

Henryk Dumin

*Wielkanoc w Łomnicy,
czyli tradycja w pałacach*



Henryk Dumin

*Wielkanoc w Łomnicy,
czyli tradycja w pałacach*

**ŁOMNICKIE LABORATORIUM
OCHRONY DZIEDZICTWA KULTUROWEGO**



Wydawca:



FUNDACJA ROZWOJU KRAJOBRAZU KULTUROWEGO

58-508 Jelenia Góra • ul. Karpnicka 3, Łomnica

Tel. +48(75) 71 30 460 • Fax +48(75) 71 30 533

<http://www.palac-lomnica.pl/>

*30 lat konkursu tradycji
Mata Wielkanoc*



HENRYK DUMIN

etnolog, menedżer kultury, popularyzator tradycji Dolnego Śląska; projektodawca i realizator ekspozycji muzealnych oraz festiwali sztuki – folklorystycznych, muzycznych i teatralnych; publikacje w periodykach regionalnych i ogólnopolskich na temat teatru, fotografii, ochrony zabytków oraz tradycji regionalnych – m.in. „Scena”, „Foyer”, „Fotografia”, „Poznaj Świat”, „Twórczość Ludowa”, „Sudety”; pracował jako wicedyrektor Wydziału Kultury Urzędu Marszałkowskiego Województwa Dolnośląskiego, kierował Zespołem

Tradycji Kultury w Narodowym Instytucie Dziedzictwa w Warszawie; zajmuje się tematyką ochrony tradycji na terenach o przerwanej ciągłości osadniczej – badania na Dolnym Śląsku oraz wśród potomków polskiej emigracji na terenie brazylijskiego stanu Rio Grande do Sul; autor i realizator Programu Ochrony Tradycji i Kultury Wsi; promuje niematerialne dziedzictwo regionu, w tym wybitnych artystów ludowych, angażuje kolejne młode pokolenia w przekazywanie tradycji. Pracuje w zakresie rzadko w Polsce uprawianej specjalności antropologii stosowanej związanej z pozytywnym determinowaniem grup w docieraniu do źródeł własnej tożsamości.

Jest organizatorem cyklu konkursów folklorystycznych: „Spotkania z Folklorem”, „Mała Wielkanoc”, „Święto Chleba”, „Przegląd Pieśni Małomiasteczkowych”, „Dożynki we Dworze”, a także wystaw muzealnych, m.in. „Pamiętki wędrowniki”, „Ptaki zza okna”, „Bibułowe kwiaty”; laureat prestiżowej Nagrody im. Oskara Kolberga (2010), Nagrody Marszałka Województwa Dolnośląskiego (2013) oraz odznaki „Zasłużony dla Kultury Polskiej” (2010).

Spis treści

Łomnica – historyczne konteksty	7
Współczesne funkcje dawnych budowli	17
Laboratorium ochrony kulturowego dziedzictwa	23
Trzydzieści lat konkursów wielkanocnych	27
Pierwsza edycja Małej Wielkanocy	34
Konkursowa gra	37
Widowiska	42
Werdykty	45
Teatr świątecznego jedzenia	46
Co na stołach wielkanocnych?	48
Miscellanea	57
Oracje i pieśni	72
Przepisy na wielkanocne przysmaki	79
Tożsamość Dolnoślązaka	85
Uczestnicy Małej Wielkanocy	92
Zespoły gościnne	94
Członkowie jury	95



Fasada Duzego Palacu

Łomnica – historyczne konteksty

Łomnica jest wsią położoną w gminie Mysłakowice, na terenie Kotliny Jeleniogórskiej. Dominującym elementem pejzażu podkarkonoskiej okolicy jest zespół pałacowo-folwarczny. W średniowieczu na miejscu obecnego pałacu w Łomnicy stał obronny dwór strzegący przeprawy na Bobrze. O burzliwych dziejach husyckich batalii toczonych na Śląsku przypominają do dziś osmalone cegły widoczne w przyziemiu budowli. Ślady pożarów można odnaleźć również w warstwach pochodzących z czasów wojny trzydziestoletniej, która śląski obszar doprowadziła do niemal całkowitej ruiny. Podźwignięty ze zniszczeń dwór rozbudowano po 1720 roku w barokowej formie okazałej rezydencji, której autorstwo przypisuje się Martinowi Frantzowi z Revala (obecnie Tallin). Łomnicki pałac będący w posiadaniu znanego śląskiego rodu Zedlitzów, z czasem stał się własnością ich zięcia – cesarskiego oficera Matthiasa de Tomagnini, od którego spadkobierców w 1738 roku został nabyty przez Christiana Mentzla.

Ta wybitna postać ówczesnego życia gospodarczego odegrała znaczącą rolę w rozwoju śląskiego przemysłu Inniarskiego. Dysponując szerokimi kontaktami handlowymi wprowadził z czasem miejscowe produkty na rynki europejskie, a także światowe. Stało się to przyczyną wzbogacenia licznej grupy kupców, wytwórców i osób związanych z uprawą Inu na terenie Kotliny Jeleniogórskiej.



Park z Domem Wdowy

W okolicznych miejscowościach powstawały pierwsze zakłady przemysłowe – manufaktury tkackie, bielarnie i roszarnie. Okres prosperity umożliwiał hojne uposażanie świątyn i wznoszenie okazałych siedzib kupieckich. W dowód uznania zasług dla rozwoju regionu, cesarz zaoferował Christianowi Mentzlowi tytuł szlachecki i prawo nabycia szlacheckiej posiadłości. Dumny i bogaty kupiec skorzystał tylko z tego drugiego przywileju stając się właścicielem dóbr łomnickich, gdzie w specjalnie urządzonym spichlerzu handlował cennym lnianym materiałem siewnym sprowadzanym aż z terenu dzisiejszej Łotwy i Estonii. Dawał on plony potrójne i przysparzał dodatkowych dochodów ze sprzedaży płócien eksportowanych potem przez Amsterdam do zamorskich kolonii. W produkowane pod Śnieżką woale i płótna zaopatrywał się między innymi dwór królewski w Madrycie.

Za czasów Mentzlów w łomnickim pałacu nastąpił czas ożywienia. Założony wokół rezydencji park otwarto dla publiczności. Bywała w nim królowa pruska Luiza Hohenzollern uważana wówczas za najpiękniejszą władczynię epoki. W 1804 roku nieopodal głównego pałacu zbudowano drugi – mniejszy dla potrzeb rezydentów i starszych członków rodziny. Spadkobiercy Christiana Mentzla pozostali właścicielami łomnickich dóbr do 1809 roku. Czasy nie sprzyjały wówczas utrzymywaniu drogich rezydencji przez kupieckie rodziny wobec spadku na rynkach światowych zapotrzebowania na lniane produkty.

Począwszy od 1822 roku, kiedy pobliskie dobra w Karpnikach zakupił królewski brat Wilhelm Pruski, okolica zyskała przez to niezwykłą popularność. W 1835 roku Łomnica stała się własnością pruskiego ambasadora na dworze Królestwa Obojga Sycylii w Neapolu – Karla Gustava Ernsta von Küster. Po skończonej służ-



Uroczystość przed pałacem w latach dwudziestych XX wieku

bie dyplomatycznej wybrał to miejsce jako malowniczą i modną okolicę w prestiżowym sąsiedztwie królewskiej rodziny.

W pałacu poczyniono pierwsze modernizacje, by dostosować budowlę do potrzeb i upodobań epoki. Dzięki projektom Alberta Tollberga będącego uczniem słynnego architekta niemieckiego klasycyzmu – Karla Friedricha Schinkla, hall rezydencji zaopatrzone w parę surowych doryckich kolumn, a z fasad usunię-

to uważane wtedy już za anachroniczne, barokowe dekoracje. Pierwotny układ przestrzenny amfiladowo położonych, przestronnych sal pozostał niezmieniony i zachował się aż do współczesności. W czasach rodziny von Küster trwających do 1945 roku, główne dwie budowle pałacowe wraz z rozbudowanym w międzyczasie całym kompleksem folwarcznym tętniły życiem będąc centrum zarządzania okolicznymi dobrami. W majątku działały m.in.: farbiarnia, cegielnia, torfiarnia i gorzelnia.

W pierwszych dekadach XIX stulecia okolica ta tętniła życiem towarzyskim ówczesnego *bon monde'u*, tłumnie jeżdżącego tu corocznie wraz z królewskim dworem na sześć tygodni letniej wilegiatury. Bez troski czas zwalniał od obowiązków dworskiej etykiety. Upływał na konnych przejażdżkach i spotkaniach, podczas których starano się uwolnić od pozorów oficjalnego konwenansu. Mimo wszystko jednak politykowano, ale i romansowano. Najgłośniejszym był niewątpliwie rozkwitający w tych okolicach związek pruskiego następcy tronu Wilhelma z mieszkującą nieopodal w Ciszycy (d. Ruhberg) Elizą Radziwiłł. Definitywnie zakończony jednak został z powodu niechętnej reakcji dworów pruskiego i petersburskiego. W cztery lata później Eliza zmarła na suchoty. Wilhelmowi ożenionemu z Augustą von Sachsen-Weimar do końca życia towarzyszył jej malowany wizerunek i wspomnienie niespełnionego uczucia.

Z okien łomnickiego pałacu widoczny był pałac w Wojanowie należący do królewskiej córki Luizy Niderlandzkiej. Rezydencje łączyły się ze sobą romantycznymi parkami projektowanymi pod okiem najlepszych architektów ogrodów berlińskiego dworu. Małżonka Karla Gustava Ernsta von Küster – Gertrudis często



Sala Marmurowa Dużego Pałacu

spędzała czas w towarzystwie Fryderyki von Reden zajmując się inicjowaniem pomocy charytatywnej m.in. w pobliskim Bethanienhaus w Mysłakowicach. Hrabina von Reden pozostawała także bliską przyjaciółką króla i dzięki niej właśnie pod Karkonosze sprowadzono z Berlina na początku lat czterdziestych cenny zabytek architektury wikingów – kościół Wang. Głównym ośrodkiem życia towarzyskiego pozostawała jednak rezydencja w Karpnikach, która, pomimo skromnej kubatury gościła jednorazowo nawet czterystu gości, jak podczas zjazdu arystokracji w 1840 roku. Gościna przebiegała w olbrzymim namiocie, a zaproszonych lokowano po sąsiedzku w okolicznych pałacach i dworach. Wówczas z noclegów w łomnickim pałacu korzystała ambasadorowa Królestwa Sardynii, będąca równocześnie jedną z najsłynniejszych śpiewaczek tej epoki – Henrietta Sontag. Jej osobowość fascynowała Fryderyka Chopina, podobnie jak grono przybywających pod Karkonosze niemieckich, rosyjskich i polskich arystokratów uczestniczących w karpnickich występach słynnej śpiewaczki.

