



TRADYCJE MAZOWIECKIEJ WSI CZĘŚĆ 2

przewodnik turystyczny



Mazowsze.
serce Polski



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”
Materiał opracowany przez Mazowiecką Regionalną Organizację Turystyczną
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej
„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020

**TRADYCJE
MAZOWIECKIEJ WSI
CZĘŚĆ 2**

przewodnik turystyczny



Szanowni Państwo,

kieruję w Państwa ręce publikację o Mazowszu oraz ludziach, którzy – pod postacią codziennych prac, kultywowanych obyczajów i pielęgnowanych tradycji – podtrzymują tożsamość naszego regionu.

Żyjemy w czasach pośpiechu, niezliczonych obowiązków i niekiedy przytłaczającej wszechobecności elektroniki, która – choć pożyteczna – zdaje się nam towarzyszyć nazbyt często. Nierzadko spotykam się z opiniami, że ludzie potrzebują wytchnienia od pędu codzienności, „zatrzymania się” i oderwania od rutyny.

Wyznam, że ja również rozumiem i podzielam ową tęsknotę za naturą, sieliskością, za łagodnym, mazowieckim pejzażem pól i łąk oblanych słońcem. I za cieniem lasów. I za Narwią, Liwcem i Wkrą, które znaczą niebieskimi wstęgami ten, najbliższy memu sercu, krajobraz.

Zawsze dla wszystkich mam jedną radę. Nie zwlekajcie. Mazowsze, z całą jego wspaniałością i urodą, jest tak blisko. Jeśli tylko macie wolne popołudnie, weekend czy kilka dni urlopu – ruszajcie na spotkanie z naszym regionem i mazowiecką wsią. Tu czeka cała masa wrażeń, smaków i zapachów. A gospodarze, gościnni Mazowszanie, dzielą czas mądrze – między pracę i podtrzymywanie rodzinnych zwyczajów. I nie czynią tajemnicy z dzieła swych rąk, z wyjątkowych wypieków, ze zdobnictwa, którym dekorują domy. Chętnie zapraszają do swego stołu, do podziwiania haftów, rzeźb i wycinanek.

Bądźmy dumni z tego wyjątkowego dziedzictwa mazowieckiej kultury!

Zapraszam serdecznie na mazowiecką wieś!



Adam Struzik

Marszałek Województwa Mazowieckiego



Szanowni Państwo,

po raz kolejny oddajemy w Państwa ręce publikację, która jest odpowiedzią na zmiany, które przyniosły ostatnie lata przyniosły w naszym życiu gospodarczym i społecznym, w tym również w turystyce.

Trendy, które zauważono po doświadczeniach pandemii Covid-19 okazały się trwałe, co więcej przybierają na popularności. Odchodzimy od masowej turystyki i mniej podróżujemy zagranicę. Wybory kierunków wyjazdów turystycznych w coraz większej mierze podyktowane są rosnącą świadomością i dbałością o ochronę klimatu, ale też poszukiwaniem miejsc kameralnych, z wyjątkową ofertą stworzoną przez wyjątkowych ludzi. Zamieniamy „orient na lokal” nie tylko dlatego, że bliżej domu, czujemy się tu bezpieczniej. Odkryliśmy też atrakcyjność obszarów, które nie wymagają długich podróży.

Z tym wiąże się wzmożone zainteresowanie wypoczynkiem na obszarach wiejskich, które rozpoczęło się wraz z pierwszym lockdownem i wszystko wskazuje na to, że błoga sielanka na wsi będzie dominującą potrzebą turystów w kolejnych latach.

Ostatnie dwa lata pokazały również wrastającą popularność postaw zrównoważonych, które są nie tylko powszechnym trendem, ale stają się nowym stylem życia. Zarówno wśród gestorów, jak i wśród turystów podejmowane są liczne inicjatywy mające ograniczyć negatywny wpływ masowej turystyki na ekosystem. Ale zrównoważona turystyka i powiązana z nią filozofia ESG to nie tylko aspekt środowiskowy, ale też gospodarczy i społeczno-kulturowy. Stąd powrót do korzeni, historii, starych przepisów, ale też tradycji w różnych aspektach kultywowanych przez lokalnych pasjonatów.

Przekłada się to na inny sposób wypoczynku z jednej strony bardziej przyjazny dla środowiska, a z drugiej chęć zbierania unikatowych doświadczeń i obcowanie z lokalnymi społecznościami kultywującymi lokalne dziedzictwo kulturowe, podróżowanie w poszanowaniu lokalnych społeczności. Stąd też szacunek dla kultywowania lokalnych tradycji.

W odpowiedzi na te trendy i potrzeby, już po raz drugi zapraszam Państwa do skorzystania z publikacji, dzięki której jadąc na bliskie i gościnne Mazowsze będzie można odnaleźć wyjątkowe atrakcje związane z poznawaniem, doświadczaniem i tworzeniem w oparciu o pasje wywodzące się z tradycji mazowieckich obszarów wiejskich. Takie urozmaicenie programu wyjazdów z pewnością sprawi, że region okaże się doskonałym kierunkiem zarówno na wyjazd weekendowy, jak i dłuższy wypoczynek.

Zapraszam do odkrywania Mazowsza i odpoczywania na mazowieckiej wsi – krainie kameralnej, bezpiecznej, bliskiej i ciągle jeszcze nie odkrytej!



Wiesław Raboszuk
Wicemarszałek Województwa Mazowieckiego



Szanowni Państwo,

z ogromną przyjemnością oddajemy w Państwa ręce drugą edycję przewodnika prezentującego pasjonatów kultywujących wybrane tradycyjne zawody wywodzące się z terenów wiejskich. Cały czas funkcjonują one jeszcze na terenie Mazowsza, a co najważniejsze wciąż przekazują swoją wiedzę i doświadczenie kolejnym pokoleniom.

Mimo coraz większych możliwości zwiedzania różnych obiektów, również na Mazowszu, poprzez wirtualne spacery – nic nie zastąpi osobistych doświadczeń, odczuwania wszystkimi zmysłami, odkrywania swoich talentów i współtworzenia podczas warsztatów oraz bezpośrednich kontaktów z rówieśnikami w czasie szkolnych wycieczek edukacyjnych.



Nowością tegorocznego projektu są międzypokoleniowe warsztaty z twórcami ludowymi i pasjonatami kultywującymi tradycje mazowieckiej wsi adresowane do uczniów szkół podstawowych, ponadpodstawowych oraz młodzieży z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu lekkim. Warsztaty zostaną zrealizowane w oparciu o opracowane scenariusze i będą stanowić swego rodzaju pilotaż dotyczący wdrożenia w praktyce zajęć opartych na tradycjach mazowieckiej wsi przy współpracy z wyselekcjonowanymi twórcami ludowymi.

Mamy nadzieję, że przewodnik będzie inspiracją dla nauczycieli planujących lekcje wyjazdowe związane z historią i tradycją, aby utrwalić świadomość naszych korzeni w umysłach młodych ludzi i czerpać z potencjału twórców i pasjonatów podczas „żywych zajęć lekcyjnych”.

Proponowane miejsca i zajęcia z pasjonatami „ginących zawodów” to również propozycja dla turystów indywidualnych, w szczególności rodzin z dziećmi - podróży w czasie i przestrzeni do miejsc stosunkowo bliskich, nieoczywistych, z dala od tłoku i gwaru, w ciszy i spokoju. I w tym również upatrujemy szansę dla dalszego rozwoju turystyki na mazowieckich obszarach wiejskich.

Mamy nadzieję, że wydawnictwo, które prezentujemy stanie się inspiracją do odkrywania kolejnych walorów mazowieckiej wsi wywodzących się z historii regionu, które są bliskie i przyjazne, a także łączą tradycję z nowoczesnością.

Razem budujemy mazowiecką tożsamość i poczucie dumy z przynależności do tej społeczności. W imieniu Mazowieckiej Regionalnej Organizacji Turystycznej zapraszam do podróży i poznawania Mazowsza - serca Polski!

Izabela Stelmańska
Prezes Zarządu MROT



TRADYCJA MAZOWSZA – PRZESZŁOŚĆ, TERAŹNIEJSZOŚĆ, PRZYSZŁOŚĆ

Ludzie. To do nich zawsze zmerzamy w opowieści o tradycji. Także od nich ta opowieść się zaczyna. I oni są jej największym bogactwem.

Bez ludzi z pasją i talentami tradycja obumiera. Dzięki ludziom odradza się, trwa, a także powstaje, bo przecież to, co dziś jest tradycją, kiedyś było nowością i potrzebowało czasu, by okrzepnąć i przekształcić się w obyczaj, obrzęd, artefakt albo aromat i smak, które kolejnemu pokoleniu będą kojarzyły się z krainą dzieciństwa.

Oto druga odsłona historii o ludziach z pasją, którzy dla mazowieckiej tradycji zrobili bardzo wiele.

Dwanaście portretów. Dwanaście spotkań. Dwanaście niesamowitych opowieści o związkach historii z teraźniejszością w różnych miejscach województwa mazowieckiego. Z dedykacją i pozdrowieniami dla wszystkich osób sprawiających cud czynienia tradycji czymś żywym i tak gorącym, że jest w stanie czynić świat lepszym.

To także kolejna odsłona portretu województwa mazowieckiego. Bo mówiąc dziś o Mazowszu mamy coraz częściej na myśli teren objęty granicami administracyjnymi, które nie uwzględniają, bo przecież nie jest to możliwe, wielu innych, bardzo płynnych granic: krain historycznych, obszarów geograficznych czy wspólnot powiązanych kulturowo językiem i obyczajem.

W granicach województwa mazowieckiego mamy więc dzisiaj Mazowsze Zachodnie, Północne i Wschodnie, Podlasie Nadbużańskie i Kurpie – Zielone oraz Białe, a także północną Małopolskę, czyli dawną ziemię radomską. Portret tradycji całego województwa jest więc szalenie barwny, bo wielokulturowy. Bogaty w różnorodność tradycji i różne jej odcienie.

Ale łączy te ziemie całkiem sporo: nizinne położenie i kiepskie, piaszczyste gleby, pozostałości lasów, które kiedyś były puszciami oraz rzeki – czyli sieć, która miała kluczowe znaczenie dla dawnego osadnictwa, transportu i komunikacji. To oznacza silne związki tradycji z naturą.

W tej części drewno będzie ważnym bohaterem, ponieważ służy jako materiał takim profesjom jak **SZKUTNICTWO**, **RZEźBIARSTWO** oraz **STOLARSTWO** i **SNY CERSTOWO**. Na drzewa wspinają się **BARTNICY**, by wydziać barcie. **PIEKARSTWO** tradycyjne to, poza procesem produkcji ziarna, mąki i ciasta, ogrzewane drewnem piece chlebowe. Z drewna zrobione są także krosna, niezbędne do uprawiania **TKACTWA** i tworzenia tkanin dwuosnowowych.

Z gliny zmieszanej z wodą powstaje **CERAMIKA**, a tradycyjna kuchnia, czyli regionalne **KULINARIA**, to naturalne produkty i przyprawy ziołowe, które można znaleźć w ogródku warzywnym i ziołowym **OGRODNICZKI** i **ZIELARKI**.

Owoce i warzywa najlepiej przechowywać w koszach zrekonstruowanych wedle dawnych wzorów przez **PLECIONKARZA**. Bez koszyka nie ma święconki z pięknymi pisankami i palmą, dziełami specjalistek od **ZDOBNICTWA OBRZĘDOWEGO**. Przy świątecznym stole warto pogadać i pośmiać się wspólnie przy gadkach opowiedzianych klasyczną **MOWĄ KURPIOWSKĄ**.



BARTNICTWO

Janusz Marzewski z Durlas



WOSK

To właśnie wosk, a nie miód, był wieki temu najcenniejszym produktem z barci, czyli leśnych uli. Wykorzystywano go w całej Europie do dwóch podstawowych celów – wytwarzania świec oświetlających zamki, kościoły i bogatsze domostwa oraz do pieczętowania najważniejszych dokumentów na znak ich autentyczności. Ten delikatny, wydawałoby się, materiał potrafi przetrwać całe stulecia, o czym świadczy zachowana na dokumentach pieczęć księcia Janusza I Starszego sprzed ponad 600 lat!

OSOBISTA HISTORIA

Janusz Marzewski, stojący na czele Kurpiowskiego Bractwa Bartnego jako starosta bartny, podkreśla, że bartnictwo jest dla niego elementem rodzinnej tożsamości, choć zajął się tą profesją dopiero jako człowiek dorosły. Z drugiej strony zaznacza, jest to zajęcie zbyt niebezpieczne dla dzieci, a poza tym wymaga siły, zręczności oraz zimnej krwi.





Rodzina Marzewskich jest związana z Kurpiami od wielu pokoleń. Zdjęcia przodków zajmują honorowe miejsce w domu człowieka zafascynowanego historią i tradycją. A kierowane przez niego bractwo tę tradycję kultu wuje. To dzięki staraniom tej grupy Kurpiów bartnictwo z Puszczy Zielonej zostało wpisane na listę reprezentatywną niematerialnego dziedzictwa ludzkości UNESCO 17 grudnia 2020 r. w Paryżu, a z początkiem roku 2023 Prawo Bartne Kulturowe po dwóch stuleciach przerwy ponownie weszło w życie! Na terenie Gminy Czarnia, gdzie je przywrócono, kurpiowscy bartnicy mogą część podatków płacić... miodem!

Przywrócenie splendoru kulturze bartniczej, której dziedzictwem jest nie tylko profesja, ale właśnie prawo bartne spisane na terenach dzisiejszej Polski po raz pierwszy właśnie na

CIEKAWOSTKI

Na początku XVIII wieku Szwedzi bezkarnie grabili tereny Korony. Zapuścili się też na Kurpiowszczyznę, ale puszczałom żyjącym w lasach ze strzelbami zawsze pod ręką nie w smak były takie grabieże i gwałty. I w 1708 r. dali tupnia Szwedom przy Kopańskim Moście, na drodze z Myszynca do Czarnia.

Ponoć sam szwedzki król, którego bała się wówczas cała Europa, omal nie stracił wówczas życia i musiał salwować się ucieczką.

Mazowszu za czasów książąt mazowieckich, to spełniające się na naszych oczach marzenie Janusza Marzewskiego.

MAZOWIECKIE KORZENIE

Bartnictwo to, najprościej rzecz ujmując, hodowla pszczół w jak najbardziej naturalnych warunkach. Na terenach Puszczy Kurpiowskiej, zwanej też Zieloną, ta tradycja trwa od blisko siedmiu stuleci.

Bartnicy tworzą barcie w starych sosnach na wysokości od 5 do 8 metrów, wydłubując długim dłutem zwanym pieszną podłużny otwór rozszerzający się do środka. Cały ten proces nazywa się dzianiem barci. Robią to wysoko na drzewie, by chronić pszczoły przed zwierzętami, a także by zapewnić owadom mniejszą wilgotność środowiska bytowania. Wilgotność powietrza zmniejsza się w lesie wraz z wysokością. Pszczoły nie przepadają za nadmiarem wilgoci.

Piesznia to podstawowe narzędzie, którym kurpiowscy bartnicy posługują się od czasów średniowiecza. Bardzo przydatne bywają też cieślca i kurpiowska siekierka.