Obie wojny światowe nie przyczyniły bezpośrednich zniszczeń na terenie Doliny Pałaców i Ogrodów. Po 1945 roku nastąpiła całkowita wymiana ludności. Rabunki sowieckich wojsk, celowe dewastacje i wieloletnie zaniedbania powoli zamieniały w ruinę świetne niegdyś obiekty. Opustoszony łomnicki pałac do 1979 roku używany był jako szkoła. Później ulegał powolnej degradacji. Zapadły się przeciekające dachy, a w szczelinach murów zakiełkowały nasiona potężnych drzew.

Kiedy potomkowie przedwojennych właścicieli przybyli tu w 1991 roku, główna budowla przypominała krater wulkanu po wybuchu. Wewnątrz budynku i na ko-



*Elisabeth i Ulrich von Küster z dziećmi – Anną, Friedrichem,
Albertem, Luizą i Marią*

ronie pozbawionych dachu murów rosły już okazałe samosiejki. Stając się właścicielami kompleksu pałacowego, folwarku i parku, Elisabeth i Ulrich von Küster przystąpili do intensywnej renowacji całego założenia. Współ z polskimi specjalistami postanowili w odmiennych warunkach kulturowych i społecznych nadać łomnickiej rezydencji całkiem nowy charakter. Jako młodzi, dwudziestokilkuletni ludzie uczynili z tego dzieło swojego życia przywracając współczesności dziedzictwo poprzednich epok.

Pozbawione niegdyśszych źródeł dochodu dawne rezydencje funkcjonują obecnie w całej Europie jako hotele, muzea, centra konferencyjne, sporadycznie tylko służąc jako miejsca zamieszkania właścicieli. W Łomnicy przystąpiono do intensywnych prac renowacyjnych, co stało się impulsem do podnoszenia ze stanu zaniedbania także innych, położonych w okolicy podobnych obiektów. Po przeszło dwóch dekadach wytężonych prac zespół pałacowo-folwarczny wraz z innymi pałacami Doliny Pałaców i Ogrodów wpisano na prezydencką listę Pomników Historii. Dzieło to stało się ważnym etapem na drodze do tworzenia nowych funkcji dla uratowanych zabytków kultury materialnej, w którym nadal uczestniczą polscy i niemieccy konserwatorzy architektury, architekci ogrodów, dekoratorzy wnętrz oraz grono specjalistów od ochrony niematerialnego dziedzictwa kulturowego. W zabytkowych przestrzeniach bowiem odbywają się od ponad dekady regularne prezentacje muzyki, teatru, widowisk plenerowych i żywych tradycji kultywowanych na pograniczu polsko-czesko-niemieckim przez mieszkańców sąsiadujących regionów.



Działania kulturalne na terenie zespołu pałacowo-folwarcznego

Współczesne funkcje dawnych budowli

Na zespół historycznej łomnickiej rezydencji składają się dwa obiekty pałacowe: Duży Pałac i tzw. Dom Wdowy, a także folwark ze spichlerzem, stajniami, kuźnią, oborą, domem zarządcy i stodołą oraz romantyczny park rozciągający się wzdłuż doliny przepływającego nieopodal Bobru.

Przystępując do prac rewaloryzacyjnych całego założenia, jednocześnie starano się skupić wokół idei odnowy zabytkowego zespołu polskich i niemieckich specjalistów w zakresie metod ochrony obiektów zabytkowych, renowacji architektury i założeń ogrodowych, a także rewitalizacji zabytków dla współczesnych celów kulturalnych.

Jako jedyny z obiektów Doliny Pałaców i Ogrodów, łomnicki zespół zabytków stał się swoistym laboratorium zarówno w zakresie odnowy substancji zabytków materialnych, jak i ochrony niematerialnego dziedzictwa kulturowego. Wprowadzając w te miejsca prezentacje tradycji odniesiono się do wcześniej rzadko dostrzeganego potencjału niematerialnego dziedzictwa kulturowego powojennych dolnośląskich osiedleńców, pochodzących z niemal wszystkich ziem przedwojennej Rzeczypospolitej oraz wspólnot polskich reemigrantów z terenu Bośni i Bukowiny. Tradycje pokazywane w jak najbardziej autentycznej formie znalazły na wiele lat godne miejsce i przestrzenie znacznie poszerzające możliwości zwy-



Folwark podczas Kiermaszu Adwentowego

kłych sal widowiskowych, czy banalnych plenerów. Pozwoliło to na utrzymanie przez długi czas niezmiennych formuł organizacyjnych, które okazały się równie atrakcyjne dla zapraszanych wykonawców jak i szerokiej rzeszy widzów. Uzupełnieniem tej oferty stały się inicjatywy poświęcone propozycjom koncertowym z zakresu muzyki klasycznej, jazzu, widowisk plenerowych, kiermaszom regionalnych produktów i rękodzieła oraz przypomnieniu w trakcie specjalnych realizacji historycznej specjalności podkarkonoskiego obszaru, którym pozostawał poprzez całe osiemnaste stulecie len.

Jak wcześniej wspomniano, głównym walorem Dużego Pałacu pozostaje zachowany układ przestrzenny dawnych pomieszczeń. Wnętrza są ustawicznie remontowane i sukcesywnie wyposażane w zabytkowe przedmioty pochodzące ze zbiorów rodzinnych, darów i zakupów na rynku antykwarecznym. Udostępniony do zwiedzania ciąg pomieszczeń reprezentacyjnego parteru posiada ekspozycję przedmiotów rzemiosła artystycznego i dawnego malarstwa. Na szczególną uwagę zasługuje tu ciekawy zbiór starej japońskiej porcelany Imari z manufaktury w Arita. We wnętrzach odbywają się uroczyste spotkania i posiedzenia polsko-niemieckiego Stowarzyszenia Pielęgnacji Kultury i Sztuki Śląskiej, czasowe wystawy tematyczne, prelekcje specjalistów poświęcone historii i sztuce, aukcje przedmiotów artystycznych, koncerty muzyki klasycznej m.in. w ramach cyklu Maj z Muzyką Dawną oraz Małe Wielkanoc – doroczne konkursy tradycji. Szczególny wymiar posiadają realizowane czasem w pałacowym hallu pokazy mody z udziałem znanych projektantów. W piwnicach pełniących dawniej funkcję kuchni pałacowych i spiżarni obecnie prezentowana jest kolekcja zabytkowych naczyń



Widowisko „Muzyka w ogrodzie”, 2002

kuchennych i odbywają się spotkania środowiskowe połączone z degustacjami potraw historycznej kuchni. Poddawane sukcesywnej renowacji dwie górne kondygnacje okazjonalnie wykorzystywane są do różnorodnych działań kulturalnych i edukacyjnych (np. wystawa fotografii „Kościoły Pokoju na Dolnym Śląsku” autorstwa Barbary Górniak). W 2002 roku hall pałacowy był miejscem inscenizacji „Muzyka w ogrodzie” inspirowanego tradycją żywych obrazów z udziałem aktorów scen polskich i niemieckich oraz filharmoników dolnośląskich.

Mniejszy pałac wzniesiony na początku XIX wieku przez syna i imiennika słynnego kupca Iniarzskiego zwany jest Domem Wdowy. W jego wnętrzach mieści się kameralny hotel z restauracją, a w reprezentacyjnych salach pierwszego piętra organizowane są spotkania i konferencje naukowe (np. Międzynarodowe Forum Folkloru) oraz zajęcia artystycznych warsztatów twórczych. Miała tu miejsce także pierwsza łomnicka edycja konkursu wielkanocnego. Niespodziewanie liczna frekwencja przybyłej publiczności skłoniła organizatorów do przeniesienia tej inicjatywy w kolejnych latach do obszerniejszych obiektów o większej kubaturze.

W dawnym spichlerzu na Iniany materiał siewny z zachowanymi oryginalnymi drewnianymi stropami i schodami, z czterech poziomów kondygnacji wykorzystywane są trzy. W przyziemiu zorganizowano wystawy fotograficzne poświęco-

ne idei ochrony zabytków Dolnego Śląska, długoterminową ekspozycję poświęconą historii dolnośląskich majątków ziemskich „Na tyłach dworu” oraz, jako ostatnią – wystawę ludowych „Kwiatów bibułowych”, która po kilkumiesięcznej ekspozycji została przejęta przez wrocławskie Muzeum Etnograficzne. Odbłyły się tu także prelekcje historyków kultury w ramach Święta Pierników. Obecnie we wnętrzach budynku funkcjonuje z powodzeniem sklep z wyrobami lnianskimi oferując galanterię, konfekcję, bieliznę stołową, kosmetyki i inne wyroby z tego materiału.

W ciągu budynków będących dawniej m.in. stajniami koni wierzchowych znalazły pomieszczenie sklepy z pamiątkami regionalnymi, wydawnictwami popularyzującymi kulturę regionu, produkty rękodzieła, punkt sprzedaży wypiekanego na miejscu pieczywa, ekologicznie czystej żywności z pałacowego ogrodu warzywnego, dworskich konfitur, serów i trwałych wędlin, szkoleniowa kuchnia do odbywania warsztatów kulinarnych oraz urządzona na nowo kuźnia.

W obszernych, dawnych stajniach koni pociągowych zaaranżowano pomieszczenie restauracyjne z daniami kuchni wiejskiej. Rustykalne wyposażenie i dekoracje stały się naturalnym tłem do realizacji w tym wnętrzu wielu konkursów tradycji, jak np. Dożynki we Dworze, Mała Wielkanoc oraz specjalnych inicjatyw kulturalnych – Święto Pierników z warsztatami wypieku korzennego ciasta, kiermaszem piernikowych przysmaków i towarzyszącymi koncertami, a także Święta Lnu z pokazami mody z tkanin lnianych projektowanych przez plastyków związanych ze środowiskami artystycznymi Wrocławia, Łodzi i Poznania. W wnętrzu

tym mają miejsce także wykonania wokalnno-instrumentalne festiwalu Maj z Muzyką Dawną, pokazy spektakli teatralnych dla dzieci i koncerty muzyczne.

Uzupełnieniem oddanych do użytku obiektów są też stajnie dla koni rasy halfin-ger, służących rekreacji odwiedzających zespół pałacowo-folwarczny. Z pomieszczeń tych korzysta również okazowe stado owiec rasy czarnogłowej, które wypasa się na pobliskich, nadbobrzańskich błoniach.