Aby wspiąć się na wysokość kilku metrów, bartnicy używają „leziwa”, czyli specjalnie splecionych powrozów, które łączą się z drewnianą deseczką do siedzenia. Leziwo jest jedynym zabezpieczeniem Kurpia, gdy „dzieje barć” ostrymi i ciężkimi narzędziami na wysokości na przykład 7 metrów. Dlatego zawód ten jest tak niebezpieczny, a w pokazach wspinania się na drzewa przy pomocy leziwa biorą udział wyłącznie doświadczeni bartnicy. Przed rozbiarami, czyli do końca XVIII wieku, był to bardzo ekskluzywny zawód, bo zgodę na wykonywanie tej profesji wydawali najpierw książęta mazowieccy, a później polscy królowie. Stąd tytuł bartników książęcych lub bartników Jego Królewskiej Mości.

Rozbiory sprawiły, że prawo bartne zostało skasowane przez zaborców, bartników wypędzono z lasów carskich, a w XX wieku było kulturowane wyłącznie w rodzinach związanych z tym fachem od stuleci. Dopiero w ostatnich latach możemy obserwować ponownych rozkwit tej pradawnej tradycji.



DOTKNIJ TRADYCJI

Najstarsze barcie w żywych sosnach można obejrzeć na Kurpiach w rezerwacie Czarnia. Istnieją one w drzewach liczących nawet 250 lat. Dzięki pszczoły żyją w nich od dziesięcioleci bez jakiegokolwiek ludzkiej interwencji. I o tych obiektach jest najgłośniejsze, ale można w Puszczy Kurpiowskiej zobaczyć także sporo barci w żywych, ponad stuletnich sosnach poza rezerwatem, na przykład w gminie Lelis. Żeby do nich dotrzeć, a nawet poprzyglądać się pracy bartnika, wystarczy umówić się z kimś z Kurpiowskiego Bractwa Bartnego. Skorzystanie z takiego przewodnika oznacza niepowtarzalną wyprawę do puszczy i zdobycie unikalnej wiedzy, jak wybierane jest drzewo na barć i czym powinno się charakteryzować jego otoczenie.

Bractwo jest także najlepszym źródłem informacji o produktach pszczelich z leśnych barci. Można się w nie zaopatrzyć tylko u bartników z bractwa, i tylko osobiście.

Czy tradycje bartnicze kultywowane przez bartników przeżyją i zafascynują kolejne pokolenia? Być może. Pomagają w tym np. programy stypendialne umożliwiające uczenie tego niezwykłego fachu. Uczniem Janusza Marzewskiego został jego syn Tomasz.

Warto śledzić serwis Kurpiowskiego Bractwa Bartnego, który informuje o takich wydarzeniach jak przysięga bartna czy warsztaty lepienia woskowych figur wotywnych.

O tradycjach bartniczych można także posłuchać w szkołach i na wydarzeniach związanych z kulturą kurpiowską. Starosta bartny jest jedną z osób najczęściej występujących z prelekcjami i prezentacjami poświęconymi tej tematyce.

NIE TYLKO PSZCZOŁY

Stowarzyszenie Strzelców Kurpiowskich to kolejna, obok Kurpiowskiego Bractwa Bartnego, organizacja kultywująca kurpiowską tradycję i kolejny konik Janusza Marzewskiego, który jest prezesem tego stowarzyszenia i o historii kurpiowskich strzelców mógłby opowiadać godzinami. Bo Kurpie byli od wieków nie tylko znakomitymi bartnikami, ale także myśliwymi, a co za tym idzie – znakomitymi strzelcami. To niezbędna umiejętność dla ludzi żyjących w puszczy, w której jeszcze w latach 80. XIX wieku żyły niedźwiedzie.

Pozwolenie na posiadanie strzelby było kurpiowskim przywilejem z królewskiego nadania. Umiejętności tutejszych strzelców były wysoko cenione w armii, a oddział strzelców kurpiowskich postępujących się gwintowanymi sztucerami przeszedł do legendy polskiej wojskowości jako formacja strzelców wyborowych. Powiedzenie „strzela jak Kurp” to jeden z największych komplementów dla ludzi ceniących umiejętności strzeleckie.

KONTAKT

Janusz Marzewski
Kurpiowskie Bractwo Bartne

Kolejowa 47G, 07-430 Myszyniec

+48 607 965 517

bartnicy.kurpiowscy@gmail.com

www.facebook.com/bartnicy.kurpiowscy



CERAMIKA

Roman Kuzelyak z Gwizdał

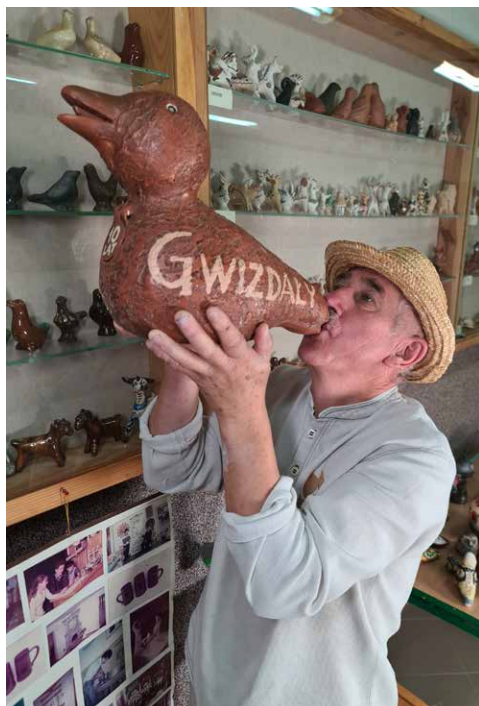


GWIZDEK

Gwizdek to generator dźwięków przekształcający energię strumienia gazu albo wody w falę akustyczną, zazwyczaj gwizd, choć może to być też pokukanie. Gwizdki mogą być wykonane z różnych materiałów i wykorzystywane do różnych celów: do sygnalizacji (gwizdki kolejowe, policyjne i sądziowskie), do komunikacji ze zwierzętami (gwizdek na psa, wabiki) lub jako instrument muzyczny z grupy perkusjonaliów. Gwizdki ceramiczne, czyli wykonane z gliny, mogą mieć dodatkowe dziurki do zmieniania wysokości dźwięku. Dokładnie na tej zasadzie tworzone są najprostsze gliniane instrumenty muzyczne, czyli okaryny.

OSOBISTA HISTORIA

Roman Kuzelyak pochodzi z Ukrainy, z pogranicza Pokucia i Huculszczyzny. W dzieciństwie zaintrygowana go glina – lepił z plastycznego materiału przedmioty, które wypalał potem w ognisku. Ta fascynacja sprawiła, że ukończył Technikum Sztuki Plastycznej w Kosowie





CIEKAWOSTKI

Do czego może służyć gwizdek? Oczywiście – do gwizdania. Czyli do zabawy. Lub do komunikacji: Woda się gotuje! (gwizdek czajnika), Spalony! (gwizdek piłkarski), Do nogi! (gwizdek na psa), Uwaga! Zmiana kierunku ruchu! (gwizdek policyjny).

Gwizdki wykonywane przez Romana potrafią także naśladować głosy zwierząt. Na gwizdku-sowie można pohukiwać, kukułka – kuka, a symbol gminy Łochów, czyli ceramiczny łoś przypominający podobiznę zwierzęcia narysowanego przez Kobylińskiego, porykuje, gdy dmucha się w jego ogonek.

Nie wystarczy gwizdek ulepić, trzeba jeszcze wiedzieć, jak ukształtować jego wnętrze, by wydawał pożądaną dźwięk, gdy się w niego dmuchnie. Ale plany nawet najlepszego mistrza potrafi pokrzyżować ogień. Najdoskonalej wykonany gwizdek, a także każdy inny przedmiot wykonany z gliny, może ulec odkształceniu w trakcie wypalania. Pan Roman podkreśla, że nie wolno się z tego powodu zniechęcać, tylko próbować dalej, do skutku.

(Kosiv) i zajął się zawodowo ceramiką. Jest specjalistą tworzenia ręcznie malowanych pieców kaflowych. Kosów słynie ze znakomitej jakości ceramiki od 2 połowy XIX wieku, a tradycje z nią związane wpisano na listę niematerialnego dziedzictwa UNESCO.

W 2002 r. Roman przyjechał do Polski z dziećmi – syn zajął pierwsze miejsce w konkursie plastycznym. W efekcie Kuzelyakowie zostali w Polsce. Po wielu perypetiach ojciec i syn trafili w okolice Łochowa (córka wróciła na Ukrainę), gdzie obaj pracują jako artyści zajmujący się ceramiką. Roman prowadzi warsztaty ceramiczne przy szkole w Gwizdałach i jest kustoszem Muzeum Gwizdka.

MAZOWIECKIE KORZENIE

Gwizdały to niewielka miejscowość na terenie Nadbużańskiego Parku Krajobrazowego, w dolinie rzeki Liwiec i sąsiedztwie doliny Bugu. Nadrzeczne łąki i łągi oraz pobliskie Bory Łochowskie to piękne tereny leżące wystarczająco daleko od wielkich miast, by było tu cicho i spokojnie, a jednocześnie dość blisko, by można było dojechać w niespełna godzinę na weekend i dobrze wypocząć.

W rolniczej wiosce Gwizdały nie było niczego szczególnego poza... nazwą. To zapewne ona skłoniła Witolda i Adama Tchórzewskich, kolekcjonerów z Warszawy, by przekazać gminie w 1999 r. kolekcję składającą się z 53 gwizdków. Gwizdki w Gwizdałach! Czyż nie brzmi to pięknie?

To początek historii i korzeni budowania nowej tradycji, okazja, by na żywym organizmie badać, jak rodzi się ciekawa opowieść i legenda. Bo pomysł okazał się trafiony. W 2023 r. kolekcja w Gwizdałach liczyła 1200 okazów gwizdków o przeróżnych formach, z najróżniejszych materiałów i pochodzących z niemal wszystkich stron świata! Ta wielokulturowa rodzina przedmiotów opowiada o różnorodności i wspólnotowości zarazem, bo okazało się, że gwizdanie może być łącznikiem międzykulturowym na tyle atrakcyjnym, by utworzyć we wsie Gwizdały Muzeum Gwizdka!

Kuratorem jedynej w Europie, a być może i na świecie, instytucji tego typu jest artysta, który potrafi wykonać z gliny gwizdki o przeróżnych



formach plastycznych oraz najróżniejszych brzmieniach.

Od artysty ceramika można uczyć się nie tylko gwizdania, ale całego procesu tworzenia przedmiotów z gliny: od jej wyrabiania, poprzez modelowanie, wypalanie, pokrywanie szkliwem i ponowne wypalanie, aż do uzyskania końcowego efektu – własnoręcznie wykonanego pięknego przedmiotu.

DOTKNIJ TRADYCJI

Z tradycją, zarówno lokalną jak i światową, można zapoznawać się w Muzeum Gwizdka w Gwizdałach na wiele sposobów. Pierwszym jest poznawanie niezwykłej kolekcji gwizdków z różnych czasów i miejsc. Najstarszy eksponat liczy ponad 300 lat i nie jest gwizdkiem lecz ligawką – drewnianym instrumentem muzycznym, który był wcześniej przekazywany w jednej z miejscowych rodzin z pokolenia na pokolenie. Ligawki to instrumenty przypominające kształtem słoniowy róg, charakterystyczne dla Wschodniego Mazowsza, Kurpi i Podlasia. Do

dziś w niektórych miejscowościach dmie się w te drewniane „trąby” w czasie adwentu.

Wśród 1200 eksponatów w Muzeum Gwizdka, największa jest kolekcja polska, ale sporo jest też gwizdków z Litwy, Rumunii, Ukrainy i Białorusi, a także z Ameryki Południowej. Wyróżnia się syrena ze statku (jak z Titanica!), a najstarszym egzemplarzem jest gwizdek dworski na wodę przedstawiający panicza z wachlarzem.

W sali muzealnej znajduje się też niewielki piec ceramiczny wykorzystywany podczas warsztatów. Roman Kuzelyak, artysta i pedagog z fantastycznym podejściem do dzieci, uczy młodych adeptów sztuki ceramicznej cierpliwości, dokładności i systematyczności.

Przed budynkiem muzeum stoją wielkie drewniane rzeźby i plenerowe piece ceramiczne – pozostałość po pierwszym Jarmarku Gwizdałańskim, który odbył się latem 2023 r. zapoczątkowując tradycję plenerów ceramicznych w Gwizdałach.

Logotyp Muzeum Gwizdka zaprojektował legendarny artysta Szymon Kobylński, który miał dom nad Liwcem w sąsiednim Gniazdowie. Piękny herb Łochowa z głową łosia to także jego dzieło i inspiracja do stworzenia pamiątkowego gwizdka ceramicznego z miejscowości Gwizdały.

NIE TYLKO GWIZDKI

Przybycie do miejscowości Gwizdały artysty, który przyjechał na zaproszenie władz gminy po to, by na miejscu zajmować się sztuką, okazał się strzałem w dziesiątkę. O Gwizdałach jest coraz głośniej przede wszystkim z powodu unikalnego muzeum, ale miejscowość jest też coraz lepiej znana dzięki ceramicie. Uczniowie tutejszej szkoły na co dzień uczą się jednego z najstarszych rzemiosł od specjalisty wysokiej klasy, a latem mogą z tej możliwości skorzystać także przyjezdni.

KONTAKT

Roman Kuzelyak

Muzeum Gwizdka w Gwizdałach

Gwizdały, ul. Szkolna 7, 07-130 Łochów

+48 787 340 555

kuzelyak.roma@gmail.com

www.migok.pl/

muzeum-gwizdka-w-gwizdalach/



KULINARIA

Anna Szpura i Koło Gospodyń Wiejskich
„Korniczanki” ze Starej Kornicy



PASZTET Z MIĘSA WIEPRZOWEGO Z KORNICY

Delikatny, z lekkim posmakiem warzywnym, wypełnia kuchnię aromatem niemal od pierwszej chwili przyrządzania. Bo zaczyna się wszystko od obgotowania wieprzowego mięsa w bulionie z liściem laurowym, zieleń angielskim i włoszczyzną. Marchew i pietruszka również zostaną później zmielone wraz z mięsem i nadadzą pasztetowi delikatny smak. Uwaga! Warzywa nie mogą być rozgotowane!

Mięso trzy razy zmielone z warzywami, bułką wrocławską namoczoną w mleku i przyprawami wedle gustu (dużo czosnku!) trafia do foremek wyłożonych paseczkami słoniny, która po pierwsze pomaga wyjąć paszтет z formy po upieczeniu, a po drugie – daje tłuszcz, a wiadomo, że właśnie w nim kryje się smak.

Kiedyś taki paszтет, przygotowywany w Starej Kornicy na Boże Narodzenie i Wielkanoc, był pieczony w piecu chlebowym, współcześnie – w piekarniku.





OSOBISTA HISTORIA

W 2015 r. kilkanaście kobiet pod przewodnictwem Anny Szpury utworzyło Koło Gospodyń Wiejskich „Korniczanki”. Od początku działało ono równie prężnie jak firma kulinarna liderki. Pani Anna zawsze kochała gotowanie, lokalną historię i tradycję. Oraz samorozwój, bo nieustannie się dokształca. Po ukończeniu ekonomii rolnictwa w SGGW oraz studiów podyplomowych z zarządzania kulturą w Akademii

Humanistyczno- Ekonomicznej w Łodzi, zabrała się za zgłębianie bibliotekarstwa cyfrowego na tej samej łódzkiej uczelni.