Plac folwarczny pozostaje centralnym miejscem założenia dworskiego i, zgodnie ze śląską tradycją, widoczny jest w całej okazałości z okien Dużego Pałacu. Stąd właśnie w dawnych wiekach właściciele mogli bezpośrednio doglądać stanu prac na folwarku. Przy okazji każdej pory roku odbywają się na nim kiermasze żywności, roślin ozdobnych i wyrobów rzemieślniczych, a także drobnej galanterii oferowanej z okazji świąt dorocznych. Największą popularnością cieszą się kiermasze adwentowe i wiosenne, gromadzące niejednokrotnie kilkutysięczną rzeszę odbiorców. Na placu odbywają się również parady dożynkowe i zawody zręczności żniwiarskiej podczas konkursu Dożynki we Dworze oraz okazjonalnie pokazy tańców średniowiecznych i walk rycerskich w ramach festiwalu Maj z Muzyką Dawną.

Zamykający przestrzeń folwarku budynek okazałej rozmiarami stodoły jako ostatni został w 2014 roku zaadaptowany do funkcji realizacji trzydziestej, jubileuszowej edycji konkursu tradycji Mała Wielkanoc. Grupy wykonawców z terenu Dolnego Śląska i Górnych Łużyc w Niemczech mogły zaprezentować tu swoje tradycje – świąteczne potrawy, muzykę i zwyczajowe tańce.

Warunki lokalowe łomnickiego zespołu pałacowo-folwarcznego posiadają nieograniczone możliwości realizacyjne – od barokowych salonów, sklepionych piwnic, kameralnych biedermeirowskich saloników, poprzez przestrzenie dawnych stajni, rustykalnej stodoły i spichlerza, na romantycznym parku kończąc. Przez lata intensywnej działalności kulturalnej, szczególnie w ciągu minionej dekady, miejsce to stało się ulubionym celem odwiedzin wyrobionej publiczności krajowej i zagranicznej.

Laboratorium ochrony kulturowego dziedzictwa

Cały pałacowo-folwarczny kompleks budowli łomnickich stał się w okresie od 2002 do 2014 roku swoistym laboratorium rewitalizacji obiektu zabytkowego dla współczesnych potrzeb kulturalnych. Wykorzystując tytułem eksperymentu kolejne jego przestrzenie starano się nawiązywać do ich pierwotnego charakteru, lecz również znajdować dla nich całkiem nowe zastosowanie. Tutaj właśnie we wspomnianym okresie znalazły odpowiednie miejsce do kontynuacji realizacji związane z Programem Ochrony Tradycji Kultury Wsi. Zainicjowano tu cały cykl zdarzeń kulturalnych, które stały się ważną propozycją w życiu kulturalnym Dolnego Śląska, odwiedzaną często przez tysięczne rzesze mieszkańców regio-

nu, a także turystów krajowych i zagranicznych. Są to inicjatywy podejmowane w cyklu rocznym, oraz jednorazowe, często realizowane we współpracy z instytucjami jak np. z Ośrodkiem Kultury i Sztuki we Wrocławiu, Stowarzyszeniem Pielęgnacji Kultury i Sztuki Śląskiej z/s w Görlitz oraz samorządowymi instytucjami kultury na terenie regionu.

Wielokrotnymi uczestnikami powyżej wymienionych zdarzeń bywają artyści wiejscy uczestniczący w Programie Ochrony Tradycji Kultury Wsi, którego głównym celem od 1984 roku pozostaje ochrona niematerialnego dziedzictwa kulturowego będącego ważnym elementem tożsamości potomków powojennych osiedleńców. Jest to część działań integrujących grupy społeczne wokół wartości kultury i w sposób wydatny przyczyniających się do utrwalania ładu społecznego. Zadanie to określone jako istotne w strategii kulturowej regionu znajduje odzwierciedlenie w zapisie Konwencji UNESCO z 2003 roku w sprawie ochrony niematerialnego dziedzictwa kulturowego ratyfikowanej przez Rząd Rzeczypospolitej Polskiej w 2011 roku. W działaniach realizowanych w Łomnicy wzięli udział przedstawiciele ponad czterdziestu społeczności lokalnych z terenu Dolnego Śląska i innych regionów kraju. Elementy wspomnianego programu zostały wielokrotnie uznane na forum ogólnopolskim za wzorcowe metody utrwalania tożsamości kulturowej na terenach o przerwanej ciągłości osadniczej. Osadzenie tej aktywności w realiach poddanego renowacji zabytku stało się przyczyną podniesienia jego wartości w oglądzie społecznym, a także stało się trafnym pod względem lokalowym wyborem do przeprowadzenia realizacji z udziałem różnych grup – od kilkutyśięcznej widowni po kilkudziesięciu koneserów salo-

nowej muzyki klasycznej. Zarówno wśród wykonawców, jak i widzów znajdowali się przedstawiciele wszystkich grup wiekowych, odbiorcy krajowi i zagraniczni, mieszkańcy dużych ośrodków miejskich i wsi, którzy znaleźli tu odpowiednie miejsce do zdobywania wiedzy, potwierdzania swoich umiejętności i spędzania wolnego czasu. Ponadto, każdy ma okazję zapoznać się tutaj z przykładem wykorzystania substancji zabytkowej do współczesnych funkcji społecznych. Wydaje się on szczególnie spektakularny w regionie, gdzie znajduje się czwarta część zabytków materialnych kraju. Częstokroć odremontowane obiekty nie znajdują odpowiedniego zastosowania, a ich walory pozostają niedostępne. Laboratorium łomnickie zyskało pełną akceptację zarówno środowisk polskich, jak i niemieckich odbiorców tworząc modelowy przykład międzynarodowej współpracy oraz zespoleń działań służących ochronie materialnego i niematerialnego dziedzictwa kultury regionu. Rozwijaniu tej aktywności służy specjalnie powołana Fundacja Ochrony Krajobrazu Kulturowego Dominium Łomnica, gdzie określenie „krajobraz kulturowy” rozumiane jest właśnie jako całość aspektów materialnych i niematerialnych łączących oba te pierwiastki, będąca wspólną płaszczyzną porozumienia między narodami oraz generacjami.

*Kapela „Muzykanci” z Poznania
– Maciej Filipczuk, Jacek i Alicja Hałasowie*





Trzydzieści lat konkursów wielkanocnych

Z działań kulturalnych cyklicznie odbywających się w Łomnicy najstarszym pozostaje konkurs tradycji Mała Wielkanoc. W Łomnicy odbyło się trzynaste jego corocznych edycji, które uzyskały pełnię formy w kontekście nieograniczonych możliwości lokalowych, szerokiego udziału publiczności i faktu połączenia promocji dziedzictwa kulturowego niematerialnego z materialnym.

Zanim do tego doszło, jego pierwsza organizacja miała miejsce w Miejsko-Gminnym Ośrodku Kultury w Mirsku w 1985 roku, co stanowi o konkursie jako najstarszej na Dolnym Śląsku inicjatywie prezentującej kulinarne dziedzictwo w jego tradycyjnej postaci. Kolejne konkursy odbywały się też w innych miejscowościach subregionu jeleniogórskiego jako część działalności programowej ówczesnego Wojewódzkiego Domu Kultury w Jeleniej Górze. Prócz Mirska, inicjatywę podjęły wówczas następne instytucje kultury: w Bogatyni, Lubawce, Lwówku Śląskim, Pieńsku, Ruszowie i Węglińcu. Małe Wielkanoce odbywały się w większości ośrodków jednorazowo, a w niektórych wielokrotnie. W dwóch miejscowościach – w Lubawce i Pieńsku kontynuowane są do dziś, lecz posiadają tam

Z lewej: podolska palma sporządzona przez artystów z Czerwonej Wody

formułę zmienioną, dostosowaną z czasem do lokalnych aspiracji i posiadanych możliwości.

Formuła głównego nurtu wielkanocnych konkursów okazała się na przestrzeni trzydziestolecia na tyle atrakcyjna dla uczestników, że zaistniała konieczność corocznej realizacji dwóch edycji w wydaniu sobotnio-niedzielnym. Każdorazowo zapraszano po kilkanaście zespołów z prezentacjami stołów wielkanocnych zaaranżowanych według najstarszych zapamiętanych przekazów członków rodzin. Środowiskiem, do którego adresowano zaproszenia do udziału były i pozostają nadal amatorskie, wiejskie zespoły folklorystyczne. Ich członkinie wspomagane przez rodziny i grupy sąsiedzkie starają się ocalać pamięć o przedwojennym pochodzeniu i dawnych tradycjach. Zespoły uczestniczące od 1984 roku w Programie Ochrony Tradycji Kultury Wsi jako pierwsze potrafiły z pełnym zrozumieniem zaproponowanego programu ukazać imponujące bogactwo zachowanych do dziś elementów niematerialnego dziedzictwa kulturowego. W trakcie poprzedzających konkurs spotkań konsultacyjnych ze specjalistami w dziedzinie etnologii, ujawnione zostały pokłady pamięci o dawnych pieśniach, zwyczajach i bogactwie regionalnych kuchni. Zaproszenie do udziału w konkursie stało się wyrazem pewnego wyróżnienia dla zespołów za dokonania przy ratowaniu przed zapomnieniem tradycji pokoleń. Okazało się to szczególnie ważne w regionie o przerwanej ciągłości osadniczej.

Na Dolnym Śląsku po zakończeniu drugiej wojny światowej nastąpiła całkowita wymiana ludności. Na mocy układów poczdamskich ludność niemiecka została wysiedlona. Proces deportacji zakończono do 1947 roku. Począwszy od

1945 roku zaczęły tutaj przybywać rodziny osadników wojskowych, ekspatrianci deportowani z dawnych kresowych województw, polscy reemigranci z Bośni i Bukowiny oraz rzesze przesiedleńców z terenów położonych w obecnych granicach państwa. Złożony i często spontaniczny proces zasiedleń trwał jeszcze przez całe lata pięćdziesiąte, kiedy pojedyncze polskie rodziny przybywały tu z zabużańskich terenów. Pomimo planowego przemieszania napływowej ludności, niektórym z grup osiedleńczych udało się zachować pewną zwartość osadniczą i, dzięki temu, zachować struktury społeczne dawnej grupy. Miało to duży wpływ na przetrwanie w tych społecznościach poczucia tożsamości kulturowej i wielu tradycji integrujących zbiorowości w nowych warunkach. Takie grupy jak Galicjanie z Bośni, czy górale czadeccy z Bukowiny do dziś mogą pochwalić się szeregiem zachowanych i nadal traktowanych z wielką pieczołowitością zwyczajów i obrzędów. To częstokroć cenne dziedzictwo kultury o archaicznym pochodzeniu – unikalne w skali kraju pieśni, zwyczaje i etos polskości utrwalały dziesiątkami lat przebywania na emigracji. Fenomen współczesnej dolnośląskiej kultury polega na współistnieniu obok siebie wielu regionalnych kultur i społecznej akceptacji tej różnorodności. Liczne rodziny wykazują rozmaite – dwie, trzy, a nawet cztery przynależności regionalne, gdy np. wszyscy dziadkowie pochodzili z innych ziem. Z czasem dokonywano zwykle wyborów wątków tradycji, z którymi najmocniej się identyfikowano. W procesie przekazu nie to okazywało się najważniejsze, co ustępujące pokolenie oferowało do przejęcia, lecz to, co kolejne traktowało jako aktualne i ważne.