Na co dzień wykorzystuje swoją wiedzę i umiejętności do prowadzenia studia kulinarnego oraz KGW, które organizuje warsztaty kulinarne, zajęcia kulturalne i intensywnie promuje swoją gminę na całym świecie. Nie ma w tym nawet grama przesady, ponieważ aktywność „Korniczanek” sprawiła, że już 10 specjaltów z tej gminy trafiło na listę produktów tradycyjnych, 2 czekają na swoją kolej, a najstynniejszy produkt, czyli ciasto weselne korowaj, zawędrował do tak odległych części naszego globu jak Korea, Australia czy Kanada. „Korniczanki” opisują spektrum swojej działalności w krótkich gospodarskich słowach: „Gotujemy, śpiewamy, odtwarzamy stare, zapomniane receptury i zwyczaje, integrujemy lokalną spoczęłość, wyplatamy wieńce i wianki, tworzymy rękodziela”. A do tego wzajemnie się wspierają.

MAZOWIECKIE KORZENIE

CIEKAWOSTKI

W gminie Stara Kornica znajduje się miejscowość Rudka i właśnie stamtąd pochodzi produkt z ciekawą historią. Golonka faszerowana grzybami leśnymi z Rudki, bo o niej mowa, jest tak pyszna, że zdobyła Perłę, czyli nagrodę w konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów w Poznaniu.

Rudka jest miejscowością otoczoną lasami, stąd grzyby w farszu, głównie kurki. Drugi ważny powód powstania tej potrawy to strażacy mieszkający w Rudce. Gdy jechali do pożaru, ich żony zabierały się za pichcenie czegoś pysznego i sycącego, czyli golonki z grzybami duszonej w ciemnym piwie, by dzielni mężowie mogli posilić się po powrocie z akcji. Ważnym składnikiem, obok kurek i piwa, jest świeży zielony jałowiec nadający potrawie niepowtarzalny aromat. Farsz, czyli mielone mięso z grzybami, wkłada się w miejsce kości wyjętej z golonki, którą potem... pakuje się do bawełnianej pończochy, żeby nie zmieniła kształtu.

Stara Kornica to gmina na wschodnich krańcach województwa mazowieckiego, tuż przy jego granicy z Podlasiem i Lubelszczyzną. Kulinarnie króluje tu prosta kuchnia uwielbiana mięsa, szczególnie dziczyznę, domowe wędliny, dary lasu oraz wypieki i ziemniaczane pyszności.

Kraina pogranicza województw kiedyś należała raz do księstwa mazowieckiego, a raz do wielkiego księstwa litewskiego. Ten kulturowy tygiel widać w przepisach na ser zwany zakopańcem czy kiełbasę z wątrobą z Kornicy. Przekazywana ustnie z pokolenia na pokolenie receptura na tę wędlinę okazała się identyczna z XIX-wiecznym przepisem litewskim! Z kolei o serze zakopańcu z kminkiem możemy przeczytać w „Nad Niemnem”.

Najbardziej szandarowe przepisy ze Starej Kornicy, które trafiły na listę produktów tradycyjnych, związane są ze świętami i ważnymi uroczystościami. Korowaj, tutejszy kołacz weselny, to ciasto, którego nie może zabraknąć na imprezie życia państwa młodych. Kornickie jaja faszerowane to specjalność obecna w każdym



starokornickim domu podczas świąt wielkanocnych, a także wszystkich ważnych imprez rodzinnych i towarzyskich. Kielbasa z wątrową pieczona jest przy okazji największych świąt, podobnie jak paszтет z mięsa wieprzowego z Kornicy.

DOTKNIJ TRADYCJI

Wprowadzenie lokalnych przysmaków na listę tradycyjnych produktów to ukoronowanie intensywnej codziennej pracy. Anna Szpura i wszystkie Korniczanki świetnie wiedzą, że najpierw do tradycji trzeba się dokopać, a później skutecznie wprowadzić ją w życie i wypromować, kiedy i gdzie się da: na lokalnych i regionalnych uroczystościach takich jak dożynki, okolicznościowe kiermasze i jarmarki czy na organizowanych cyklicznie warsztatach kulinarnych (autorski projekt „Podróż po smakach Mazowsza”). A później oczywiście trzeba zdać relację ze swych działań w mediach społecznościowych.

Sporym powodzeniem cieszą się też konkursy kulinarne, mające walor popularyzatorski i edukacyjny. Korniczanki w nich uczestniczą, ale bywają też współorganizatorkami

takich wydarzeń. A dumą Koła jest Galeria Wiejska w Starej Kornicy, w której panie organizują wydarzenia kulturalne.

Anna Szpura – liderka KGW Korniczanki i stowarzyszenia o tej samej nazwie jest autorką licznych publikacji związanych z regionalnymi i lokalnymi kulinariami, prowadzi też własne warsztaty i pokazy, jak na przykład pieczenia sękacza.

Dzięki operatywności Korniczanek, korzystaniu z nowoczesnych narzędzi komunikacyjnych oraz sprawnemu zarządzaniu, tradycja gminy Stara Kornica ma się świetnie, a nawet – coraz lepiej. Nie tylko kulinarna.

NIE TYLKO CHLEBEM

Korniczanki nie tylko tropią, archiwizują i przywracają swojej rodzinnej miejscowości dawne smaki i potrawy. Pamiętają, że jedzenie to również rytuały. I że nie samym chlebem żyje człowiek. Bo trzeba też pośpiewać (i śpiewają na scenach jako zespół), postuchać poezji (organizują wieczory poetyckie w Galerii Wiejskiej), a do tego pięknie wyglądać.

Dlatego w kuchni używają nie tylko niebieskich fartuchów z nazwą swojego Koła Gospodyń Wiejskich, ale pamiętają też o koralach, a podczas występów czy prezentacji ubierają się w specjalnie zaprojektowane stroje, których wygląd powiązany jest z regionem: ciemne spódnice i białe koszule obrębane na kołnierzykach i mankietach na czerwono i z czerwonymi guziczkami, a do tego niebieskie serdaki w kolorze tła herbu Starej Kornicy, bogato haftowane na przodzie. I nieodłączne czerwone korale.

KONTAKT

Anna Szpura

Koło Gospodyń Wiejskich Korniczanki

Stara Kornica 168, 08-205 Stara Kornica

+48 533 150 175

anna.szpura@wp.pl

www.facebook.com/kgwkorniczankikornicznie



PIEKARSTWO

Anna Michalik z Wólki Dłużniewskiej



CHLEB

Pojawia się na stołach każdego dnia od setek lat i do niedawna był wykonywany w ten sam najprostszy sposób. W wiejskich chatkach ciasto wyrabiane ręcznie z wody i mąki z odrobiną soli oraz zaczynu wyrastało w wielkich dzieżach wykonanych z klepek lipowych lub świerkowych. Kiedy wyrosło, formowano z niego bochenki i pieczono w opalonym drewnym piecu chlebowym. Taką operację wykonywano na wsi w każdym gospodarstwie raz w tygodniu, a jednorazowo wypiekano nawet kilkanaście chlebów!

OSOBISTA HISTORIA

Anna Michalik pochodzi z Wólki Dłużewskiej położonej w centrum Kołbielszczyzny. Tutaj mieszkali jej dziadkowie i rodzice, a gospodarstwo agroturystyczne Dolina Bobrów należące do Sieci Zagród Edukacyjnych. Ale zanim powstała Dolina Bobrów, Anna codziennie jeździła do pracy w Warszawie. To





były godziny dojazdów dzień w dzień w obie strony.

Zmęczenie takim trybem życia stało się przyczyną podjęcia decyzji o stworzeniu agroturystryki. Na początku skromnej, koncentrującej się na noclegach, z czasem z coraz większą ofertą zajęć i warsztatów dla szkół oraz grup seniorów. Okazało się bowiem, że wypoczynek na wsi najbardziej atrakcyjny jest wtedy, kiedy można poznać prawdziwe dawne życie wiejskie – pracę na polu i w obejściu, pieczenie chleba czy tworzenie kołbielskich wycinanek. Centrum całego gospodarstwa jest stary

CIEKAWOSTKI

Natura ludzka nie jest doskonała, zdarzali się więc czasem wśród młynarzy ludzie nieuczciwi. I o jednym z młynarzy oszukujących na miarach zboża i mąki, opowiada kołbielska legenda. Może i dorobił się, a za życia powodziło mu się świetnie, za to nie ominęła go okrutna kara po śmierci. Przez wieki musiał samodzielnie obracać młyńskie koła, a jego jęki przypominały kolegom po fachu, że jednak lepiej być uczciwym.

Panny i mężatki kołbielskie kochały swoje pasiaste sorce, czyli szyte ręcznie spódnice i bardzo o nie dbały. A co robiły, by były dobrze zaprasowane? Starannie je układały, a później podobno przyciskały bochnami gorącego chleba, świeżo wyjętego z pieca.

chlebowy piec, który kiedyś stał w kołbielskiej chacie, a dziś dumnie prezentuje się na podwórzu niczym pomnik minionych czasów.

MAZOWIECKIE KORZENIE

Stara stodoła po dziadkach zmieniła się w muzeum pełne narzędzi i maszyn rolniczych oraz innych przedmiotów codziennego użytku niezbędnych w dawnej wsi nad Świdrem. To tutaj zaczynają się warsztaty wypiekania chleba tradycyjnymi metodami. Najpierw jest opowieść o uprawie zbóż i żniwach, sprawdzenie, czym różni się pług od brony, sierp od kosy i jak zbudowany jest cep, którym potem trzeba się nieźle namachać, by z kłosów – żyta lub pszenicy – osypały się ziarna. Efekt młócenia cepem dawno temu trafiał na rzeszoto, nieco później do wialni. Po oddzieleniu ziarna od plew trzeba je było zmielić. Dawniej na żarnach, które również można zobaczyć w stodole. Później żarna zostały zastąpione przez młyny.

I wreszcie ostatnia część pracy: wykonanie ciasta, poczynając od rozczyynu w dzieży – drewnianej kadzi z klepek lipowych lub sosnowych, w której po zrobieniu ciasta zawsze zostawiano go odrobinę, by mógł powstać zaczyn na kolejny chleb. Nie wolno zapomnieć o dobrym wyrobieniu i napowietrzeniu ciasta, by bochenek pięknie wyrósł.

Gdy wyrobione ciasto spokojnie rośnie w dzieży, należy wyszykować piec. Do wnętrza wkłada się kawały drewna o długości metra, by wypełniły całą długość pieca. Gdy się spalą i nagrzeją wewnątrz, usuwa się popiół, czyści się piec specjalnym wyciorem i sprawdza, czy temperatura nie jest za wysoka. Jak? Wkładając wąsaty kłós żyta do komory pieca. Jeśli „wąsy” zaczną się palić, trzeba piec ciut wychłodzić, na przykład nawilżając wewnątrz przy pomocy mokrego wyciora. A potem wystarczy włożyć do środka wszystkie bochenki i poczekać od 1 do 1,5 godziny, aż się upieką.

Dobra gospodyni szykowała kiedyś w dzieży ciasto na chleb dla całej rodziny na tydzień! Czyli od 8 do 10 bochenków, które wkładano do pieca na podkładzie z liści chrzanowych lub kapuścianych.



DOTKNIJ TRADYCJI

Wśród warsztatów organizowanych w Dolinie Bobrów największym powodzeniem cieszą się zajęcia wypiekania chleba. Ale nawet jeśli grupa przyjeżdża tylko na te jedne warsztaty, to i tak zapoznaje się szerzej z miejscową tradycją. Anna przyjmuje gości w tradycyjnym stroju kołbielskim – pasiastym sorcu (spódnicy) i serdaku. Żywe kolory pasiaka – zieleń, czerwień, róż i bordo – są charakterystyczne dla tego regionu. Kobiety ubrane w kołbielskie stroje wciąż można zobaczyć podczas największych lokalnych świąt jak dożynki czy procesja Bożego Ciała w Kołbieli i sąsiednich miejscowościach.

Na ścianach izby warsztatowej można zobaczyć kołbielskie wycinanki – jednobarwne, kiedyś wycinane wielkimi i bardzo ostrymi nożycami do strzyżenia owiec. Ornamenty z taniej

bibuły służyły niegdyś do ozdabiania wiejskich chatup. Anna pamięta swoją babkę, która szykowała nowe ozdoby zawsze przed Wielkanocą. Stare wycinanki zdejmowano ze ścian, izby biatковано i wysoko przy obudzie wieszano nowe wycinanki, a przy obrazach świętych umieszczano kwiaty z bibuły.

W Dolinie Bobrów kilka dni zielonej szkoły to lekcja historii i tradycji, a jednocześnie świetna zabawa. Podczas wycieczek można poznać okolicę, czyli dolinę Świdra czy rezerwat Wólczańska Góra, a w zależności od pory roku wziąć udział w zajęciach polowych: siewie zboża, sadzeniu ziemniaków i pracach żniwnych. Warzywa poznaje się po smaku i dotyku z zawiązanymi oczami, ale można też spróbować pracy z przetworami mlecznymi. A po wykopkach starymi motykami można utrzcć na tarce zebrane wcześniej ziemniaki i usmażyć z nich placki.

NIE TYLKO WYPIEKANIE CHLEBA

Poza warsztatami związanymi z pracami polowymi oraz kulinariami, można w Dolinie Bobrów wziąć udział w zajęciach z robót ręcznych. Popularne są warsztaty wycinanki i słuchanie o najbardziej charakterystycznej figurze kołbielskiej. Jest to lalka w kółku – kobieca postać wpisana w koło, w przepysznej spódnicy i trzewikach, z rękami uniesionymi do góry. A trzyma w nich – kogutki.

Właśnie ten motyw z kołbielskiej wycinanki zyskał międzynarodową sławę w 2010 r., gdy pojawił się w polskim pawilonie na Światowej Wystawie EXPO w Szanghaju.

W Dolinie Bobrów, poza zielonymi szkołami i wycieczkami seniorów, poza zającami się też imprezy młodych kobiet organizujących w tym miejscu... wieczory panieńskie. A jesienią jest to raj dla grzybiarzy!

KONTAKT

Agroturystyka Dolina Bobrów A. Michalik

Wólka Dłużewska 5, 05-332 Siennica

+48 668 831 622

agromichalik@o2.pl

www.dolinabobrow.pl

www.facebook.com/dolina.bobrow5



PLECIONKARSTWO REKONSTRUKCYJNE

Grzegorz Gordat z Regowa Starego



KOSZE GOSPODARCZE RADOMSZCZYZNY

Na ziemi radomskiej najpopularniejsze były używane w obejściu kosze gospodarskie na okrągłym dnie z uszami oraz kosze z pałąkiem, do których zbierano owoce i warzywa. Regionalną peretką jest kosz żydziak używany przed II wojną światową do transportowania towarów na targi, podobny do lucimskiego kabłącoka. Budową przypominał otwarty plecak z pałąkiem. Wyplatany cylindrycznie z jedną płaską ścianą – pomiędzy prętami będącymi przedłużeniem kabłąka – noszony był blisko ciała na ręku albo na plecach. Dzięki płaskiej ścianie można go było także powiesić na przykład przy wozie na kłonicy. Głębsze kosze tego typu służyły także jako gniazda dla niosek. Dorabiano wtedy do kosza klapkę, uniemożliwiającą kurze zejście z jajek.





CIEKAWOSTKI

Dzieła Grzegorza trafiły na plan filmowy – zagraty w głośnej produkcji Wojciecha Smarzowskiego „Wołyń”. Scenograf tego filmu odwiedził stoisko z wyrobami Gordata na Jarmarku Jagiellońskim w Lublinie i spodobały mu się niestandardowe kosze plecionkarza z Regowa Starego. Praca nad koszami do filmu wymagała zapoznania się ze wschodnimi wzorami koszy. Odpowiednie modele Grzegorz znalazł w Muzeum Wsi Lubelskiej oraz w zbiorach w Sanoku. Jednym z dzieł stworzonych specjalnie do filmu był kosz przypominający dużą opatkę, który zagrał rolę kołyski.