Palma Zespołu z Gościszowa



Palma Zespołu z Zawidowa



Wileńskie palmy Danuty Dec z Mirska

Wartości zachowanego niematerialnego dziedzictwa trwają nadal w bezpośrednim przekazie, po przeszło siedmiu dekadach od zakończenia powojennej „wielkiej wędrówki”. Wykazały to po wielokroć efekty wprowadzonego w 1984 roku Programu Ochrony Tradycji Kultury Wsi. W swojej istocie działanie to nakierowane było na ocalenie tych elementów tradycji, które najbardziej były narażone na zatracenie: rzadko wykonywanych pieśni, pamięci o obrzędach i całym bogactwie folkloru słownego. Chroniąc ten kulturowy potencjał zintegrowano całe społeczności wokół dzieła ratowania niematerialnego dziedzictwa.

Tradycje wielkanocne zasługiwały tutaj na wyjątkową uwagę z powodu ich większej tendencji do zaniku. Opracowując koncepcję konkursu tradycji Mała Wielkanoc starano się przywołać pamięć powszechnego niegdyś w wielu regionach zwyczaju, który tak właśnie nazywany miał miejsce w tydzień po Wielkanocy, gdy w Niedzielę Przewodnią rodziny spotykały się ponownie, by kontynuować świętowanie, ale bez aktu dzielenia się jajkiem. Śpiewano pieśni, dojadano wielkanocnych przysmaków i radowano się wspólną obecnością.

Praktykowane przez niektóre z instytucji kultury organizowanie spotkań wielkanocnych w poprzedzającym święta Wielkim Tygodniu narusza reguły zwyczajowego ścisłego postu. Czas ten powinien obywać się bez muzyki, śpiewania i ostentacyjnego sycenia pokarmami. Epatowanie takimi obrazami w szczególnym okresie tuż przed Wielkanocą zaprzecza istocie wyciszenia potrzebnego przed mającą nastąpić kulminacją w dorocznej obrzędowości, a także roku liturgicznym. Pochopne zrywanie z tradycją, mimo udzielonej kościelnej dyspensy dotyczącej złagodzenia postnych reguł, narusza jednak odwieczny zwyczaj.

Natomiast odprawianie „święta po święcie” jest poparte zwyczajem i stanowi naturalne dopełnienie wielkanocnego cyklu zdarzeń. Wtedy właśnie społeczności rolnicze od wieków kumulowały siły przed czekającym je wysiłkiem przy zabieganiu o kolejne plony.

Trafny wybór łomnickiego zespołu architektonicznego jako miejsca zdarzenia do przeprowadzenia święta Małej Wielkanocy poparty został relacjami jego uczestników. Najstarsi z nich, urodzeni jeszcze przed wojną na Kresach Wschodnich wspominali o zwyczaju „święconego” we dworach. Społeczność wiejska w czasie wiosennego świętowania czasem zmuszona była korzystać z gościnnego dworu, gdy brakowało w pobliżu świątyni. Decydowały o tym też warunki przenoszenia zwykle dość ciężkiej „święconki”. W okazałych kosztach starano się święcić wszystkie pokarmy przeznaczone do wielkanocnej konsumpcji. Odwiedzanie dworu z tej okazji było po części również pozostałością paternalistycznych stosunków niedawnych przecież pańszczyźnianych czasów. Więzy z dworami od czasów uwłaszczenia ulegały rozluźnieniu, choć pozostawały nadal w przedwójnej rzeczywistości ważnym punktem odniesienia. Przed dworami zwyczajowo kolędowano, także na Wielkanoc – np. „panieneczce, żeby za mąż poszła”. Poświęteczna wizyta na łomnickim konkursie wielkanocnym po części ewokuje te klimaty i kojarzy się wielu wiekowym wykonawcom z dawną, polską, kresową rzeczywistością. Z inicjatywy potomków ekspatriantów z Podola – na fasadzie łomnickiego pałacu przez wiele lat mocowano wielometrową palmę jako wróżbę szczęścia i urodzaju. Było to pamiątką zwyczaju przeniesionego z rodzinnych okolic podolskiej Trembowli.



ZDOBIENIE JAJEK NALEŻY DO NAJSTARSZYCH, POTWIERDZONYCH TRADYCJI KULTURY LUDZKIEJ



Pierwsza edycja Małej Wielkanocy

Do pierwszej realizacji wielkanocnego konkursu w Mirsku doszło w warunkach stanu wojennego, kiedy wszechogarniające ubóstwo i braki rynkowe panujące wczesną wiosną 1985 roku nie sprzyjały celebrowaniu świątowania. Jakby na przekór tej sytuacji pierwsi uczestnicy i organizatorzy wspólnie wykreowali atmosferę pełną blasku i ważnych kulturowych komunikatów. Nawiązując do regulaminu konkursu przedstawiono stoły wielkanocne z najdawniejszymi pamiętymi potrawami: żurami, szynkami, galaretami, pętami kielbas, babami i mazurkami. Wszystko to dekorowały pisanki i kraszanki. Świąconki zawierały wszelkie nieodzowne składniki. Stoły wyścielono obrusami przywiezionymi jeszcze z przedwojennych domów. Obecni mogli odbyć przy tej okazji swego rodzaju



Wszystko to dekorowały pisanki i kraszanki. Świąconki zawierały wszelkie nieodzowne składniki. Stoły wyścielono obrusami przywiezionymi jeszcze z przedwojennych domów. Obecni mogli odbyć przy tej okazji swego rodzaju

Wielkanocny chleb z symbolami Męki Pańskiej wypiekany w Dobkowie

podróż w czasie, przenosząc się wyobraźnią do mitycznej już krainy dzieciństwa swoich dziadków.

Powszechny aplauz wzbudziły wówczas dwie śpiewaczki – Bronisława Chmielowska z Mroczkowic i Jadwiga Biernacka z Kamienia, które intonowały pieśni wielkanocne, nigdy dotąd po zakończeniu wojny publicznie nie wykonywane w nowym miejscu. Niemal królewska postać pierwszej z nich imponowała siłą głosu i nieskazitelną lwowską gwarą, druga zaś matowym głosem, sugestywnie snuła mazowieckie pieśni zapamiętane z dzieciennych lat. Obydwie śpiewaczki w krótkim czasie zostały wielokrotnymi laureatkami Ogólnopolskich Festiwali Kapel i Śpiewaków Ludowych w Kazimierzu. Ich wykonania i pieśni z regionu lwowskiego i Mazowsza znalazły najwyższe uznanie w oczach etnomuzykologów i folklorystów, a archiwa Instytutu Sztuki Polskiej Akademii Nauk w Warszawie i II Programu Polskiego Radia wzbogaciły się o unikalne warianty nie tylko wielkanocnych pieśni. Obecnie dostępne są w wydaniach serii fonograficznej II Programu Polskiego Radia pn. „Muzyka Źródło”.



*Bronisława Chmielowska
z Mroczkowic*



*Zespoły: „Bogdanki” z Mirska i „Łużyczanki” z Pobiedzkiej (u góry)
oraz Góralski Teatr Pieśni „Dunawiec” ze Zbylutowa i „Gościszowanie” z Gościszowa (u dołu)*

Konkursowa gra

Konkurs z założenia nawiązuje do archetypu święta w kulturze, którego elementy i towarzyszące mu emocje bywają podobne, niezależnie od lokalizacji geograficznej. Podczas celebracji świąt pojawia się wstępny etap przygotowań, improwizacji, element mistyczny i finalnego spełnienia w często obrzędowym zespoleniu uczestników.

Konkursy wielkanocne stały się dla rzeszy kilkudziesięciu śpiewaczych, wiejskich grup działających w południowo-zachodnim zakątku Polski okazją, by poszczycić się bogactwem pamiętanych tradycji. W każdej edycji wzięło udział po kilkanaście zespołów (10-15), których prezentacje kulinarne i sceniczne oceniało jury złożone z etnologów, folklorystów, a także fachowców w dziedzinie gastronomii. Jeden z nich – słynny Kurt Scheller zaproponował niegdyś w Łomnicy, by główna nagroda konkursu nazywała się „Złoty Smak”. Przystępując do konkursowej oceny trzy- lub czteroosobowe jury dokonywało degustacji kilkuset potraw według najstarszych, pamiętanych przekazów. Porównywano przy tym zgodność prezentacji z wzorami regionów pochodzenia, premiowano użycie oryginalnych tkanin, poziom artystyczny dekoracji palm i jajek, kompletność święconkowych zestawów, oceniano smaki. Dość absorbująca fizyczną kondycję członków komisji wielogodzinna praca polegała na wnikliwym pochyleniu się nad każdą z propozycji i wskazaniu unikalnych elementów tradycji regionów, których Dol-

noślązacy pozostają obecnie depozytariuszami. Tutaj właśnie można było poznać smaki z polskich wsi na Polesiu, Podolu, Wołyniu i innych kresowych ojczyzn. Degustacjom towarzyszyły opowieści o magicznym zaklinaniu urodzaju i realiach dawnego życia, którego obrazy ewokowała sytuacja świątecznej ekspozycji rodzinnego stołu.

Każda z przygotowywanych prezentacji powstawała dzięki wspólnemu wysiłkowi członków zespołów i całych rodzin. Wielopokoleniowe grupy razem ustalały szczegóły dotyczące składników i zestawu koniecznych potraw, sposobu aranżacji stołu zgodnego z dawnym przekazem, użytych tkanin i przedmiotów, towarzyszących spotkaniu pieśni i życzeniowych oracji. W wioskach każdorazowo trwały poszukiwania zdolnych pisankarek, zręcznych palmiarzy i bibułek słynących wyrobem papierowych kwiatków do palm i koszyków ze „święconką” dopełniających konkursowej propozycji.



*Pajak żyrandolowy Władysławy Żak
z Milikowa*

Wprowadzenie konkursowej gry opartej na rywalizacji według regulaminu mogłoby się z pozoru wydawać nieadekwatne w odniesieniu do niewymierzalnego poziomu autentyczności tradycji. Zawody i konkursy są jednak obecne w prawie każdej ludzkiej kulturze i zawsze wprowadzają pewien stan pozytywnej mobilizacji, oczekiwania

i napięcia towarzyszącego odświętnym spotkaniom. Przeżycia te podnoszą poziom emocji i skupiają zainteresowanie na przedmiocie konkurencji. W przypadku Małej Wielkanocy przedmiotem uwagi stały się relikty tradycji z dawnych, utraconych ojczyzn.

We współczesności istota wioskowego świętowania zmienia swą postać. Taka jest jej specyfika – żywego i zmiennego organizmu. Graną na instrumentach muzykę zastąpiła mechaniczna, a w miejsce mistycznych doznań oczekuje się teraz, co najwyżej odsłonięcia tajemnicy grupowego współzawodnictwa lub wskazania lidera, który zostanie wyłoniony przez osoby spoza kręgu społeczności. Wszelkie prezentacje o charakterze wyłącznie pokazu w niewielkim tylko stopniu są w stanie mobilizować uczestników do starania o wysoki poziom swych propozycji. Ich efekt, bez względu na zaangażowanie i nakład pracy pozostaje zazwyczaj z roku na rok taki sam i tego typu inicjatywy dość szybko wyczerpują własną formułę. Stąd przewaga idei konkursowej, która przyczynia się do rywalizacji wykonawców i integruje ich wokół wspólnego celu, którym pozostaje potwierdzenie wartości własnych dokonań. Jak zauważył słynny Anthelme Brillat Savarin: *„Chociaż moc sprawdzianów jest względna, mają one wywołać podziw i niespodziankę.”*



Kurt Scheller podczas konkursowej degustacji

Pierwsze realizacje konkursu przebiegały w trudnych latach stanu wojennego i zaostrej cenzury, co dodatkowo konsolidowało uczestników i osoby zaangażowane w organizację, by doprowadzić do publicznego zademonstrowania własnej tożsamości, a w szczególności tej niemile wówczas postrzeganej, czyli kresowej. Stąd właśnie wykonania wybitnej lwowskiej śpiewaczki zyskały spektakularny wymiar podczas pierwszej – pilotażowej edycji konkursu. Dały one asumpt do kontynuacji działań związanych z nieograniczonym komunikowaniem o swym dziedzictwie. W tamtym czasie działanie takie miało charakter prekursorski w życiu kulturalnym. Spowodowało to szeroki oddźwięk społeczny i zyskało popularność w kręgach społeczności lokalnych. Z roku na rok uczestnicy zaczęli prześcigać się w szlachetnym dziele docierania do najgłębszych pokładów pamięci, poszukiwania w swym kręgu kompetentnych przekazicieli tradycji i utalentowanych śpiewaków.

Jednocześnie odrzucono lansowane przez ówczesną politykę kulturalną sztucznie wprowadzane modele pseudoludowej stylizacji. By uzyskać efekt maksymalnej wierności tradycji zapatrywano się na dawne fotografie, analizowano wspomnienia, docierając nawet do poziomu relacji pradiadków. Pojawiało się wtedy poczucie integracji grupy i jedności nie tylko we współczesności, ale także świadomość związku z generacjami, z których przekazu korzystano. Aktywność ta kojarzy się niewątpliwie z przywdziewaniem umownego kostiumu dawności. Towarzyszące temu odnajdywanie atrakcyjnych wartości wносиło posmak pewnej egzotyki przywoływanej z rzeczywistości minionego. Zyskiwało to wymiar zmysłowego dotykania mitycznej krainy, z której nastąpiła niegdyś „wielka wę-

drówka”. Świadomość ta pozwoliła tworzyć bazę odniesienia w budowaniu poczucia tożsamości jednostek, rodzin i grup uczestniczących w tych działaniach. Przypominano smaki, wzmacniano więzi, przywoływano pamięć o dawnych bytach i poddawano intensywnej refleksji rodzinną przeszłość. Z tych obrazów określano ważne elementy warte zatrzymania i posiadające rangę znaku tożsamości. O atrakcyjności corocznego misterium konkursowego decydowało również kulturowe zróżnicowanie uczestników, którzy dla siebie stanowili przedmiot ciekawości. Konkursowe prezentacje pozwalały konfrontować własne postawy i przejawy świętowania z odmiennymi propozycjami regionalnych sąsiadów. Obok oryginalnych przysmaków Górali Czadeckich, pyszniły się różnorodnością potraw stoły podolskie i poleskie, zachwycały dekoracjami rzeszowskie pisanki i wileńskie palmy.

Trzy z łomnickich realizacji Małej Wielkanocy zyskały dodatkowy wymiar przeżycia nacechowanego autentycznymi zdarzeniami o wymiarze ogólnonarodowym: śmierci papieża Jana Pawła II, katastrofy samolotu prezydenckiego oraz kanonizacji Jana Pawła II. Spotkania odbyły się akuratnie w dniach wymienionych zdarzeń. Podczas pierwszego z nich zaaranżowano prowizoryczny ołtarz ustawiony przez uczestników w pałacowej sali. Zgromadzeni uczestnicząc w corocznej projekcji tradycji adorowali to miejsce wraz z przybyłymi na miejsce kapłanami. Rzeczywistość świętowania Małej Wielkanocy przeobraziła się w jednolitą przestrzeń bez podziału na widzów i wykonawców, w której istotną cechą stała się obecność kulturowej wspólnoty.

Widowiska

Równolegle prezentowano zwyczaje i obrzędy. Jako jeden z pierwszych przygotował widowisko Zespół „Podgórzanie” z Mroczkowic składający się z kresowych ekspatriantów i przesiedleńców. Zaprezentował wówczas widowisko „Dyngus” (1991 r.), które było kompilacją tradycji z wielu regionów związanych z Poniedziałkiem Wielkanocnym odprawianych w zamieszkiwanej wsi. Akceptacja różnic i połączenie ich w jednej formie widowiskowej było odbiciem postępującej integracji społecznej w kręgu tej społeczności i adaptacji nieco różniących się form tradycji w nowych warunkach. „Judaszki” Zespołu z Sędziszowej przedstawiono jako kolejne widowisko w ramach prezentacji konkursów wielkanocnych. Były one ilustracją dawnego zwyczaju praktykowanego w małopolskich wioskach koło Przeworska, kiedy w Wielką Środę zrzucano z wieży kościelnej kukłę Judasza z trzydziestoma szkiełkami. Symbolizował zło. Wśród czynionych hałasów i śpiewów wynoszono go potem poza granice wiejskich opłotków. Odtworzony przez grupę wiejskich kobiet z użyciem wielkiego manekina i towarzyszącymi zwyczajowymi śpiewami przypominał zwyczaj mający na celu oczyszczenie przestrzeni z mocy, których należało pozbyć się w obliczu nadchodzącego Święta Zmartwychwstania. Góralski Teatr Pieśni „Dunawiec” ze Zbylutowa zainscenizował pradawny zwyczaj „Jeliń” odprawiany przez zbiorowość Górali Czadeckich we wtorek przed Środą Popielcową. Tańczący w korowodzie ludzie budzili nagłym

kłaśnięciem z pozoru uśpionego mężczyzną przebranego za jelenia. Dostojna, stara pieśń i powaga milczenia po rozstąpieniu się kręgu, od wieków symbolicznie pobudzały płodną moc ziemi. Inscenizacje te przypominały niekiedy o bardzo dawnej przeszłości, odeszłych pokoleniach, ewokowały klimaty życia w rodzinnych wioskach. Były próbą przeniesienia atmosfery tamtej przestrzeni, zatrzymania w pamięci minionego czasu i odwołania do obrazu wspólnoty o silnych więziach. Trwający do dziś proces integracji mieszkańców Dolnego Śląska, dzięki takim aktom zyskiwał dodatkowy impuls.



Zespół Górali Czadeckich „Dawidenka” z Koźlic podczas występu w Dużym Pałacu



Prace jury – Antonina Kopala i Ignacy Dumin oraz Kurt Scheller (u góry), poniżej Katarzyna Szafrąńska w rozmowie z Magdą Topolanek (artystką z Brzeżnicy) oraz Małgorzata Orlewicz, Antonina Kopala i Henryk Dumin

Werdykty

Ten swoisty teatr świętowania kończyły werdykty jury, gdzie uwzględniano wszystkich uczestników, a tym, którym udało się uzyskać szczególnie imponujący wymiar prezentacji przyznawano nagrody główne i rekomendowano do reprezentowania regionu podczas prestiżowego festiwalu kazimierskiego. To ostatnie wyróżnienie utrzymało przez wszystkie lata konkursu wymiar szczególnego uhonorowania, o którego trafności potwierdzały późniejsze coroczne nagrody wykonawców dostrzeżonych podczas Małych Wielkanocy. Pewnego rodzaju klamrę stanowiącą miarę tych sukcesów było uzyskanie głównej nagrody festiwalu w Kazimierzu – „Baszty” przez śpiewaczkę Michalinę Mrozik z Przejęśławia w latach 1985 i 2014. Stanowi to pewną cezurę trzydziestolecia realizacji konkursów wielkanocnych, a także innych działań w ramach Programu Ochrony Tradycji Kultury Wsi. Umożliwiły one publiczne zaistnienie wielu wybitnych osobowości ze środowiska wiejskiego regionu – młodszych i starszych wykonawców dawnego repertuaru pieśni i muzyki, zarówno zespołowych, jak i indywidualnych.

O uczestnictwo w kolejnych konkursach specjalnie zabiegano, rywalizowano z zapałem w wynajdywaniu skarbów niematerialnego dziedzictwa i, co rzadziej spotykane – radoowano się z sukcesów swych konkurentów. Ich osiągnięcia imponowały, ale również wskazywały drogi poszukiwań, by zadziwić wszystkich przy następnej okazji.

Mała Wielkanoc wraz innymi inicjatywami realizowanymi w ramach Programu Ochrony Tradycji Kultury Wsi zyskała z czasem rangę instytucji, która przez trzy dekady do dziś zachowała atrakcyjny wymiar dla uczestników. Stanowi pod tym względem ewenement wśród inicjatyw zmierzających do ochrony tradycji kulturowych. Często umowa społeczna towarzysząca tworzeniu podobnej formuły traci z czasem swą aktualność, co wiąże się ze zmianami realiów, grona adresatów i zwykłym popadaniem w anachronizm. Uczestniczenie w spotkaniach w tydzień po Wielkanocy zachowało jednak przez lata cechę społecznego luksusu, gdzie wartości uznane za ważne posiadają odpowiednią oprawę i prestiż. Zasadą respektowaną przez różne składy jurorskie było niepomijanie żadnego z uczestników. Każdy zyskiwał tu akceptację, inspirację i zachętę do kontynuacji dziedzictwa przeszłości.