Co zrobić, żeby wiklinowy koszyk służył jak najdłużej? Wiklina lubi wilgoć, a jeśli jest zbyt przesuszona, zaczyna pękać i kruszyć się. Jeśli kosz trzeszczy przy każdym naciśnięciu, możemy być pewni – jest zbyt suchy! Dlatego warto co jakiś czas, najlepiej latem, gdy jest ładna pogoda, zrosić koszyk wodą pod prysznicem, a później wysuszyć go w przewiewnym miejscu, na przykład na balkonie. Wiklina wchłonie tyle wilgoci, ile potrzebuje, by zachować giętkość, a reszta wyparuje.

Przybrudzony koszyk można bardzo łatwo przywrócić do stanu pierwotnego przy pomocy kwasku cytrynowego rozpuszczonego w letniej wodzie i miękkiej szczotki ryżowej. Po wyszorowaniu wystarczy opłukać kosz pod prysznicem i wysuszyć. Kwasek dodatkowo nada mu lekki połysk.

OSOBISTA HISTORIA

Grzegorz Gordat i jego brat pomagali wujowi z Zawady koło Czarnolasu w zbieraniu wikliny nad Wisłą. Grzegorz postanowił sprawdzić, co stanie się z zebranymi witkami. Najpierw przyglądał się, jak wuj wyplata kosz. Potem sam wyplótł pierwszy koszyk. Drugi. Trzeci. I ani się obejrzał, a minęło 20 lat!

Na początku traktował to zajęcie jako hobby. Jego przygoda z wyplataniem zaczęła się w okresie nauki w szkole średniej. Ukończył Technikum Ekonomiczne w Pionkach jako księgowy, a że liczenie również jest przy wyplataniu ważne, więc szybko go to wciągnęło i stawiał się coraz bardziej biegły w plecionkarstwie. Zrobił uprawnienia instruktorskie, następnie zdał egzamin czeladniczy, a po kilku latach przystąpił do dyplomu mistrzowskiego i teraz sam przygotowuje uczniów do egzaminów obu stopni.

Grzegorz zajmuje się plecionkarstwem rekonstrukcyjnym, to znaczy, że odtwarza dawne wzory i wykonuje formy zgodne z kanonem regionu, z którego pochodzi, czyli ziemi radomskiej. Nie używa do wyplatania form, każdy jego kosz jest inny, niepowtarzalny, choć powtarza sploty i wzory używane w regionie od wieków. To co sprawia mu radość, to piękno momentu projektowania i ciągła „dyskusja” z wikliną podczas pracy w trakcie tworzenia nowych plecionek.

Poza koszami gospodarczymi Grzegorz wyplata także kosze do połowu ryb, jakich używali kiedyś rybacy na Wiśle i Pilicy. W 2022 r. zajął trzecie miejsce w eliminacjach ogólnopolskich do mistrzostw świata w plecionkarstwie właśnie z koszem do połowów zwanym wierszą.

MAZOWIECKIE KORZENIE

Grzegorz Gordat jest twórcą ludowym i zajmuje się plecionkarstwem rekonstrukcyjnym, czyli używa dawnych wzorów ludowych swojego regionu. Korzysta przede wszystkim z materiałów Muzeum Wsi Radomskiej, dla którego wykonał już kilka koszy na potrzeby m.in. Działu Edukacji. Muzeum chętnie otwiera przed twórcami ludowymi swoje magazyny i dokumentację, dzięki czemu takie cuda jak



wiklinowe sieci i kosze do połowu ryb mogą znowu zaistnieć w przestrzeni ekspozycyjnej, a więc także w świadomości współczesnych odbiorców.

Bliskość Wisły i Pilicy oznaczała dla jej dawnych mieszkańców łatwy dostęp do wikliny, ale ziemia radomska to także Puszcza Kozienicka, w której wyplatano również z innych materiałów. Mieszkańcy puszczy wykorzystywali to, co mieli pod ręką, czyli korzenie sosny lub jałowca i tyko drzewne, na przykład lipowe. Gordat wyplata z każdego z tych trzech surowców – wiklina, korzeń i tyko. Jednym z ciekawszych eksponatów w jego dorobku jest jasny kosz z korzeni sosnowych – dwukrotnie lżejszy od koszy wiklinowych tej samej wielkości.

DOTKNIJ TRADYCJI

Grzegorz Gordat pracuje jako instruktor w Domu Kultury w Dęblinie, ale jako twórca ludowy zrzeszony jest w Stowarzyszeniu Twórców Ludowych. Ma również Izbę Twórczą w Regowie Starym. Można go odwiedzić i przyrzeć się

jego pracy oraz – jeżeli ktoś będzie zainteresowany – usiąść z nim przy warsztacie i wypleść kosz. Jest też jednym z najbardziej mobilnych instruktorów prowadzących warsztaty wikliniarskie i dzieli się swoimi umiejętnościami w całej Polsce. Wystarczy zebrać grupę, zadzwonić i umówić termin zajęć. Materiały i narzędzia przywozi ze sobą. Korzysta z wikliny z przydomowej plantacji. Można go również spotkać na otwartych pokazach i warsztatach podczas festiwali folkowych i jarmarków w całym kraju.

Pracuje także na zamówienie, m.in. zajmuje się wyplataniem form ogrodowych żywo rosnących w postaci altan i płotów. Jego zdaniem wiklina w ogrodach przeżywa właśnie renesans. Jest to jednocześnie powrót do tradycji, zwłaszcza w przypadku wiklinowych płotów bardzo kiedyś popularnych w sąsiedztwie Wisły i jej dopływów.

Ogrodenia popularne zwłaszcza w wioskach olendrowa nie tylko wyznaczały granice gospodarstw, ale miały też za zadanie spowolnić nurt wody podczas wiosennych wylewów.

NIE TYLKO KOSZE

Pasją Grzegorza Gordata jest historia, zwłaszcza gdy poznaje ją przy okazji pracy plecionkarskiej. Na przykład w trakcie wyplatania specjalnych koszy zabezpieczających obwałowania twierdzy Zamość poznał mocne strony twierdz słowiańskich. O ile murowane i kamienne zamki Europy Zachodniej poddawały się atakom tureckiej artylerii, bo ceglane mury po prostu rozpryskiwały się pod wpływem wybuchających pocisków. Natomiast wschodnie fortece były nie do pokonania przez artylerię, bo te same pociski trafiające w wał ziemny usypany na szkielecie z patyków i plecionki zakopywały się w ziemi nie przynosząc warowni większych szkód.

KONTAKT

Grzegorz Gordat

Regów Stary 28, 26-920 Gniewoszków

+48 505 491 974

gordatgrzegorz@wp.pl

www.facebook.com/grzegorz.gordat



POPULARYZACJA GWARY

Krystyna Łaszczych z Kadzidła



GADKA KURPIOWSKA

Gadka kurpiowska to żartobliwa historyjka z wyraźną fabułą, rozgrywająca się w dowolnym miejscu i czasie. Wyróżnia ją to, że napisana jest gwarą kurpiowską, a co najmniej jednym z jej bohaterów musi być Kurp. Docelową formą gadki nie jest jej zapis, lecz mówiona opowieść, a kurpiowskie przygody w formie gadek prezentowane są jako występy na wydarzeniach folklorystycznych, w konkursach recytatorskich i podczas spotkań towarzyskich.

OSOBISTA HISTORIA

Krystyna Łaszczych poznawała kurpiowską mowę od chwili urodzenia. Wszyscy w domu mówili po kurpiowsku: babka i rodzice, a także ludzie młodzi. I zostały jej w głowie nie tylko słowa, jakimi posługiwali się dawni Kurpie, a raczej – jak sama mówi – Kurpsie, ale również nazwy sprzętów domowych, narzędzi do pracy w polu i obejściu, a także kurpiowskie opowieści o dawnych zwyczajach





CIEKAWOSTKI

Co ma Kurpś na języku? Poza mową kurpiowską, rzecz jasna? Przede wszystkim: psiwo kozicowe, czyli bardzo popularny, orzeźwiający i zdrowy napitek. Tak pozytywnie działają na nerki i cały organizm owoce jałowca, które obok miodu, chmielu, wody i odrobiny drożdży są składnikiem psiwa. I stąd też nazwa „kozicowe”, bo kozicą nazywają Kurpie długie gałązki jałowcowe.

Jesienią, zaraz po wykopkach, kurpiowskie gospodynie szykują rejbak, czyli rodzaj ziemniaczanej babki czy zapiekanki. Z młodych kartofli wychodzi najlepszy, bo bieluchny. A nazwa stąd, że trzeba solidnie zrejbować ziemniaki „na miątko”, żeby z nich wydobyc skrobię, czyli mąkę ziemniaczaną. Potrawa jest wtedy bardziej mączysta i nie tak rzadka, tylko „w som rychtyk”. Do ziemniaków dodaje się trochę tłuszczu, cebulki, sól i pieprz, a potem piecze się w piekarniku.

Charakterystyczne dla Kurpi Zielonych są także fafernuchy, pieczone obowiązkowo na święto Trzech Króli, kiedy w komorze nie brakuje marchwi. Marchew trzeba, a jakże, narejbować, dodać mąkę, miód i pieprz, bo to słodko-pieprzne danie, zagnieść, rozwałkować i pokroić na kawałki jak kopytka, a później upiec. Smaczno!

i obrzędach. Dlatego zna nazwy przedmiotów, które dawno już wyszły z użycia, a forma gadki kurpiowskiej jest dla niej tak naturalna jak oddychanie.

Jak każda Kurpianka jest fantastyczną gospodynią, robi własne psiwo kozicowe, a przepisy na rejbak i fafernuchy ma w małym palcu. Ale to dopiero początek długiej listy aktywności Krystyny. Bibliotekarka z pasją, organizatorka wydarzeń w Gminnej Bibliotece w Kadzidle (Filia w Dylewie), poetka i autorka gadek kurpiowskich, współautorka elementarza mowy kurpiowskiej i „Słownika dialektu kurpiowskiego” oraz wielu innych profesjonalnych publikacji dotyczących kurpiowskiej mowy.

Promuje kurpiowską mowę i tradycję na wiele sposobów, bo jak każda Kurpianka potrafi też haftować i wykonywać kwiaty z bibuty oraz piec byśki, nowe latka i chleb na liściu chrzanu. Ale zajmuje się popularyzacją kurpiowszczyzny także formalnie i oficjalnie jako sekretarz zarządu głównego Związku Kurpiów.

MAZOWIECKIE KORZENIE

Mała Krysią siadała obok babci i słuchała jej opowieści, gdy starsza pani tkła na krosnach serwety albo przędła na kołowrotku. Czasami do babki przychodziły inne kobiety, siadały razem, robiły wycinanki, a dziewczynka nasłuchiwała, jak i o czym mówią te, które nożycami do strzyżenia owiec potrafią zmienić kartkę papieru w ażurową ozdobę.

Później w szkole nie było już tak dobrze. Nauczyciele ganili dzieci za używanie kurpiowskiej mowy i naciskali na naukę poprawnej polszczyzny, żeby „nikt nie rozpoznał po gadce uczniów, że są Kurpsiami i pochodzą ze wsi”. Z czasem Krystyna zaczęła interesować się poezją i historią, a najbardziej ją cieszyły żartobliwie opowiedziane dzieje Kurpsiów.

Nie pamięta, kiedy zaczęła pisać pierwsze gadki, była już wtedy dorosłą Krystyną i pracowała w bibliotece. Podczas organizacji konkursów recytatorskich „Kurpie Zielone w literaturze” zauważyła, że „tych gadek było mało i powtarzały się ciągiem z roku na rok”, więc zaczęła pisać nowe, własne, wykorzystując oczywiście wyśmienitą mowę kurpiowską. Nic



dziwnego, że jej teksty często zajmowały czołowe miejsca w konkursach!

Później zaczęła pisać gadki tematyczne na święto folklorystyczne Śladami Kurpiów, na święta plonów, na Niedzielę Kadzidlańską i mnóstwo innych okazji. Osobiście wygłasza je publicznie, często recytując gadki z pamięci.

DOTKNIJ TRADYCJI

Nie da się wymienić jednym tchem wszystkich publikacji, do których Krystyna Łaszczych przyłożyła rękę. Najbardziej popularną i przystępną jest wydawnictwo „Mówimy po kurpiowsku. Elementarz do nauki dialektu kurpiowskiego” wydane wraz z płytą CD. Książka napisana wspólnie z kolegami z zarządu głównego Związku Kurpiów – Mirosławem Grzybem i Henrykiem Gadomskim – zawiera 30 gadek kurpiowskich, dzięki którym można poznać także charakterystyczne poczucie humoru i puszczańskie tradycje.

Krystyna, która jest także przewodniczącą Rady Dialektu Kurpiowskiego, konsultowała

trzytomowe wydanie gramatyki i ortografii kurpiowskiej. Jest również współautorką „Słownika dialektu kurpiowskiego” oraz części haseł w „Encyklopedii kurpiowskiej”.

Prowadzi zajęcia z gwary kurpiowskiej przede wszystkim z osobami dorosłymi. Najczęściej są to członkowie zespołów folklorystycznych śpiewający pieśni ludowe. Ważne, by poprawnie wykonywali utwory z mową kurpiowską, bo to najbardziej wpadająca w ucho forma popularyzacji języka. Zajęcia mowy kurpiowskiej przydają się także osobom z Kół Gospodyń Wiejskich, bo ważne jest, by poprawnie zapisywały np. nazwy produktów, narzędzi lub słowa związane z rękodzielnictwem.

Na zajęcia z Krystyną Łaszczych przychodzą także nauczyciele, starsza młodzież oraz wszyscy zainteresowani gwarą kurpiowską, podczas otwartych zajęć odbywających się np. na terenie skansenu w Kadzidle.

NIE TYLKO KURPIOWSKIE GADKI

Wielką dumą Krystyny jest udział w przetłumaczeniu jednej z najpiękniejszych książek świata na mowę kurpiowską. Bo rzecz nie tylko w walorach literackich „Małego Księcia”, ale też w filozofii tej książki. „Dobrze židži šé tylo sêrcëm, najwaźnejšego tocy nie tobaćó” – tak wygląda najstęnniejsze zdanie Saint-Exupery’ego zapisane przez Krystynę Łaszczych. Kurpiowski tytuł wygląda i brzmi zaskakująco: „Mały Kśiś”.

Nad tłumaczeniem pracowało 10 osób zajmujących się popularyzacją dialektu kurpiowskiego. Każdy przetoczył fragment, a później wszyscy pracowali wspólnie nad ujednoczeniem stylu i języka, dostosowaniem ich do utworu, ale też przy okazji nad dostosowaniem języka literatury do kurpiowskiego sposobu myślenia. Bo Kurp za nic nie użyje słowa „baranek”! Dla niego młode owczę to jest „jegńáček” i kropka!

KONTAKT

Krystyna Łaszczych

Armii Krajowej 9, 07-420 Kadzidło

+48 663 959 085

krystynalaszczych@o2.pl

www.facebook.com/krystyna.laszczych



RZEŹBIARSTWO

Stanisław Kądziała z Niemir



MINIATUROWA MASZYNA ROLNICZA

Ponad połowy narzędzi rolniczych, których drewniane repliki wyrzeźbił Stanisław Kądział, nie ma już w wioskach Kurpi Białych. Z użycia wyszły wszystkie maszyny obsługiwane przy pomocy koni i większość ręcznych. Do wykonania drewnianych miniatur oryginalnych narzędzi rolniczych oraz innych swoich rzeźb Stanisław Kądział używa zestawu najprostszych narzędzi. Są to: piłka do drewna i do metalu, papier ścierny, imadetko, mała szlifierka, zdiek do drewna i dwa noże.