Teatr świątecznego jedzenia

Sens zbiorowego świętowania, oprócz innych aspektów, dotyczył też prób osiągnięcia wyższych poziomów świadomości (np. uczestniczenie w rytualnych wtajemniczeniach wieczerzy wigilijnej) i uzyskiwania niedostępnej na codzień wiedzy (np. weselne wróżby z rzucanym czepcem). Wspólne uczestniczenie w dotykaniu tajemnicy wzmacniało sojusze i stopień zażyłości uczestników. W dochodzeniu



Wanda Żuraw z Henrykowa

potrawy nagradzane podczas konkursów wielkanocnych:

żur, barszcz biały kiszony, jaja z tartym chrzanem, chrzanówka, sałot, mieszanina, szynka pieczona w cieście chlebowym, świński łeb pieczony, pieczone prosię z czerwonym jajkiem w pysku, paska, pascha, baba, ser suszony, masło z goździkami, chrzan tarty, ćwikła, gołąbki z kaszą kukurydzianą, studzienina, huśpielina, trzęsawka, golonka gotowana z kapustą, ryje pieczone, boczek wędzony słomą gryczaną, kwaśnica, sadlaczki, salceson, pieróg z nadzieniem z kasy i sera, wielkanocny wieniec z bułki z jajami, bryndza owcza, chleb z symbolami Męki Pańskiej, sok z brzozy, mazurek Dwunastu Apostołów, mazurek kajmakowy, mazurek orzechowy, bliny z maczanicą, kordzisz, gomółki serowe, pieczenica, prosię nadziewane, chleb, danie królewskie, nalewka na jarzębinie z miodem, nalewka na owocach leśnych, ser z pokrzywą, rakija, fałszywy zając, marynowana papryka nadziewana kapustą, ...

do podświadomych stanów pomagać miało również obecne w każdej prawie kulturze stosowanie używek – najczęściej alkoholu. Nie zawsze jednak było to konieczne. Żywołowość zabaw tanecznych w dawnej polskiej wsi wystarczała niejednokrotnie do uzyskania stanów bliskich transowi, pozwalających zapomnieć o jakimkolwiek fizycznym zmęczeniu. Panowało też przekonanie o skuteczności uruchamianej zbiorowej wyobraźni w akcie sprowadzania życiodajnych sił na ziemski plan.

Wielkanocne świętowanie zawiera wiele elementów magicznych, zarówno w zwyczajowych zachowaniach, używanych rekwizytach i aktach obrzędowych. Nasycenie takimi konotacjami w szczególności dotyczy przestrzeni świątecznego stołu, otoczonego aurą sacrum. Tutaj dostępowano pojednania na poziomie materii i ducha, gdzie rytuał wspólnego posiłku integrował moce ludzkie z boską energią.

Co na stołach wielkanocnych?

Na świątecznym stole, wedle tradycji powinno znaleźć się to wszystko, co gospodarstwo jest w stanie w ciągu roku wyprodukować. Panuje przekonanie, że jeżeli zabraknie któregoś składnika, brakować go będzie przez cały rok. Dawniej zanoszono do poświęcenia w kościele wszystkie wykładane potem na stół produkty. Współczesna „święconka” składa się zazwyczaj już tylko z ich symbolicznych ilości.

Wielkanocny stół jest reprezentatywny, jeśli chodzi o możliwości wytwórcze gospodarstwa, a także zdolności gospodarza (wędliny, trunki) i gospodyni (wypieki, potrawy). Stąd właśnie jego szczególnie okazała postać – bogactwo form, smaków, plastyki obrzędowej i zwyczajowych dekoracji. Stoły poszczególnych grup regionalnych różnią się między sobą ulubionymi potrawami, formami dekoracji lecz zasada sprawiania wrażenia dostatku i obfitości posiada tu nadrzędne znaczenie. Dążenie do uzyskania takiego efektu jest działaniem o podtekście magicznym, mającym zapewnić wystarczającą ilość pożywienia dla całej rodziny aż do następnej Wielkanocy.

Głównym elementem wielkanocnego stołu są dekorowane jajka – pisanki, kraśzanki i oklejanki używane jako główny rekwizyt wielkanocnego świętowania. Jaja nie tylko dekorują stół, ale także stanowią ważny składnik wielu potraw. W podstawowej postaci, obrane ze skorupki podawane są na talerzu w połówkach lub ćwiartkach, posypane wiórkami utartego chrzanu. Nieopodal układa się oskrobane korzonki chrzanu do pogryzania przez domowników na pamiątkę Męki Pańskiej między smakowaniem kolejnych dań. Częstki jaj dodaje się do żuru, którego zawieszista postać przygotowana na zakwasie z żytniej mąki należy do najstarszych europejskich zup. W odróżnieniu od postnej wersji, żur wielkanocny powinien być tłusty z pływającymi w nim plasterkami kiełbasy i kawałkami boczku. W nowszych wersjach zabiela się go żółtkami, dodaje pieprz i tarty chrzan. Obok żuru podaje się również inne wielkanocne zupy – „chrzanówkę” – rodzaj barszczu z dominującym smakiem chrzanu (Rzeszowskie), kwaśnicę –



zupę na kapuścianym kwasie, w którym gotowano uprzednio świąteczną szynkę (Podhale, Sądeckie), „sałat” – zupę na wywarze ze świeżej sałaty (górale czadeccy).

Zgodnie z wielkanocną magią obfitości, na świątecznym stole powinny znaleźć się okazałe chlebowe bochny. Często zdobione są symbolami Męki Pańskiej lub samym tylko wyobrażeniem krzyża (Sądeckie).

U ekspatriantów z Podola podawane jest na stół wielkanocny „*danie królewskie*” zwane też „*dworskim*” będące mieszkanką różnych wędlin z dodatkiem jaj i chrzanu. Zalewa się je rzadkim żurem. Podobne danie o nazwie „*mieszanina*” podawane jest na stołach przesiedleńców z Mazowsza.

O wspaniałości świątecznego stołu świadczą jednak mięsa. Niegdyś na wsi mięso jadano rzadko. Pieczone mleczne prosięta i świńskie głowy pojawiały się na stołach dworskich w okresach świąt. Wobec współczesnej dostępności mięsa obserwuje się przejście niektórych form z dawnej kuchni szlacheckiej. Dotyczy to szczególnie mięs, których formy podania inspirowane są najczęściej kuchnią dworską. Przy okazji Wielkanocy okazałe szynki zapiekano zwyczajem wileńskim w cieście chlebowym. Podawane są także w formie popularnej u przesiedleńców pochodzących z Podtatrza jako gotowane w wywarze z kiszzonej kapusty albo jako wielki pieczony udziec z mocno przyrumienioną skórką, na której nacinany bywa ozdobny motyw w kształcie krzyża znaczony szlakiem z goździków. Używanie tej przyprawy jako dekoracji maślanych osetek lub wędlin także stanowi wpływ kuchni dworskiej, gdzie od dawna stosowano ją jako drogi dodatek kupo-



TRADYCYJNE ŚWIEĆONKI



wany niegdyś na wagę złota. Wędlinom towarzyszą zwykle dodatki – ćwikła, czyli chrzan z buraczkami lub sam chrzan ucierany ze śmietaną, niekiedy z dodatkiem roztartych, gotowanych żółtek.

Wielość mięsnych przysmaków stanowi o bogactwie świątecznego stołu i znak zasobności gospodarzy. Gotowaną, białą kiełbasę z drobniej zmielonych kawałków mięsa dodaje się najczęściej do żuru lub spożywa na gorąco z dodatkami. Jedzona zwykle na zimno kiełbasa wędzona sporządzana jest z większych, mięsnych części krojonych w kostkę. Do specjalności przygotowywanych po wiosennym świniobiciu należą: na ostro przyprawiane pieprzem salcesony, krwawe kiszki z dodatkiem kaszy gryczanej, golonki gotowane w wywarze z kiszzonej kapusty i podobnie zaparzany boczek, wcześniej obwędzony według np. podolskiej tradycji w dymie z gryczanej słomy. Obrazu obfitości wielkanocnego jadła dopełniają ozory w sosie chrzanowym, schaby pieczone z zawiniętymi w środku suszonymi śliwkami, pasztety zapiekane z jajkiem i wszelkie mięsne galarety zwane gdzieniegdzie „huśpieliną” (górale czadeccy), „trzęsawką” (Lubelskie) albo „studzienią” (Rzeszowskie).

Wśród mieszkańców wiosek zamieszkanymi przez reemigrantów z Bośni i Bukowiny przy każdej niemal świątecznej okazji zwykło się podawać gołąbki z kaszy kukurydzianej, owijane w zakiszane liście kapusty.

Wielkanocny stół nie mógł w przeszłości obejść się bez serów, co znajduje odzwierciedlenie także we współczesnym menu. Z białego sera formowane są



*Tradycyjna święconka w przetaku
Zespołu z Dobkowa*



gomółki smarowane z wierzchu żółtkami i podsuszane potem w piecu. Zazwyczaj dodawano do nich pieprzu, kminku lub układano na wierzchu goździki w kształcie krzyża. Z sera przygotowywano też paschę, czyli serowy deser z dodatkiem żółtek, bakalii i owocowych galaretek, popularny wśród ekspatriantów i przesiedleńców ze wschodnich regionów Polski.

Słodkie smaki wzbogacają mazurki bakaliowe, bezowe, z dodatkiem konfitur, sera, polewane lukrem, będące świadectwem pomysłowości gospodyń w kreowaniu nowych zestawień smakowych. Spopularyzowane szeroko, także w środowisku wiejskim baby wielkanocne pierwotnie były specyficznie polskim przysmakiem kuchni dworskiej znanym już w XVII wieku. Do dziś bywają przedmiotem chluby gospodyń pod warunkiem, że udały się bez zakalca i nie opadły po wyciągnięciu z pieca. Obok stawiane są „paski” będące formą luksusowego pieczywa drożdżowego sporządzanego z najlepszej mąki i dużej ilości jaj z dodatkiem rodzynek.

Na stołach Górali Czadeckich obowiązkowo stawiana jest głowa soli będąca jeszcze jedną pamiątką po czasach, kiedy była ona dość droga. Jej posiadanie świadczyło o zasobności domu. Akordem towarzyszącym wielkanocnemu świętowaniu są nalewki wspomagające trawienie i przydające animuszu biesiadowaniu. Sporządzano je na owocach z sadu lub leśnych – np. na jarzębinie z miodem.

W wielu domach do dziś przestrzega się zakazu wyrzucania pozostałości po świątecznym ucztowaniu. Jeśli już, to tylko w specjalne miejsce – jak np. kości z żeberek, które można rozrzucić w stodole. Jak się tłumaczy – myszy ponoć nie

będą wówczas ciąć zboża. Okruszki i skorupki jaj daje się do skarmienia drobiu, a kosteczki po mięsiwie zakopuje w polu dla lepszego urodzaju. Jest to niewątpliwie zachowana pozostałość po dawnych, jeszcze przedchrześcijańskich aktach ofiarnych, która utraciła obecnie swój rytualny kontekst.

Wielkanocne konkursy pozwalają reprezentantom dolnośląskich wsi głębiej penetrować zasoby własnych tradycji, które są nadal przechowywane z udziałem pokolenia dzieci i wnuków.