OSOBISTA HISTORIA

Stara chata sołtysa, która stała na trasie dzisiejszej drogi S8, miała iść do rozbiórki. Na szczęście ówczesny wójt Brańszczyka z grupą radnych najpierw doprowadził do stworzenia w swojej miejscowości skansenu Kurpi Białych, a potem postarał się o przeniesienie na jego teren kurpiowskich chałup skazanych na zatrącenie z powodu budowy trasy szybkiego ruchu.





CIEKAWOSTKI

W Skansenie w Brańszczyku od 2021 r. organizowane jest Święto Kaszy Gryczanej związane z lokalną tradycją uprawy gryki. Festynowi towarzyszy konkurs „na najlepsze danie z kaszy gryczanej”. W 2022 r. zwycięzcy otrzymali drewnianą rzeźbę Stanisława Kądziała o nazwie Kurpianka, a w 2023 r. kolejne jego dzieło, tym razem przedstawiające Kurpia z drewna.

Drewniana miniatura maszyny do wyrobu kaszy gryczanej powstała według wzoru ostatniej takiej maszyny nadal używanej w wiosce Stanisława – Niemirach.

Na wystawie kapliczek i krzyży przydrożnych z gminy Brańszczyk jest jedna miniatura prezentująca krzyż z innej gminy i z drugiej strony Bugu – z miejscowości Kamieńczyk. Jest to krzyż poświęcony ks. kardynałowi Stefanowi Wyszyńskiemu, który urodził się w 1901 r. w pobliskiej Zuzeli.

Kądziała, rolnik z Niemir, był jednym z radnych gminnych przez 16 lat. A kiedy zobaczył, że wójt ściąga do skansenu stare maszyny rolnicze, zażartował, że zrobi mu konkurencję przygotowując kolekcję miniaturowych eksponatów. I rzeczywiście – od kosy, którą wyrzeźbił jako pierwszą, Stanisław Kądziała wykonał z drewna cały park maszynowy: od najprostszycych ręcznych narzędzi aż po najnowocześniejsze i wielofunkcyjne kombajny.

Później wyrzeźbił ze wszystkimi szczegółami gospodarstwo swoich teściów, własną chatę, którą można oglądać od wewnątrz z pełnym wyposażeniem, a niedawno zakończył tworzenie miniaturowych wszystkich kapliczek w gminie. 183 drewniane repliki kapliczek i przydrożnych krzyży zapętniają niemal całą główną izbę dawnej chaty sołtysa.

MAZOWIECKIE KORZENIE

Trudno zdefiniować to, co robi Stanisław. Rzeźbiarz ludowy? Tak, ale jest w tym coś więcej. Miniaturowe kapliczki to dokładnie odwzorowane obiekty sakralne w gminie Brańszczyk. Rzeźbiarz miniaturzysta? Trochę tak, ponieważ odtwarza realne przedmioty i konstrukcje w pomniejszonej skali. Ale najbardziej trafne wydaje się określenie – rzeźbiarz dokumentalista. Kądziała opowiada o historii i tradycji regionu w sposób unikalny, zaskakujący i bardzo atrakcyjny.

Jego stała wystawa „Od sochy do kombajnu” zajmująca całą mniejszą izbę sołtysowej chaty, to gigantyczna opowieść o tym, jak na Kurpiach Białych uprawiano się zboże, w tym grykę. Jednym z najciekawszych eksponatów jest miniaturowa maszyna do robienia kaszy gryczanej, bo gryka, świetnie udająca się na nadbużańskich piachach, była charakterystyczną uprawą dla tych terenów. A obok tego pełen przekrój narzędzi i maszyn rolniczych, od ręcznych poprzez maszyny wymagające zaprzęgu konnego po skomplikowane mechanizmy, w tym pierwszy traktor na... żelaznych kołach! Chociaż w miniaturze Stanisława, rzecz jasna, drewnianych.

W tej samej sali stoi także wyrzeźbiona chatka kurpiowska – rodzinna chatupa Stanisława



Kądziała, a właściwie jej przekrój – otwarte dla oglądających dwie w pełni wyposażone izby. To już po części praca rodzinna: Stanisław wykonał z drewna budynek i jego wyposażenie, w tym meble, a jego żona Elżbieta ozdoby z materiału, m.in. kurpiowskie pasiaki przykrywające łóżko.

DOTKNIJ TRADYCJI

Działalność Stanisława Kądziały jest tak unikalna, że trudno nawet mówić o kontynuacji. Rzeźbiarz ludowy z Niemir wykonał pracę udokumentowania poprzez miniaturowe rzeźby ponad stu lat historii wsi na Kurpiach Białych i nie spodziewa się, że wykształci ucznia. Ma za to ogromną radość z obserwowania gości skansenu i opowiadania im o swoich pracach. Oglądanie drewnianych miniatur w towarzystwie ich twórcy ma tę dodatkową wartość, że Stanisław jest fantastycznym gawędziarzem i z humorem oraz pasją opowiada o przeszłości kurpiowskiej wsi.

Nawet miejscowi odkrywają tu na nowo coś, co mieli dotąd na wyciągnięcie ręki. Pewna para zapytała kiedyś, gdzie można znaleźć kapliczkę opisaną jako obiekt znajdujący się w ich wiosce. Okazało się, że stoi 200 metrów od ich domu!

Każde kolejne wyzwanie to wyższy stopień trudności. Po wyrzeźbieniu niemal 200 kapliczek pan Stanisław zamierza wykonać miniaturę świątyni w Brańszczyku. Nie tylko bryłę kościoła, ale także jego wnętrze, z całym wyposażeniem!

NIE TYLKO DREWNIANE RZEźBY

Zanim Stanisław Kądziała wyrzeźbił swoją drewnianą kośę, zaśląnął w gminie jako twórca wieńców dożynkowych, a właściwie kompozycji wieńcowych, bo przybierają one formy kompletnie nieprzypominające wieńców. Jest wśród nich Maryja z Dzieciątkiem, jest i dorosły Jezus naturalnej wielkości – kompozycje z ostrzyżonych kłosów, dlatego dopiero z bliska można rozpoznać, z czego te przedziwne konstrukcje zostały wykonane.

To były czasy, kiedy na 22 sołectwa powstawało nawet 20 wieńców dożynkowych! Dzisiaj w jednej parafii zdarzają się po 3 wieńce, a pan Stanisław cieszy się, że zmienił zainteresowania. Choć wciąż z dumą pokazuje orła w locie również wykonanego ze zbożowych kłosów i opowiada, jak kiedyś dożynki i dokopki łączyły ludzi mieszkających w wioskach, w których życie może było trudniejsze i cięższe, ale upływało w harmonii z otoczeniem.

KONTAKT

Stanisław Kądziała

Niemiry, 07-221 Brańszczyk

+48 730 882 868

Skansen im Marii Żywirskiej w Brańszczyku

Jana Pawła II 43, 07-221 Brańszczyk

+48 515 168 733

skansen@branszczyk.pl

www.facebook.com/SkansenBranszczyk/



STOLARSTWO I SNYCERSTWO

Aneta Krzyżak z Woli Klasztornej



SNYCERKA

Snycerka to ozdobny wzór na powierzchni drewnianego przedmiotu lub drewnianej części budynku wykonany przy pomocy specjalnych dłut i młotka zwanego podbijakiem. Kiedyś była to ważna część rzeźbiarstwa i zdobnictwa. Jednym z najstojniejszych mistrzów tego fachu był Wit Stwosz.

OSOBISTA HISTORIA

Pewnego dnia Aneta Krzyżak, specjalistka od mechaniki i budowy maszyn, postanowiła zrobić stół. Bardzo chciała go mieć, a akurat nie mogła kupić, kiepski moment finansowy. Ale miała deskę i narzędzia. Kiedy już wykonała wersję nadającą się do użytku, pomyślała o szafce. Potem o stole. I o wykończeniu domu. A każdą rzecz, o której pomyślała, wykonywała później własnoręcznie. Inspiracji szukała początkowo w Internecie, za pośrednictwem którego poznała innych zapaleńców pracujących w drewnie, a oni chętnie dzielili się wiedzą.





MAZOWIECKIE KORZENIE

Jeśli chodzi o drewno to sosna jest najbardziej oczywistym wyborem na Mazowszu. Wynika to z charakterystyki tutejszych ziem – na piachach najchętniej rosną właśnie sosny, a czasem obok nich pojawiają się brzozy. Sosna rośnie szybko i bardzo łatwo ją pozyskać – to jej ogromne atuty. Ale jest też mocno żywiczna i ma sporo przebarwień, a to już niekoniecznie zalety przy pracy stolarskiej. Kolejnym drzewem kojarzącym się z Mazowszem jest brzoza, a jeśli ktoś szuka drewna w kolorze lekkiego różu, to na ziemi kozienickiej znajdzie jesion. To tylko fragmenty opowieści o ulubionym materiale, o którym Aneta mogłaby opowiadać bez końca.

Chętnie mówi też o inspiracjach ludowych, szczególnie jeśli chodzi o zdobienia, czyli snycerkę. Bo snycerka to właściwie znak rozpoznawczy mebli, które wykonuje. Belki stropowe w jej nowym domu są pokryte motywami geometrycznymi o folkowym rodowodzie.

Aneta uwielbia podróże i wizyty w muzeach. Twierdzi nawet, że mogłaby mieszkać w skansenie, tak podobają jej się stroje ludowe, hafty, wycinanki i inne elementy dekoracyjne będące pozostałością po naszej dawnej kulturze. Jej natchnieniem jest Słowiańszczyzna. Z drugiej strony fascynują ją bogate zdobienia w pałacach, choć, jak często odkrywa, nierzadko i one zainspirowane zostały twórczością ludową, a jeśli czymś się różnią, to jakością wykonania i materiałem.

Na stworzonych przez nią przedmiotach z drewna każdy ornament jest inny, podyktowany czasami wzorem tapety, jak zdobienia na jednej z belek w domu, a niekiedy jest to kompilacja lub twórcze przetworzenie czegoś, co wcześniej widziała i nawet nie jest w stanie wskazać jednego konkretnego źródła inspiracji. Ale ostateczna wersja wzoru powstaje w jej głowie i jest autorskim pomysłem.

Natomiast przy pracach stolarskich korzysta ze sprawdzonych technik, choć nie ucieka od takich, które są trudniejsze w ręcznym wykonaniu, jak na przykład jaskółki (sposób łączenia drewna) oraz od eksperymentowania

Jej największą dumą jest skrzydło domu, które własnoręcznie wykończyła drewnem. Pytana o to, jak poradziła sobie z belkami stropowymi przyznaje, że są dość długie, więc potrzebowała do ich przygotowania pomocnika, najczęściej swojego męża. Podczas tak złożonej pracy musiała posiłkować się narzędziami elektrycznymi, ale przy tworzenia mebli i innych niedużych przedmiotów pracuje całkowicie unplugged.

Jej warsztat pełen jest tradycyjnych narzędzi. Samych strugów posiada pokaźną kolekcję, a najstarszy z nich znalazła kiedyś wśród rodzinnych pamiątek po dziadku. Od tego narzędzia zaczęło się kompletowanie sprzętu. Potem pojawiły się dłuta, młotki, piły i wiertła.

CIEKAWOSTKI

Większość ludzi zna drewno sosnowe jako materiał konstrukcyjny do budowy na przykład więźby dachowej, ale według Anety można z niego wykonać dosłownie wszystko. Wystarczy tylko pogodzić się z jego wadami, bo sosna jest dość niesforna, ma sęki i jest żywiczna. Ale potrafi być wdzięcznym materiałem, jeśli uwzględnimy jej właściwości. A do tego jest łatwo dostępna.

Jeszcze bardziej niesforna jako materiał jest brzoza, która ma twardsze drewno, poskręcane słoje i sprawia sporo kłopotów przy struganiu. Jest za to ładnym materiałem i ma delikatne, kremowe zabarwienie.



w łączeniu dawnych metod pracy, które zastosowano podczas wykonania wiejskiego stołu dla skansenu w Radomiu.

DOTKNIJ TRADYCJI

Takie same zasady jak przy mniejszych projektach w jej warsztacie – praca wyłącznie narzędziami tradycyjnymi – obowiązują podczas pikników stolarskich, które Aneta organizuje od kilku lat na terenie swojego gospodarstwa w Woli Klasztornej. Znajduje się tutaj budynek starej, opuszczonej szkoły, która raz w roku zmienia się w stolarską manufakturę. Pikniki to coroczne złoty miłośników pracy z drewnem, choć coraz częściej pojawiają się tam specjaliści używający także innych surowców do twórczej pracy, na przykład wiklinowych witek lub gliny.

Każde takie spotkanie ma swój temat przewodni. Jednym z nich było wykonanie solidnego wiejskiego stołu, który mógłby stanąć w Muzeum Ziemi Radomskiej. Gotowy mebel wykonany tradycyjnymi metodami przy pomocy ręcznych narzędzi przez Anetę i jej gości, trafił do skansenu i można go tam oglądać. Samą Anetę również można było podpatrywać

w Radomiu przy pracy stolarskiej podczas pokazów.

Pikniki stolarskie odbywają się raz w roku już od ponad dekady, a ostatnie kończyły się kiermaszem. W spotkaniach w Woli Klasztornej biorą udział zarówno amatorzy, jak i profesjonaliści. To świetna okazja, by zapoznać się z różnymi technikami pracy z drewnem, wymienić się doświadczeniami i wiedzą, a przede wszystkim wspólnie spędzić czas przy twórczej pracy. Impreza, która wyrosła z prywatnego, kameralnego zlotu znajomych dyskutujących o tradycyjnym stolarstwie w sieci, z każdym rokiem przyciąga coraz większą liczbę miłośników tej dziedziny i obecnie kończy się wspólnym świętowaniem z udziałem lokalnej społeczności.

NIE TYLKO RZEźBIENIE

Sposób myślenia o przyrodzie – akceptacja jej rytmu i naturalnego stanu rzeczy – przekłada się u Anety na podejście do ogrodu wokół domu. Rośliny nie są w nim przycinane i rosną, jak chcą. Kwiaty naturalnie przemijają, dlatego zwiędłe kwiatostany pozostają w ogrodzie do końca.

Ten sposób myślenia dotyczy także drewna, które kiedyś było żywym drzewem. Ma słoje, sęki, przebarwienia. W pracy stolarskiej można traktować te elementy jako przeszkody do pokonania, ale pokora wobec przyrody pozwala je nie tylko dostrzec, lecz również potraktować jako inspirację i pójść za nimi w trakcie tworzenia.

Przemyslenia na temat natury i pracy w drewnie Aneta prezentuje od 2010 r. na swoim blogu „Nie tylko meble”, który od 2014 r. funkcjonuje pod adresem na wordpressie.

KONTAKT

Aneta Krzyżak

Wola Klasztorna 2, 26-922 Sieciechów

✉ nietylkomeble@gmail.com

🌐 nietylkomeble.wordpress.com

📷 www.instagram.com/nietylkomeble/

📘 www.facebook.com/AnetaKrzyzak

nietylkomeble



SZKUTNICTWO

Dominik Wichman z Kamieńczyka



SZKUTA

Szkuta – królowa żeglugi wiślanej. Typ dużej płaskodennej łodzi rzecznej służącej niegdyś do transportowania towarów. Dziób z zakrzywioną do góry sztabą, maszt pośrodku i budka szyperska na rufie to charakterystyczne cechy jej konstrukcji. Jednorazowo można było przetransportować taką jednostką nawet 100 ton zboża. Szkuty pływają po Wiśle od co najmniej XV wieku i właśnie od nich wywodzi się nazwa profesji – szkutnictwo.