Często na konkursowych stołach pojawiają się przedmioty kumulujące zbiorową pamięć, przeniesione wraz ze skromnym dobytkiem z utraconych niegdyś rodzinnych domostw. Bywają to ceramiczne naczynia, drewniane dzieże, pasyjki, obrusy tkane na krosnach jeszcze przed drugą wojną. Zdarzają się też kilkudziesięcioletnie świece zapalone tylko przy najbardziej uroczystych okazjach. Udział w konkursie tradycji staje się ważnym zdarzeniem w życiu wioskowych społeczności. Ponawiana jest wtedy próba odtworzenia nastroju dawnego świętowania będąca jakby symbolicznym „zatrzymaniem czasu”. Towarzyszą temu pieśni, muzyka i potrawy przygotowane z największą uważnością, ściśle według receptur przekazanych przez poprzednie pokolenia.

*Tradycja jest naszym
uobecnionym trwaniem
w przestrzeni czasu.*

HENRYK DUMIN



Miscellanea

Łomnickie laboratorium ochrony kulturowego dziedzictwa stało się w ciągu ostatnich lat swoistym fenomenem. Tak się złożyło, że mogliśmy dać ludziom wiele pięknych przeżyć, doprowadzić do spotkania artystów z wyrobioną, nieprzypadkową publicznością. Grali tu i śpiewali ludzie ze wsi, filharmonicy, aktorzy, gotowali mistrzowie kuchni – wszyscy kreowali smaki świata w tym niezwykłym otoczeniu powoli podnoszonym ze zniszczeń, których już teraz prawie nie widać. Udało się pokazać, jak zabytki mogą służyć współczesności. To czarowne momenty, które stworzyły klimat tego miejsca.

Trzydziestolecie Małej Wielkanocy jest kolejnym dowodem na to, że Dolny Śląsk pozostaje skarbnicą tradycji pochodzących ze wszystkich ziem dawnej Rzeczypospolitej. Nasz konkurs chroni te wartości. W Łomnicy realizujemy go od dwunastu lat. Powstało tu swego rodzaju regionalne centrum ochrony dziedzictwa kulturowego, w którego pracach uczestniczyli znani specjaliści w dziedzinie antropologii kultury.

W ramach laboratorium rewitalizacji łomnickiego zabytku zrealizowaliśmy wieloletnie projekty, które teraz są modelem do naśladowania w innych, podobnych obiektach. Po latach możemy stwierdzić, że tajemnica powodzenia polega chyba na doświadczeniu uważności w relacjach z ludźmi, zjawiskami sztuki i przekazem tradycji.

Joanna Dumin, Prezes Fundacji Dominium Łomnica, 2014

Jesteśmy tu już od (...) lat i czujemy się jak w domu. Odbudowę rozpoczęliśmy w 1991 roku od Dużego Pałacu, który był całkiem zrujnowany. Region Kotliny Jeleniogórskiej ma wiele zalet, piękne krajobrazy, ciekawą historię, kulturę i zamieszkują go przesympatyczni ludzie. Na początku nie mówiliśmy w ogóle po polsku i mimo to czuliśmy dużą sympatię ze strony Polaków. To było dla nas również motywacją, bo nie spodziewaliśmy się tak miłego przyjęcia. Nauczyliśmy się, że, przede wszystkim, trzeba być otwartym na innych i ciekawym.

Mała Wielkanoc odbywa się u nas w pałacu już po raz kolejny. Mam nadzieję, że ta tradycja będzie podtrzymywana, bo nie robimy tego tylko dla siebie. Nasza córka na przykład czekała już od kilku dni na to, by móc razem z innymi malować i dekorować jajka. W Niemczech święta wielkanocne są również dla chrześcijan najważniejszymi świętami, którym towarzyszą różne obrzędy i tradycje, ale są one skromniejsze, niż w Polsce. Np. zwykła niemiecka rodzina zjada podczas świąt jakieś dziesięć procent tego, co jest zwyczajem w Polsce. Dzień Wielkanocy rozpoczyna się śniadaniem, później dzieci szukają czekoladowych jajek ukrytych w ogrodzie lub w domu, jeśli nie dopisuje pogoda. I na tym kończą się zwyczaje wielkanocne w Niemczech.

Elisabeth von Küster, właścicielka pałacu w Łomnicy, Gość Legnicki, 2006 r.

Ludzie wstydzili się swojego przesiedlenia i swojej kultury. Dopiero inicjatywa Programu Ochrony Tradycji Kultury Wsi w ówczesnym Wojewódzkim Domu Kultury sprawiła, że coś drgnęło. Trzeba było z ludźmi po wioskach przesiedzieć wiele godzin, nieraz do północy. Poświęcona uwaga i pomoc merytoryczna, do-

inwestowanie, dowartościowanie wiejskich grup folklorystycznych zrobiły swoje. Pierwszy wyjazd na festiwal w Kazimierzu i... od razu „Złota Baszta”. To nakreśliło kierunek.

Tradycja jest dziś tak samo potrzebna jak Bach. Trzeba to tylko umiejętnie rozpoznać. Nawet krótkie zaniechanie działań ochronnych kultury wsi pokazuje ujemne skutki. Od razu wkracza w to nurt biesiadny. Dlatego tak ważna jest polityka kulturalna regionu.

Jeżeli kulturę tradycyjną będzie się traktowało jako ozdobnik dla spotkań festynowych, to nic z tego nie będzie. Przychodzi potem decydent, poklepuje kobietki i mówi: „Ach, jak pięknie jesteście ubrane, róbcie tak dalej”. A kobiety bzdury mają na sobie – ubrane w fartuchy i czepce kelnerek. Niestety, wszystko rozbija się nie tyle o brak finansów, co o brak wiedzy.

Ewa Bączyńska, etnolog, wieloletni juror festiwalu kazimierskiego
i konkursów wielkanocnych w Łomnicy

(...) Święta wielkanocne – powiedziała Jadwiga Puszkarcz – wymagają spokoju i długich przygotowań. Tak było w Dunawcu – wsi na Bukowinie pod Czerniowcami, skąd przyjechałam do Zbylutowa jako trzyletnia dziewczynka w 1946 roku. Rodzice dbali, by zwyczaje z Bukowiny pielęgnować w nowym domu i niczego nie uronić. W czasie Wielkiego Postu nikt nawet śmietany, czy mleka nie ruszył, o maśle nie mówiąc. Jedzono fasolę, groch, a przede wszystkim – kukurydzę. Ojciec czytał Biblię – mam jeszcze jej egzemplarz, podobnie jak i koszulę matki przez nią wyszywaną (...). Przed Wielkim Tygodniem garnki trzeba było dokład-



2008



2013

nie zmyć, by śladu zawiesistego jadła nie zostało. Za to później było dużo jedzenia, bo Wielkanoc to święta obfitości.

(...) Jurorzy oceniający potrawy mieli zadanie trudne, bo gospodynie stosowały smakowite zasadzki. Nawet zdeklarowani abstynenci „pękali” czując woń nalewki. To nic szczególnego – przekomarzały się mieszkanki Działoszyna – trochę macierzanki, rumianku i innych ziół we właściwych proporcjach ze szczyptą piołunu trzeba zalać spirytusem i trochę odczekać. Jak panna dała chłopakowi naparstek, to już go miała, bo nalewka smaczna.

Potwierdzamy, bośmy zostali też o tym przekonani, podobnie jak widokiem prosięcia z jajkiem w pysku, kaczki pieczonej w całości z jajkiem w dziobie i wyglądem stołów zdobionych barwinkiem (...).

O świątecznych zwyczajach można opowiadać bez końca. – mówiła Jadwiga Puszkarz – O śmirczownikach, z którymi chodzili chłopcy, grożąc biczowaniem i otrzymując pisanki za odstąpienie od tego zamiaru, o pieśniach z „kwietnego tygodnia”, to znaczy okresu poprzedzającego Wielki Tydzień. (...) Te święta to pamiątka Zmartwychwstania, powinny służyć pojednaniu (...). Póki o tym pamiętamy, że codziennie może być świąteczna zgoda – póty nadzieja, którą budzą wielkanocne święta.

Cezary Wiklik, Święta po świętach, Gazeta Wrocławska, 1995 r.

Co roku w Jeleniogórskim odbywa się pięć dużych, mocno obsadzonych, regionalnych imprez folklorystycznych o charakterze konkursowym, ilustrujących cały rok obrzędowy na wsiach. (...) Zainteresowanie tymi konkursami jest tak duże,

że od jakiegoś czasu organizowane są w cyklu dwudniowym, aby mogli wziąć w nich udział wszyscy chętni. (...) Dzięki prezentacjom konkursowym ożywianych jest wiele zwyczajów powszechnie już nie kultywowanych. Tradycje przypominane okazjonalnie funkcjonują wprawdzie w formie muzealnej, ale funkcjonują. Spełniany jest warunek autentycznego przekazu międzypokoleniowego. Nie ma nauki z książki, taśmy wideo, czy magnetofonowej. Widowiska tworzy się z obrazów przywoływanych z pamięci seniorów. Pieśni po prostu wspólnie się śpiewa. (...) Najwyższe oceny i nagrody na prestiżowych konkursach przyniosły im przede wszystkim ogromną radość i poczucie własnej wartości, ale również świadomość odpowiedzialności za tradycję, którą pielęgnują. (...) Pozostały sobą dlatego, że w tym, co robią nie ma żadnego udawania, żadnej obłudy, nic na pokaz. Zachwycają otwartością, szczerością, prawdziwością, zwykłą ludzką dobrocią. Są niezwykłym zjawiskiem w wiejskiej rzeczywistości.

Nasza praca polegała na niekończących się rozmowach. – mówi Henryk Dumin – Często siedzieliśmy do późnych godzin nocnych, wyszukując w zakamarkach pamięci najstarsze pieśni. W ten sposób zaprzyjaźniłem się z wieloma wspaniałymi ludźmi, zdobyłem ich zaufanie. Kiedy spostrzegli, że są szanowani, że ceni się ich wspomnienia, poczuli się ważni. Zaczęli rozkwitać. Dziś otwarcie i pięknie opowiadają o swoich domach rodzinnych, o życiu. To jest prawdziwa kopalnia wiedzy.

Daniel Antosik, *Skarby kultury, Karkonosze, 1998 r.*

Na stole stawały studzieniny i wszelakie mięsa – powiedziała Teresa Płotnicka ze Skorzenic – bo to były święta sytości. A na ziemiach poleskich, skąd pochodziła

moja matka specjalnością był żur, jednak z zupą, jaką dziś znamy, niewiele miał wspólnego, bo nasycony był wszelkim jadłem, które daje się do święcenia i aż kipiał od mięsa.

A nam się Popielec kojarzy z zupą kminową – powiedziała Pani Brygida Ściga ze Zbylutowa – niezwykle postną. Zresztą na Bukowinie (...) post traktowano surowo. Wynosiło się do komory wszystkie garnki, w których kiedykolwiek gotowano cokolwiek z tłuszczem. Przynosiło się z komory garnki postne, używane tylko w tym okresie. (...) Pisanki malowano już od niedzieli palmowej, bo każdy idąc w gościnę brał pisanek i będąc gościem – też dostawał kraszone jajko. Dziewczyny zainteresowane chłopcem dawały mu pisanek z jaja gęsiego, co było zaproszeniem do delikatnego flirtu.