Najstłynniejszą i największą współczesną szkutą pływającą po Wiśle jest Dar Mazowsza. Ma 18 m długości i waży 10 ton. W budowie tego rzecznego statku pomagało wielu pasjonatów tradycyjnych drewnianych łodzi pod kierunkiem ludowego szkutnika z dziada pradziada.

OSOBISTA HISTORIA

„To potężne, piękne łodzie” – opowiada o szkutach Dominik Wichman, szkutnik z Kamieńczyka nad Bugiem. Stamtąd wywodziło





się 5 pokoleń jego przodków flisaków a w tym pradziadek i dziadek będący szkutnikami. Związany jest z rzeką i budowaniem łodzi od kilku pokoleń, dlatego mówi o sobie, że jest szkutnikiem ludowym. „A szkuty to legenda. Potrafiły przepłynąć pod prąd na żaglu z pełnym ładunkiem nawet 15 km, i to przy bystrym rzeczonym nurcie” – opowiada Dominik.

Ten zachwyt przełożył się na jego najstynniejsze dzieło, czyli sztukę Dar Mazowsza, która stała się legendą, zanim jeszcze została zwodowana. Zbudowana przez Wichmana na wzór łodzi z obrazów Canaletta pływających

CIEKAWOSTKI

Poza tradycyjnymi łodziami Dominik Wichman wykonuje czasem zamówienia specjalne. Pływająca kuźnia? Nie ma sprawy. Młyn? Proszę bardzo. Ostatnio łączy też tradycję polską i tajlandzką wykonując płaskodenne łódki z sosnowych desek z silnikiem Long Tail. Na coraz płytszych polskich rzekach sprawdzają się doskonale.

Na stulecie warszawskiej policji rzecznej odtworzył na podstawie zdjęcia pierwszą pychówkę, jaką stołeczni policjanci wytypowali na rzekę od 1920 roku. Analizując fotografię Wichman odkrył, że łódź była zaopatrzona w specjalną ławeczkę, dzięki której policjant mógł jedną ręką wyciągać z wody osobę tonącą.

po Wiśle w drugiej połowie XVIII wieku, została wykonana pod jego kierunkiem przez uczestników publicznych warsztatów w warszawskiej Dzielnicy Wiśla w roku 2017 – Roku Wisły.

Wichman zaczynał skromnie. Miał 14 lat, kiedy zrobił swoją pierwszą łódkę. Niestety, nie uszczelniał jej odpowiednio, więc zatonięła. Ale pierwsza lekcja została zapamiętana i wiedza procentuje. Dokładność to dzisiaj znak firmowy szkutnika, choć nie pamięta już, ile drewnianych jednostek wykonał przez ostatnie lata. Jak sam mówi – po 300 przestał liczyć.

W obliczu jego dokonań, w 2020 r., jako drugi szkutnik w historii, otrzymał podczas Gali Rzeki Wisły w Sandomierzu tytuł Mistrza Szkutnictwa Tradycyjnego.

MAZOWIECKIE KORZENIE

Położenie Kamieńczyka nad Bugiem, niegdyś jednym z głównych szlaków transportowych, dawną drogą szybkiego ruchu prowadzącą do wiślanej autostrady, było głównym motorem rozwoju tej miejscowości. Kwitły tam takie dziedziny gospodarki jak szkutnictwo, rybołówstwo i handel. Brama celna odprawiała po kilkanaście jednostek dziennie, a flisacy mieli tu swoją przystań. Przypomina o tym pomnik flisaka stojący na rynku dawnego miasteczka, które nosiło kiedyś dumnie nazwę Kamieniec.

Dziś jest tu adres i serce firmy szkutnika Dominika Wichmana, który podkreśla jednocześnie, że mógłby łódzie robić wszędzie, nawet na Księżycu, gdyby było tam powietrze i drewno. Potrafi także wykonać każdą drewnianą łódź, jaka pływała wcześniej po Wiśle, Bugu lub Narwi. Wystarczy zdjęcie lub inna ilustracja prezentująca jednostkę, by mógł ją odtworzyć w najdrobniejszych szczegółach.

Najczęściej i najszybciej wykonuje pychówki, których pływa po mazowieckich rzekach coraz więcej i wiele z nich wyszło właśnie z warsztatu Wichmana. Robił już baty, byki, dubasy i żywy, a także galary, kozy, krypy oraz nasutę, a nawet... gondole, choć ten typ łodzi trafił akurat nie na rzeki, a na staw obok Pałacu na Wodzie w Łazienkach Królewskich w Warszawie.



Dominik ocenia, że ogromna część tradycyjnych łódek pływających dziś po polskich rzekach to jego dzieło. Jedna z jego łodzi trafiła także do Niemiec, choć nie była przeznaczona na wodę, tylko na scenę, bo wylądowała w teatrze. Kolejna pływa po holenderskich wodach. Pracy Wichmana można czasem przyglądać się podczas pokazów na największych imprezach związanych z życiem nad rzeką i na rzece, głównie na Wiśle.

NIE TYLKO ZDJĘCIA I PLANY

Dominik Wichman potrafi wykonać łódkę nie tylko na podstawie zdjęcia, ale również takiego dzieła sztuki jak obraz Canaletta albo... licząca kilkaset lat polichromia. Wykonanie łodzi typu nasuta było jedną z najciekawszych przygód skutniczych Wichmana i wyjątkowym wyzwaniem. Trzeba było uzyskać dostęp do malowidła ściennego częściowo ukrytego przez 300 lat pod wielkim drewnianym krucyfiksem w katedrze Najświętszej Marii Panny w Toruniu. Schowana przez wieki przed wzrokiem ciekawskich polichromia z XV wieku posłużyła jako rysunek techniczny do rekonstrukcji średniowiecznej łodzi, a właściwie statku transportowego napędzanego wiosłami i żaglem rejowym.

Ale poza rysunkiem trzeba mieć też „czuja”, jak mówi Wichman, czyli dodatkowy zmysł pozwalający wyczuć drewno i intencje dawnego twórcy łodzi, by na podstawie obrazu zrekonstruować jednostkę pływającą.

Co skutnik z Kamieńczyka robi, kiedy nie buduje łodzi? Uwielbia wędkowanie. Zresztą właśnie po to zrobił pierwszą łódkę jako nastolatek – żeby wyruszać w niej na ryby. Ceni połowy o każdej porze roku, potrafi zimą upolować pod lodem szczupaka.

Krótko mówiąc spod jego ręki wyszły repliki wszystkich typów łodzi drewnianych, jakie pływały po rzekach Mazowsza od XV wieku! Bo to rzekami odbywał się dawniej transport towarów masowych, czyli zboża, soli czy drewna. Łódkami transportowano żywność z wiosek na targi i jarmarki w większych miejscowościach, łódkami przepławiano się na drugi brzeg, by odwiedzić rodzinę lub załatwić jakąś sprawę. Nie było tylu mostów. A wiosną, gdy woda występowała z brzegów, łódka była ratunkiem dla mieszkańców chałup stojących na co dzień z dala od wody. Czasem cały dobytek trzeba było wynieść z domu przez okno bezpośrednio do łódki, dlatego pychówki były niemal w każdym gospodarstwie.

DOTKNIJ TRADYCJI

Pierwszą zrobioną przez siebie pychówkę Dominik Wichman sprzedał na popularnym internetowym portalu aukcyjnym. Nie minęło 8 godzin aukcji i transakcja stała się faktem. Od tego czasu zbudował kilkaset drewnianych łodzi i każdego dnia tworzy i odtwarza na zamówienie kolejne jednostki dla osób prywatnych i instytucji.

KONTAKT

Dominik Wichman

Flisak

Wojska Polskiego 1a, 07-202 Kamieńczyk

+48 514 815 018

domingo99@wp.pl

www.szutnik-ludowy.pl

www.facebook.com/dominik.wichman



TKACTWO DWUOSNOWOWE

Małgorzata Peplowska z Ruchny



TKANINA DWUOSNOWOWA

Jest to tkanina obrazowa, dekoracyjna. Dwie osnowy – jasna i ciemna – sprawiają, że powstaje dwustronny obraz z zamiennie występującymi na każdej stronie barwami, jak w przypadku pozytywu i negatywu.

Tkanie obrazu polega na ciągłym liczeniu nitek: raz wybieraniu nitki na ciemnej osnowie, a raz na jasnej. Trzeba wiedzieć, którą nitkę wyciągnąć do góry, a którą przycisnąć na dół, i jaką przetkać, żeby powstał wzór. Kierunek działania jest analogiczny jak w drukarce komputerowej – cała praca postępuje stopniowo liniami prostymi.

Tkactwo dwuosnowowe powiatu węgrowskiego, zapoczątkowanego w połowie XX w. przez siostrę Dominikę Bujnowską, zostało wpisane we wrześniu 2023 r. na „Krajową listę niematerialnego dziedzictwa kulturowego”.

OSOBISTA HISTORIA

Małgorzata Pełowska urodziła się w Węgrowie, podobnie jak jej rodzice i dziadkowie. Pierwsze





prace wykonane na krośnie widziała w domu – w latach 60. XX wieku, kiedy warsztaty tkackie były jeszcze często obecne w prywatnych gospodarstwach. Mama małej Małgosi robiła na swoim

CIEKAWOSTKI

Pracą tkaczki tworzącej tkaninę dwuosnowową rządzi królowa nauk – matematyka. Zadanie tkaczki polega na ciągłym liczeniu nitki, ponieważ wykonywanie tkaniny dwuosnowowej polega na ciągłym ich wybieraniu w dokładnej wyliczonej kolejności. Na ciemnych nitkach wybiera się listeweczką jasne nitki, z których powstaje wzór, i odwrotnie.

Małgorzata Peptowska nigdy nie powtarza tego samego wzoru. Nawet jeśli tworzy replikę własnej tkaniny, zawsze dodaje coś nowego. Na materii zatytułowanej „Rynek w Węgrowie” pokazała bazylikę z lustrem Twardowskiego oraz samego małego Miśtra siedzącego na Księżycu, a także jarmark z mnóstwem kramów. Na tkaninie „Droga przez wieś” zaprezentowała kobietę niosącą kosze na małym koromyślu, czyli specjalnym nosidle, jakiego dziś już się nie używa.

szmaciaki, czyli chodniczki, a także płótno lniane na bieliznę pościelową oraz ręczniki.

18-letnia Małgorzata trafiła w 1978 r. do węgrowskiej Cepelii, gdzie miała zostać przez chwilę, ale pozostała do końca istnienia tej spółdzielni w Węgrowie w roku 1997, ponieważ wykazała się ogromnym talentem do tworzenia tkanin dwuosnowowych. Na początku przyglądała się pracy swojej nauczycielki, Haliny Fijotek, później zaczęła pracować przy krośnie i wymyślać własne wzory. Na początku bardzo proste, bo tkaczki Cepelii pracowały na akord, więc jeśli chciały zarobić, nie mogły sobie pozwolić na wymyślne i czasochłonne wzory.

Peptowska podkreśla, że tworzenie autorskich wzorów to podstawa jej pracy artystycznej, reszta to technika, czyli nieustanne doskonalenie umiejętności. Teraz, po wielu latach praktyki, może puścić wodze fantazji i, jak sama mówi, poszaleć z nitką na krosnach. „To jest dla mnie piękne i wyzwalające. Lubię wyzwania i lubię tworzyć coś nowego” – opowiada o swojej pracy i dodaje: „Dla mnie tkactwo jest w pewien sposób terapią. Przychodzę tutaj, wyciszam się i mogę oddać się swojej pasji. Kocham to, co robię”.

MAZOWIECKIE KORZENIE

Od pierwszych swoich prac tkaczka z Ruchny opowiada na tkaninach o tym, co zna najlepiej, czyli o życiu wsi, z której pochodzi. Jej pierwsza praca wystawowa zatytułowana „Gospodyni” opowiadała o wiejskiej zagrodzie i przedstawiała otaczającą ją przyrodę. Później były kolejne: cykl „Cztery pory roku” ze scenami wiejskimi oraz tkaniny z zabytkami architektury Węgrowa i okolic.

Kolejny cykl „Sceny biblijne – opisanie świata” został uznany przez etnografów za wybitne osiągnięcie, a sama Peptowska opowiada o tych tkanych opowieściach jak o kroku milowym w swojej pracy twórczej. Po raz pierwszy wytknęła tak duże postaci ludzkie, że mogła pokusić się o pokazanie ich wyrazu twarzy – ogromne wyzwanie, wcześniej nieosiągalne w tego typu technice. 12 tkanych obrazów można było obejrzeć w 2020 r. na wystawie na zamku w Liwie.



Najnowszy cykl „Piękno polskich ziół” z 2022 r. powstał, podobnie jak dwa poprzednie, w ramach ministerialnego stypendium. Inspiracją były tym razem geometryczne wzory Julii Grodeckiej, w których duże elementy składają się z małych kwadracików. Tak powstał tuzin portretów najpopularniejszych polskich roślin wykorzystywanych w ziołarstwie.

DOTKNIJ TRADYCJI

Tkanina dwuosnowowa, którą wykonuje Małgorzata Pełtowska, sprawia wrażenie, jakby składała się z dwóch tkanin – jasnej i ciemnej. To trudna, skomplikowana technika i nietatwo się jej nauczyć.

Artystka organizuje w swojej pracowni w Ruchnie warsztaty i prezentacje tkactwa m.in. dla dzieci, młodzieży i seniorów. W ramach programu stypendium MKiDW „Mistrz i uczeń” uczy podstaw tkania swoją kuzynkę, miejscową nauczycielkę, która przekaże tę umiejętność i wiedzę o rzemiośle swoim uczniom. Może w ten sposób zachęci kogoś do tkania tą techniką i odkryje nowe talenty?

Niektórzy przychodzą do pracowni Pełtowskiej, by przyrzeć się, jak pracuje i usłyszeć, że na krośnie się tka, a nie szyje. Tkaczkę można spotkać także na jarmarkach i większych

kiermaszach sztuki ludowej na terenie Mazowsza i Podlasia, a przy specjalnych okazjach np. na Starym Mieście w Warszawie.

Prace tkaczkę spod Węgrowska prezentowane są m.in. w Muzeum Regionalnym w Siedlcach (cały cykl „Cztery pory roku”), w Muzeum Etnograficznym w Warszawie, w Podlaskim Muzeum w Białymstoku, Muzeum Sztuki Ludowej w Otrębusach, w muzeach w Łodzi i Toruniu oraz w prywatnych kolekcjach w całej Polsce, a także we Francji, Kanadzie, USA, Chinach i Australii.

NIE TYLKO TKANINY

Wiele lat temu, podczas zajęć poświęconych gładkim zawodom, Małgorzata Pełtowska odkryła dla siebie jeszcze jedną pasję: wykonywanie ozdób z opłatka. W 1998 r. uczestniczyła w warsztatach w Węgrowskim Ośrodku Kultury, na których poznała tajemnicze wycinanie w opłatku. Potem, w trakcie rozmowy z mamą, dowiedziała się, że jej prababka także używała tej techniki. Dla okolic Węgrowska najbardziej charakterystyczne były ażurowe gwiazdki oraz ozdoby robione z rombów.

W trakcie pracy nad opłatkiem bardzo ważne jest, żeby nie był on wysuszony, bo staje się zbyt kruchy, łatwo się łamie i praca idzie na marne. Jeśli ma on odpowiednią wilgotność, można go ciąć nawet nożyczkami. Najlepsze do wycinania ozdób z tego materiału są narzędzia z bardzo twardego i dobrze zastrzonego metalu (mogą mieć formę podobną do foremek służących do wycinania pierników) oraz nożyk intrologatorski.

W okresie wielkanocnym Małgorzata Pełtowska wykonuje palmy wielkanocne, wykorzystując zrobione przez siebie kwiaty z bibuły i krepiny oraz zielone gałązki roślin z młodymi listkami.

KONTAKT

Małgorzata Pełtowska

Pracownia tkaniny dwuosnowowej
Akacja 14, Ruchna, 07-100 Węgrów

+48 608 136 990

malgorzata.peplowska@onet.eu

www.facebook.com/Malgorzata.Peplowska



TRADYCYJNE OGRODNICTWO I ZIELARSTWO

Anna Gawlik ze Starej Złotorii



LAWENDA

Lawenda przywędrowała do Polski już w średniowieczu, razem z mnichami, podobnie jak tymianek czy rozmaryn. Jest mało wymagającą rośliną, wystarczą jej gleby kiepskiej jakości, nie potrzebuje podlewania i wielkich nakładów pracy, a jednocześnie jest atrakcyjna: kwitnie przez całe lato, pięknie pachnie i ma mnóstwo cudownych właściwości. Patrzenie na niebieskie lawendowe pola uspokaja, zrywanie, wączenie i dotykane kwiatów także wpływa kojąco. Olejek lawendowy chroni przed kleszczami, komarami i meszkami, a po ich ukąszeniu – łagodzi podrażnienia skóry. Jest też idealnym dodatkiem do domowych kosmetyków, a saszetki z suszoną lawendą schowane w bielizniarce odstrasza mole.

OSOBISTA HISTORIA

Anna Gawlik już jako młoda dziewczyna marzyła o stworzeniu swojego raju na ziemi. Wiedziała, że będzie on pełen kwiatów, ziół





i roślinnych aromatów. Zdobyła wykształcenie ogrodnicze i wyjechała do Wielkiej Brytanii, by studiować architekturę krajobrazu. Zachwyciły ją gospodarstwa organizowane z myślą o turystach, zwłaszcza pokazowe ogrody i plantacje lawendy. Zaprojektowanie takiej posiadłości na terenie gospodarstwa swoich dziadków wybrała jako temat pracy

CIEKAWOSTKI

Bioróżnorodność i taki dobór kwiatów w ogrodzie, by kwitły jak najdłużej, przyciągają zapylacze oraz inne stworzenia, które pomagają w opiece nad ogrodem. Anna podkreśla, że stara się stwarzać warunki, żeby pożyteczne żyjątka czuły się w tym ogrodzie dobrze i chciały tu zostać. Stąd liczne domki dla owadów takich jak żuki, biedronki i murarki oraz skrytki dla zwierząt jeży, ropuszek czy jaszczurek. Budowanie takich konstrukcji to pasja Anny Gawlik. Ta mała architektura jest ważnym elementem ogrodnictwa zrównoważonego.

Wśród warsztatów organizowanych w Sielskim Domu i Ogrodzie są też zajęcia wiklinarskie. Można się na nich uczyć pracy z rosnącą wikliną, czyli jak zrobić żywą altanę ogrodową. To bardzo cenna umiejętność, ponieważ żywa altana zapewnia w czasie upałów cień, chłód i przyjemny mikroklimat.

dypłomowej. Wtedy już wiedziała, że nie chce być emigrantką i że po ukończeniu studiów wróci do domu, by pracować na własnym kawałku ziemi należącym kiedyś do dziadków. I właśnie tutaj, na Wschodnim Mazowszu, stworzyła Sielski Dom i Ogród.

Jedną z fascynacji Anny są ogrodywokoje, czyli wydzielone zakątki tematyczne. Największym uczyniła pole lawendy z ponad 2 tysiącami krzewów. Kolejne części ogrodu to różanka czyli rosarium, ogród traw, jagodnik, warzywnik, ogród ziołowy, ogród podmokły z maleńkim stawem oraz niewielki sad. Jest też fragment ogrodu angielskiego oraz zakątek, w którym dominują rośliny charakterystyczne dla polskiego ogrodu, m.in. floksy wiechowate, malwy, onętki i astry.

Całość jest naturalistyczną przestrzenią, która ma sobie radzić sama, jest różnorodna i nie wymaga intensywnej opieki ani podlewania, z wyjątkiem warzywnika i zagonu truskawek. O zawiązywanie się owoców dbają zapylacze, a o owady oraz o inne stworzenia pożyteczne dla gospodarstwa ma dbać ogród peten miododajnych roślin i jego drobna architektura. Domki dla owadów i kryjówki dla jeży czy ropuszek sprawiają, że cała posiadłość funkcjonuje jak żywy, zdrowy organizm, który tylko od czasu do czasu wymaga ochrony wyłącznie naturalnymi metodami przed szkodnikami jak mszyce czy turkucie podjadki.

MAZOWIECKIE KORZENIE

Gospodarstwo w Starej Złotorii należało do rodziny Anny od pokoleń. W dzieciństwie przyjeżdżała tutaj z siostrą na całe lato, by pomagać dziadkom w pracach na polu i w obejściu.

To od babci uczyła się, że zioła mogą pomagać w różnych dolegliwościach. Do dziś wspomina, jak przygotowany przez babcię napar z piołunu pomógł jej pozbyć się dolegliwości żołądkowych. Ogródek ziołowy to ważna część gospodarstwa. Rosną tu m.in.: cząber, hyzop, jeżówka, kozłek, lubczyk, majeranek, melisa, mięta, rozmaryn i szalwia lekarska. I oczywiście piołun.

W posiadłości Anny wśród różnorodnych zakątków ogrodowych można znaleźć część



z roślinami i cechami ogrodu charakterystycznego dla tych terenów. Podkreślają tę lokalność naturalne elementy organizacji przestrzeni jak kamienie, drewno i wiklina.

Anna Gawlik podkreśla, że potrzebowała kontaktu ze swoimi korzeniami i swoją historią. To stąd czerpie teraz siłę i zdrowie, a patrząc na drzewa, które sadziła jako nastolatka, snuje także plany na przyszłość.

DOTKNIJ TRADYCJI

Sezon w Sielskim Domu i Ogródku zaczyna się wiosną, gdy do Starej Złotorii przybywają wycieczki przedszkolne, szkolne i grupy seniorów, by poznawać rytm przyrody, zwyczaje wielkanocne i podstawy zielarstwa.

W trakcie wizyty można zapoznać się także z życiem dawnej wsi Wschodniego Mazowsza. Stuletni dom dziadków Anny został przekształcony w prywatne muzeum opowiadające o historii, tradycjach i kulturze tego regionu.

Warsztaty prowadzone są w wielkiej starej stodole pachnącej lawendą, która suszy się w bukietach zawieszonych pod sufitem. Od czerwca do końca lata to właśnie ona jest

wiodącym tematem wizyt i warsztatów, w trakcie których można m.in. wykonać proste i eleganckie kosmetyki, na przykład mydła glicerynowe i kule musujące do kąpieli z dodatkiem olejku lawendowego.

Goście częstowani są ciasteczkami z lawendą i lawendową lemoniadą, muffinkami z owocami i lawendą, a jeśli ktoś wpadnie na obiad, zostanie uraczony kurczakiem z dodatkiem, rzecz jasna, lawendy!

Sielski Dom i Ogród od 2019 r. należy do ogólnopolskiej sieci zagród edukacyjnych, co jest gwarancją merytorycznej jakości prowadzonych tutaj zajęć.

NIE TYLKO ŻYWE ROŚLINY

Anna Gawlik „uprawia rośliny” nie tylko w swoich ogrodach, ale także na budynkach. I nie chodzi tym razem o imponujący winobuszc, który porasta składzik na drewno, ale o barwne motywy roślinne na budynkach gospodarczych.

Malowanie to pasja, która towarzyszy jej od dzieciństwa. Białe ściany budynków, niebieskie motywy i kolorowe kwiaty oraz malowane elementy małej architektury ogrodowej to od początku gruntownie przemyślany zamysł artystyczny. Niebieski jest ulubionym kolorem gospodyni i pięknie komponuje się z polem lawendy. Pozostałe chłodne tonacje też bliskie są sercu Anny. A kolorowe malunki fantastycznie sprawdzają się zimą. „Kiedy spojrzę na kolorowe okienne albo murale na ścianach, od razu robi mi się lepiej, a tęsknota za wiosną i latem staje się mniejsza” – wyjaśnia ogrodniczka.

W różnych zakątkach ogrodu pani Anny można znaleźć także obrazy na deskach - portrety aniołów, a w kąciuku dla dzieci kolorowe malowane domki.

KONTAKT

Anna Gawlik
Sielski Dom i Ogród

Stara Złotoria 4, 07-323 Zaręby Kościelne

+48 784 144 286

aniavirt@gmail.com

www.sielski.com.pl



ZDOBNICTWO OBRZĘDOWE

Elżbieta Prusaczyk z Tatar



PISANKI BATIKOWE

Pisanki batikowe pisze się woskiem na wydmuszkach z jajek. Po nałożeniu wzoru szpilczką lub np. zaostrożoną zapalką, jak to kiedyś robiono, wkłada się wydmuszkę do barwnika. Jeśli chce się otrzymać pisankę w kilku kolorach – najpierw do jasnego, np. żółtego. Później nakłada się kolejny wzór woskiem i wkłada wydmuszkę do ciemniejszego barwnika, na przykład czerwonego, a potem analogicznie, po nałożeniu kolejnych elementów wzoru, do czarnego. Tak powstają czarne pisanki z wzorem biało-żółto-czerwonym. Elementy kurpiowskiego wzoru na pisankach związane są w naturą, czyli tym, co Kurpiów na co dzień otacza.

OSOBISTA HISTORIA

Elżbieta Prusaczyk ze swadą opowiada o elementach stroju kurpiowskiego, który zakłada na spotkania poświęcone regionalnej tradycji: koszula z jednobarwnym haftem, gorset, spódnica i fartuch, a na szyi bursztynowe korale.





Gdyby nie było tak gorąco, założyłaby jeszcze chustę i kaftan. Dotykając broszki pod szyją popada w zadumę: „To jest bursztyn, który mój tato znalazł w miejscu, w którym się urodziłam – nad morzem, na Kaszubach”.

W Puszczy Zielonej, czyli Kurpiowskiej, Elżbieta wrosła ponad 4 dekady temu, gdy wyszła za mąż za Kurpia z dziada pradziada. Od wielu lat bardzo aktywnie zajmuje się twórczością

CIEKAWOSTKI

Kaszubskie korzenie i osadzenie w kulturze kurpiowskiej dają pani Elżbiecie unikalną perspektywę osoby świetnie znającej dwie tradycje. Kaszubskie pisanki od kurpiowskich batikowych bardzo łatwo odróżnić, ponieważ wzory są wykonywane pędzelkiem, którym na wydmuszkę nakłada się farby akrylowe.

Pewnego razu, gdy Elżbieta pracowała w kuchni nad pisankami, zahaczyła o pojemnik z farbą łyżką i... wszystko, łącznie z gospodynią, stało się intensywnie zielone. Wnuczka, która przybiegła słysząc hałas, zawołała „Babciu! Wyglądasz jak Shrek!”. Zaraz potem zabrała się za sprzątanie, a niefortunna pisankarka postanowiła przenieść swój warsztat zdobniczy w mniej ekspozowane miejsce domu. Od tej pory pracuje nad swoimi pisankami w piwnicy, można więc powiedzieć żartobliwie, że tworzy kurpiowskie pisanki undergroundowe.

ludową i jej promowaniem. Obecnie stoi na czele Stowarzyszenia Artystów Kurpiowskich.

Jej specjalnością są pisanki batikowe, chętnie zajmuje się też drapankami. W trakcie pracy zdarza się jej zmieniać koncepcję. „Kiedy zaczynam pisać pisankę, myślę, że wykonam ją w jakiś określony sposób, a tymczasem kończę ją całkiem inaczej” – opowiada o swojej pracy. Bywa, że po wykonaniu części zdobienia zabraknie miejsca na powtórzenie symetrycznego ornamentu, więc dodaje coś innego, co podpowiada jej wyobraźnia.

Zgodnie z tradycją kurpiowską, pani Elżbieta ozdabia pisanki wzorami roślinnymi. W jej pracach pojawiają się kwiaty, kłosa, bazy, słoneczka i księżycy lub charakterystyczne kurpiowskie kogutki. Niekiedy przenosi na skorupki jajek wzory z tutejszych haftów. Czasem sięga też po inspirację z odległej przeszłości, na przykład odtworzyła dwa kurpiowskie wzory z 1904 r. dzięki materiałom znalezionym w krakowskim muzeum. Ozdobione przez nią starymi wzorami wydmuszki trafiły z 28 innymi pisankami do zbiorów Muzeum Kultury Kurpiowskiej w Ostrołęce.

MAZOWIECKIE KORZENIE

Na początku barwiono na Kurpiach pisanki na jeden kolor, zazwyczaj bardzo ciemny, dlatego nazywano je krukami. Do barwienia używano naturalnych barwników: kory dębowej, buraków, żdźbet żyta, a najczęściej łusek cebuli. Całe jajka wcześniej gotowano i potem zanoszono do święcenia.

Dopiero później pojawiła się metoda batikowa: malowanie wzorów woskiem i barwienie na różne kolory. Takie pisanki zazwyczaj powstają z wydmuszek, czyli na opróżnionej z zawartości, dokładnie oczyszczonej i przetartej octem zewnętrznej skorupce jajka.

Do malowania używa się wosku pszczelego (nie może być zbyt gorący!) nakładanego główką szpilki krawieckiej osadzonej w jakiejś obsadce, na przykład po pędzelku. Ta metoda wciąż na Kurpiach jest bardzo popularna, natomiast pisanki skrobane robi się coraz rzadziej. Aby wykonać drapankę potrzebne jest ciężkie, ostre narzędzie. Można wydrapać wzór,



a później kilkakrotnie go poprawić lub pocieniować. Można też wybrać trudniejszą opcję – wydrapać szkic wzoru, a później całe tło. Elżbieta czasem eksperymentuje i łączy techniki, dzięki czemu powstają ciekawe i unikalne zdobienia drapano-batikowe.

DOTKNIJ TRADYCJI

Elżbieta Prusaczyk bardzo często i chętnie prowadzi warsztaty poświęcone kulturze kurpiowskiej. Skanseny, zwłaszcza w Kadzidle, niedaleko którego mieszka, szkoły i świetlice wiejskie oraz domy kultury to miejsca, które odwiedza, by przekazywać umiejętności pisania batikowych pisanek i skrobania drapanek. Opowiada wtedy o naturalnych barwnikach, takich jak kora dębowa czy płatki chabrów, a dzieciaki słuchają jej z zainteresowaniem. Prowadzi także zajęcia robienia palm wielkanocnych i kwiatów z bibuły, przekazując wiedzę o kurpiowskich tradycjach.

W rodzinnym gospodarstwie agroturystycznym w Tatarach także organizuje zajęcia dla wszystkich zainteresowanych. Tutaj może prowadzić także warsztaty kulinarne, a przed Bożym

Narodzeniem zajęcia wypiekania pieczywa obrzędowego. To charakterystyczne dla Kurpie Zielonych byski i nowe latka. Dawniej wierzono, że przynoszą szczęście, a im więcej się ich upiekło, tym więcej szczęścia w nowym roku przyniosły.

Jako prezes Stowarzyszenia Artystów Kurpiowskich organizuje wspólnie z twórcami ludowymi warsztaty etnograficzne „Ginące Zawody”, które odbywają się co roku od ponad 20 lat w Zagrodzie Kurpiowskiej w Kadzidle.

Jej prace, zwłaszcza pisanki batikowe, można oglądać w Muzeum Kultury Kurpiowskiej w Ostrołęce, w muzeach etnograficznych w Warszawie i Toruniu, gdzie bywa także na warsztatach. „Gdzie mnie chcą, tam jadę” – mówi bez kozery i widać, że sama perspektywa spotkania i wspólnej pracy sprawia jej radość.

NIE TYLKO PISANKI

Pisanki to tylko fragment artystycznej działalności Elżbiety, która tworzy także kurpiowskie hafty oraz palmy wielkanocne i kwiaty z bibuły.

Jak każda dobra gospodyni kurpiowska, czuje się w kuchni jak ryba w wodzie i przygotowuje pyszności, m.in. takie kurpiowskie specjały jak fafernuchy czy psiwo kozicowe. Wypieka także własny chleb, a ma w gospodarstwie dwa tradycyjne piece chlebowe: starszy w ponad stuletniej chacie kurpiowskiej, w której mieszkali pradiadowie jej męża, oraz nieco nowszy, połączony z wędzarnią, w piwnicy swojego domu. Solidnie zakonserwowane blachy ze starego pieca mają ponad 50 lat i wciąż dobrze służą!

A stara, ponad stuletnia „chata z duszą” z autentycznym wystrojem nadal z powodzeniem służy w sezonie turystom jako domostwo agroturystyczne, gdzie mieszka się i żyje jak przed ponad wiekiem.

KONTAKT

Elżbieta Prusaczyk
Gospodarstwo Agroturystyczne
„Pod Lipkami”

Tatary 44, 07-420 Kadzidło

+48 889 202 713, +48 29 761 8576

elapru@interia.pl

www.podlipkami.pl



KSIĄŻKA, WYWIADY, FILMY I PODRÓŻE

Książka jest częścią większego projektu noszącego tytuł „Tradycje mazowieckiej wsi dla turystyki i edukacji. Część 2.” W ramach tego projektu powstało również dwanaście półgodzinnych wywiadów audiowizualnych z bohaterami tej publikacji oraz dwanaście krótszych filmów prezentujących ich działalność. Poszerzają one kontekst kulturowy, historyczny i etnograficzny, przynoszą też więcej informacji o postaciach opisanych w naszej książce.

Wszystkie te materiały są dostępne na stronie internetowej i w mediach społecznościowych Mazowieckiej Regionalnej Organizacji Turystycznej, m.in. na kanale YouTube „Moda na Mazowsze” oraz na Facebooku. Ich wyszukiwanie ułatwia hasztag #tradycjemazowieckiejwsi.

Ze wszystkich filmów można korzystać bezpłatnie i bez ograniczeń, podobnie jak z materiałów zawartych w przewodniku udostępnionym w wersji online. Trafiają one do sieci z myślą o wszystkich osobach zainteresowanych tradycją regionalną, ginącymi zawodami, etnografią, historią i małymi ojczyznami. Mamy nadzieję, że posłużą zaspokajaniu wiedzy i ciekawości. Liczymy też, że okażą się wartościowymi materiałami edukacyjnymi i będą wspierały pracę nauczycieli i wychowawców młodego pokolenia.

Nasza publikacja na pewno nie wyczerpuje tematu, może być za to początkiem fascynującej podróży w czasie i przestrzeni, w której bohaterki i bohaterowie zamieszczonych tu opowieści zostaną Państwa przewodnikami. Kontakt z każdą z tych osób ułatwiają dane adresowe zamieszczone na końcu każdego rozdziału.

Wielu kolejnych niesamowitych przewodników po naszym regionie i jego tradycjach można spotkać praktycznie w każdej mazowieckiej wsi. Wszędzie są ludzie pełni pasji, którą lubią i chcą dzielić się wiedzą oraz doświadczeniami. Wystarczy wyruszyć na spotkanie z nimi.

Powodzenia!

MIEJSCA DOŚWIADCZANIA TRADYCJI

Przedstawiciele niektórych zawodów nie uda się już spotkać, ponieważ ich czas przeminął. Ale gdzieś tam pojawiają się odtwórcy ich ról, rekonstruktorzy i pasjonaci, którzy dogłębnie zbadali temat. Wiele ciekawych historii opowiadają też same miejsca lub specjalnie do tego celu powołane placówki.

Zamki i muzea

Na zamkach ksiągąt mazowieckich w Ciechanowie, Czersku i Liwie oraz na zamku biskupów krakowskich w Iłży można spotkać latem rycerzy, a także przedstawiciele takich nieistniejących już zawodów jak płatnerz, karczmarz, snycerz, kaletnik, kołodziej czy mincerz.

Każde muzeum regionalne opowiada historie o swoich dawnych mieszkańcach: w Iłży o klanach garncarskich i o lalkarkach, które szyły laleczki w strojach ludowych dla Cepelii, w Kozienicach o bartnikach, a w Muzeum Środkowej Wisły w Wyszogrodzie o rybakach rzecznych i wikliniarzach.

Niesamowitą historię starożytnego hutnictwa mazowieckiego opowiada muzeum w Pruszkowie.

W Muzeum Węgrowa i na tamtejszym cmentarzu ewangelickim można znaleźć ślady tkaczy, którzy przybyli na te tereny ze Szkocji i przez stulecia budowali bogactwo oraz świetność miasta na pograniczu Korony i Wielkiego Księstwa Litewskiego.

Izba Pamiątkowa Guzikarstwa w Sochocinie to już ostatnie miejsce, w którym można poznać opowieść o ludziach, którzy z muszli rzecznych małą produkowali guziki na masową skalę.

Skanseny

W Muzeum Wsi Mazowieckiej w Sierpcu można doświadczać tradycji wszystkimi zmysłami. Każda chata to niezwykle spotkanie: z wikliniarzem, szewcem, krawcową, hafciarką oraz kobietą robiącą kwiaty z bibuły. Można też spróbować swoich sił podczas wyciskania oleju z siewienia lnianego czy ubijania masła. W weekendy odbywają się także pokazy pracy wiatraka, jest więc okazja, by dowiedzieć się czegoś o pracy młynarza.

W Muzeum Wsi Radomskiej w Radomiu można poznać historie o pracy dawnych rolników oraz przedstawiciele innych profesji, na przykład rybaków. To tu można dowiedzieć się, jak wyglądały plecione z wikliny sieci i kosze rybackie odtworzone przez mistrzów plecionkarstwa rekonstrukcyjnego.

O bartnikach, rybakach, szkutnikach, a przede wszystkim rolnikach z Kurpi Białych opowiadają stałe ekspozycje w Skansenie im. Marii Żywirskiej w Brańszczyku, a w Skansenie Osadnictwa Nadwiślańskiego w Wiączeminiu Polskim można poznać codzienne życie osadników olenderskich wraz z ich tradycją przyrządzania buraczanych powideł.

I jedno jest miejsce na Mazowszu, w którym można zapoznać się z zawodem ludowego bursztyniarza uzyskując komplet informacji z pierwszej ręki – to Muzeum Kurpiowskie w Wachu prowadzone przez Laurę i Zdzisława Bziukiewiczów, oferujące latem warsztaty bursztyniarskie, a w czasie roku szkolnego także zajęcia zielarskie, obróbki lnu oraz zdobnictwa obrzędowego i koronkarstwa.

WYBRANE CYKLICZNE WYDARZENIA

Szczególną okazją doświadczania tradycji i historii są festiwale, jarmarki, kiermasze i inne wydarzenia, w których uczestniczą często rekonstruktorzy, rzemieślnicy, twórcy ludowi. Można wtedy dosłownie dotknąć tradycji, na przykład stanąć przy kowadlu lub zakręcić kołem garncarskim, a także zaopatrzyć się w produkty tradycyjne, wytwory rękodzielnicze i dzieła sztuki ludowej.

Historia VIVA na Zamku W Cziersku (V-IX, www.facebook.com/ZamekCziersk)

Cykl imprez rekonstrukcyjnych prezentujących historię z bliska. W większości wydarzeń biorą udział rekonstruktorzy wcielający się w przedstawicieli dawnych zawodów, a także rzemieślnicy i twórcy ludowi.

Warsztaty etnograficzne „Ginące Zawody” (V/VI, www.facebook.com/zagrodakurpiowska)

Warsztaty organizowane przez Stowarzyszenie Artystów Kurpiowskich. Przez trzy dni można zgłębiać w kurpiowskim skansenie tajniki wybranego rzemiosła zanikającego we współczesnych czasach, m.in. plecionkarstwa, wycinankarstwa, tkactwa, czy kowalstwa, a w 2023 r. hafciarstwa.

Góra Urzecza – Festiwal Kultury Urzecza (VI, www.kulturagk.pl)

Festiwal prezentujący kulturę mikroregionu Urzecze związanej z tradycją olenderską i nadwiślańską powrócił na Rynek w Górze Kalwarii. To okazja do spotkania z lokalnym folklorem, rzemiosłem, tradycjami rybackimi, pszczelarskimi oraz wyrobem produktów regionalnych.

Żniwa, miodobranie, wykopki i letnie żywe muzeum (VI-IX, www.mwmskansen.pl)

Coroczne wykopki i żniwa w skansenie to okazja do zapoznania się z tradycyjną pracą rolnika, miodobranie w skansenie - pszczelarza i bartnika. Ale przy okazji takich wydarzeń, a także w każdy letni weekend, można zapoznać się z wieloma dawnymi profesjami i specjalnościami, ponieważ przed chatami sierpeckiego skansenu zasiadają i prezentują swoją pracę m.in. tacy specjaliści jak wikliniarz, krawcowa, szewc czy kowal. Można też zobaczyć, jak wprawiano w ruch młyn i posłuchać opowieści o pracy młynarza.

Miodobranie Kurpiowskie (VIII, www.facebook.com/rckkmyszyniec)

Wielki festyn kultury kurpiowskiej i pszczelarskiej. Wydarzenie rozpoczyna msza święta miodobraniowa odprowadzana w bazylice w Myszyncu częściowo w gwarze kurpiowskiej. Po nabożeństwie korowód furmanek wyrusza do Kurpiowskiej Krainy w Wykrocie, gdzie odbywa się główna część imprezy połączona z jarmarkiem i stoiskami rzemieślniczymi.

Olender fest. Festiwal powideł olenderskich (IX, www.facebook.com/Olenderfest)

Festyn celebrowany tradycje osadników olenderskich na terenach nadwiślańskich i wielokulturowość tego terenu. Odbywa się w pierwszą sobotę września. Okazja do skosztowania powideł buraczanych oraz zakupu regionalnych produktów, a także przyjrzenia się pracom takich rzemieślników jak np. kowal czy wikliniarz.

Festiwal ziemniaka w Muzeum Wsi Radomskiej (IX, www.muzeum-radom.pl)

Jedno z najważniejszych i najradośniejszych wydarzeń w radomskim skansenie. Tańce na dechach, występy kapel, konkurs kulinarny, a do tego pokazy na polach, prezentacje i warsztaty w wielu zagrodach, kiermasze oraz inscenizacje, na przykład darcia pierza i szatkowania oraz ubijania kapusty.



Spis treści

TRADYCJA MAZOWSZA – PRZESZŁOŚĆ, TERAŹNIEJSZOŚĆ, PRZYSZŁOŚĆ	9
BARTNICTWO Janusz Marzewski z Durlas.....	10
CERAMIKA Roman Kuzelyak z Gwizdał.....	14
KULINARIA Anna Szpura i Kocioł Gospodyń Wiejskich „Korniczanki” ze Starej Kornicy.....	18
PIEKARSTWO Anna Michalik z Wólki Dłużewskiej.....	22
PLECIONKARSTWO REKONSTRUKCYJNE Grzegorz Gordat z Regowa Starego.....	26
POPULARYZACJA GWARY Krystyna Łaszczych z Kadzidła.....	30
RZEźBIARSTWO Stanisław Kądzidła z Niemir.....	34
STOLARSTWO I SNYCERSTWO Aneta Krzyżak z Woli Klasztornej.....	38
SZKUTNICTWO Dominik Wichman z Kamieńczyka.....	42
TKACTWO DWUOSNOWOWE Małgorzata Pełowska z Ruchny.....	46
TRADYCYJNE OGRODNICTWO I ZIELARSTWO Anna Gawlik ze Starej Złotorii.....	50
ZDOBNICTWO OBRZĘDOWE Elżbieta Prusaczyk z Tatar.....	54
KSIĄŻKA, WYWIADY, FILMY I PODRÓŻE	59
MIEJSCA DOŚWIADCZANIA TRADYCJI	60
WYBRANE CYKLICZNE WYDARZENIA	61

Wydawca:

Mazowiecka Regionalna Organizacja Turystyczna
ul. Nowy Świat 27/2, 00-029 Warszawa
tel. +48 22 877 22 10
www.mrot.pl

Autorka tekstów:

Magdalena Walusiak

Konsultacja merytoryczna:

Iwona Majewska

Korekta:

Euro Pilot Sp. z o.o.

Zdjęcie na okładce:

Fragment ekspozycji na temat Kurpi
w Centrum Folkloru Polskiego w Karolinie, fot. J.A.Kwiatkowski

Autorzy zdjęć:

52, 53 – Anna Gawlik, 27a – Wanda Gotkiewicz, 39a, 40 – Aneta Krzyżak, 33 – Krystyna Łaszczych,
24 – Anna Michalik, 12, 13 – Karol Młynarski, 19a, 21– Anna Szpura, 55a, 56 – Elżbieta Prusaczyk,
44 – Dominik Wichman, 2, 4, 6, 8, 10, 11a, 11b, 14, 15a, 15b, 16, 17, 18, 19a, 20, 22, 23a, 23b, 25, 26, 27b,
28, 29,30, 31a, 31b, 32, 34, 35a, 35b, 36, 37, 38, 39b, 41, 42, 43a, 43b, 45, 46, 47a, 47b,48,49,50, 51a, 51b,
54, 54b, 57, 58 – Archiwum MROT

Opracowanie mapy:

Global-lab Sp. z o.o.

Kreacja graficzna:

Ewa Chmielewska

Opracowanie, redakcja, druk:

Global-lab Sp. z o.o.
ul. Lustrzana 4, 01-342 Warszawa
www.global-lab.pl

ISBN 978-83-8218-216-3

Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich – to propozycja szeroko rozumianej współpracy i wymiany doświadczeń w zakresie rozwoju obszarów wiejskich pomiędzy wszystkimi organizacjami działającymi na obszarach wiejskich oraz na rzecz ich rozwoju.

Biuro Regionalne Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich w Województwie Mazowieckim, realizując założenia PROW 2014–2020 wspiera lokalne inicjatywy na obszarach wiejskich oraz propaguje regionalną kulturę i historię, podejmuje szereg działań informacyjno-promocyjnych, których celem jest aktywizacja społeczności lokalnej, wspieranie wymiany doświadczeń i dobrych praktyk oraz poszukiwanie rozwiązań innowacyjnych dla rozwoju obszarów wiejskich.

Biuro Regionalne Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich
Departament Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich
Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego w Warszawie
ul. Skoczylasa 4, 03-469 Warszawa
tel.: 22 59 79 701
e-mail: ksow@mazovia.pl

Zachęcamy do odwiedzenia stron internetowych: mazowieckie.ksow.pl, gdzie można znaleźć informacje o bieżących inicjatywach i wsparciu KSOW oraz ksow.pl, gdzie można zarejestrować się jako Partner KSOW.

Wydawca:

Mazowiecka Regionalna Organizacja Turystyczna
ul. Nowy Świat 27/2, 00-029 Warszawa
tel. +48 22 877 20 10
www.mrot.pl