(...) Gospodynie dziś mieszkające w Mroczkowicach pod Mirskiem przywiozły „od siebie” magiczną przystawkę – pałeczki chrzanu w miodzie moczone, ponoć po to, żeby gardło przez cały rok nie bolało, a na stole Skorzenic popróbowaliśmy soku z wiosennej brzozy. Dawniej chowano go w całych beczkach na lato. (...)

Cezary Wiklik, Twaróg pieczony i szlingielizy,
Gazeta Wrocławska, 1998 r.

Najstarszą potrawą jest chyba „królewskie danie” – zastanawia się Janina Kramarzewska z Czerwonej Wody koło Węglińca. Robi się je mieszając boczek, kiełbasę, szynkę i chrzan, a następnie wszystko zapiekając. U nas w Trembowli na Podolu nie wszystkich było na takie jedzenie stać!

– A u nas na Bukowinie chrzan w Wielkanoc dawało się do ssania dzieciom. – wymieniała się doświadczeniem Anna Delus ze Zbylutowa. Mówiło się, że dzięki temu zostaną im odpuszczone grzechy.

Zbigniew Rzońca, *Jedyny taki w Polsce, Słowo Polskie, 1999 r.*

...) Uniknęliśmy fałszywego folkloru kobiet w świetlicowych zasłonach i z wymalowanymi ustami, które na festynie wesoło zaśpiewają. A tak niestety wygląda nasza wiejska „tradycja” w wielu regionach kraju.

Trzydzieści (...) zespołów, nad którymi czuwa Henryk Dumin należy dziś do krajowej czołówki. To do nich trafiają główne nagrody z prestiżowych festiwali w kraju i za granicą. (...)

Program Henryka Dumina to całoroczna opieka nad zespołami i pięć konkursów – od styczniowych Kolędników, poprzez wiosenną Małą Wielkanoc, majowe Spotkania z Folklorem, czerwcowy Przegląd Pieśni Małomiasteczkowych (jedyny w kraju), po jesienne Święto Chleba, kiedy to niemal w każdej wsi pieką chleb „dla Dumina”. Trwa to już piętnaście lat.

Henryk Dumin: A na początku przepowiadano mi, że wymrą moje babuleńki i nie będę miał co robić. Tymczasem nie wszystkie babuleńki wymarły, zdążyły jeszcze zarazić swą pasją córki i synowe, wnuczki i prawnuczki.

Barbara Łagońska, *Magia jest najważniejsza, Słowo Polskie, 1999 r.*

Strojne konkursowe stoły uginają się od niezwykle smakołyków. Swojskie wędliny, żury, barszcze, pasztety, mazurki i najróżniejsze baby, a także mnóstwo pisanek. Nie sposób było posmakować wszystkiego. Jury nie miało jednak najmniejszych wątpliwości, kogo nagrodzić. (...) triumfował zespół z Gościszowa, na którego stole znalazła się m.in. dziś rzadko przygotowywana, a mocno osadzona w tradycji tzw. „wielkanocna smażonka”, czyli niezwykle zapiekanka z jaj, wędlin, cebuli. (...) Zwyciężył zespół z Czerwonej Wody, który przygotował m.in. przepyszną „naczynkę” – typowo wielkanocną potrawę zapiekaną z krojonych placków ziemniaczanych i pasztetu. Zespół z Czerwonej Wody przywiózł też najbardziej okazałą, ponad pięciometrową palmę przystrojoną tysiącem papierowych kwiatów. Palma nie zmieściła się jednak w pałacu, witała więc gości, którzy tłumnie zjawili się w Łomnicy. Uwagę fachowców przyciągnął też powrót na świąteczne stoły tzw. paski – specyficznej wielkanocnej baby przygotowanej z najlepszych produktów, bogato zdobionej ptaszkami wykonanymi również z ciasta. Najokazalszą paskę przygotowała Zdzisława Kuryło z Radostowa, która opowiadała z nieskrywaną dumą, iż pięknie wyrośnięte ciasto z trudem wydobyła z piekarnika. (...) Tłum widzów przeciskających się między stołami w pałacowych salach świadczy o wielkim zapotrzebowaniu na tego typu wydarzenia.

Daniel Antosik, *Tradycja na salonach, Nowiny Jeleniogórskie, 2002 r.*

Salę balową (pałacu) zastawiono stołami, na których pyszniły się szynki otoczone wieńcami kielbas, wewnątrzapełniały aromatem żury i pieczone w wiejskich piecach chleby. Poukładane wśród potraw korzonki chrzanu przypominały o goryczy

Chrystusowej Męki, a leżące w czterech rogach stołów główki czosnku wzbraniały złym duchom dostępu do świętego stołu. Rozmaitość zwyczajowych potraw, pochodzących z różnych regionów, jeszcze raz potwierdziła bogactwo współistniejących obok siebie tradycji regionalnych na Dolnym Śląsku. (...) Dawne polskie pieśni obrzędowe będące obecnie zabytkami literatury ludowej i kreacje kulinarne z tego samego kręgu kulturowego zaistniały we wnętrzach pamiętających niemiecką historię.

Henryk Dumin, *Folklor w pałacu, Sudety, 2002 r.*

Uznanie jurorów i licznie przybyłych do Łomnicy gości wzbudzały także okazały koszt ze święconką. Królowała w nim potężna szynka z kością, najpierw wędzona, a później gotowana w kwaszonej kapuście. Wśród świątecznych przysmaków nie brakowało gołąbków z kaszy kukurydzianej, żuru, wędlin, tartego na świeżo chrzanu i wszelkiego rodzaju wypieków. Do picia podawano kwas chlebowy, brzozy sok i domowe nalewki.

Konkurs wymyślił (...) Henryk Dumin. Jest on także autorem Programu Ochrony Tradycji Kultury Wsi. (...) Według Małgorzaty Orlewicz z Muzeum Etnograficznego w Warszawie, która (...) oceniała wielkanocne stoły, największą wartością mieszanki kulturowej na Dolnym Śląsku jest niezwykle bogactwo i różnorodność. (...) To wspaniałe, że od lat co roku trafia się coś nowego. Na przykład osełki masła nabijane goździkami, które kiedyś uchodziły za rarytas. Miało to świadczyć o zamożności gospodarzy.(...)

Jacek Jaśko, *Górą zupy i pisanki, Słowo Polskie, 2003 r.*



*Zespół „Milikowianie” z Milikowa i „Rozmaryn” z Markocic (u góry),
u dołu Zespół „Działoszynianie” z Działoszyna*

Tradycja Małej Wielkanocy przed wojną na Kresach integrowała społeczność wiejską z dworem. Dziś na Dolnym Śląsku burzy podziały między Niemcami i Polakami. W Łomnicy pod Jelenią Górą niezwykle wyraziście realizuje się idea Europy ojczyzn, w której przedstawiciele różnych narodów żyjąc obok siebie, nie tylko nawzajem się szanują, ale czerpią od siebie to, co mają najlepsze. Dla rodziny von Küster możliwość otwarcia swojego domu na polską tradycję wielkanocną jest co roku wielkim przeżyciem.

(...) Henryk Dumin, twórca konkursu, potrafi niezwykle barwnie opowiadać, jak doszło do jego powstania. – Kiedyś, w 1985 roku jechałem przez ten region. To były czasy kryzysu. W sklepach na półkach jedynie ocet i herbata turecka. Zaczęłem wówczas opowiadać o dawniejszych zwyczajach wielkanocnych i o wszystkich potrawach, które podawano. Nagle padła propozycja, byśmy zrobili jakiś konkurs z tym związany. (...) No i taki skromny pierwszy konkurs się odbył. Wystąpiły w nim cztery zespoły, które przedstawiły m.in. wyjątkowe pieśni wielkanocne. Dzięki tym konkursom zaczęły objawiać się różne talenty.

(...) Najważniejszy (...) i najwyżej oceniany jest związek z tradycją. (...) Dzięki niemu ludzie mogą przypomnieć sobie różne stare potrawy. W przygotowaniach uczestniczą wszyscy: kobiety, które pieką chleb, mężczyźni szykujący mięsa, pomagają dzieci, młodzież. Walory smakowe i wygląd są ważne, ale najważniejsze jest zachowanie tradycji. (...) Różne przedmioty z domów rodzinnych, używane dawniej sprawiają, że stoły wyglądają jak sprzed stu czy stu pięćdziesięciu lat. Jest to prezentacja czegoś pięknego, niemal egzotycznego. Mimo wielu lat trwania konkursu wciąż odkrywa się coś nowego.

Mirosław Jarosz, Gość Niedzielny, 2006 r.

Już od ponad dwudziestu lat Henryk Dumin bada tradycyjne polskie stoły wielkanocne: „Nigdzie w kraju nie ma tak bogatych i różnorodnych tradycji jak na Dolnym Śląsku, gdzie po zakończeniu wojny pojawili się ludzie ze wszystkich polskich zakątków i kresów i nadal te (ich) poprzednie regiony tu trwają. (...) Kiedy przywracamy tradycje, zatrzymujemy również tożsamość i podnosimy poziom kultury. Takie wartości nie powinny być zapomniane.”

(...) Musi się spróbować wszystkiego, co jest na stole. Również to należy do pięknej tradycji prawdziwie polskiej Wielkanocy.

Jana Ulbrich, *Bogate święta*, Sächsische Zeitung, 2007 r.

(Na stołach) kulebiaki nadziewane kaszą i grzybami, zawiesziste żury posypane tartym chrzanem, osetki masła nabijane goździkami, paschy serowe... (...) Potomkowie dawnych mieszkańców Podola przywiozą studzieniny, czyli galarety oraz ryby na różne sposoby, Wilniacy – szynkę pieczoną w chlebie, Lachowie Sądcecy (przesiedleńcy z Podkarpacia) – kwaśnicę, polscy reemigranci z Bośni – kiszoną paprykę faszerowaną kapustą, pitę z dynią i serem oraz pieczenicę, czyli wieprzowinę moczoną w winie i pieczoną w piecu chlebowym. (...) Liczy się jak najwierniejsze nawiązanie do tradycji kulinarnej, także wystrój stołów: plastikowe pojemniki i azjatyckie stroiki z supermarketów są surowo zabronione!

(...) Niezwykłe są magiczne szczegóły, np. malutka korona cierniowa spleciona z korzonka chrzanu, przez który dokonywano pierwszego udoju po Wielkanocy, żeby odzegać czarownice, które mogły odebrać krowie mleko. Albo poświęce-

nie odrobiny maku, którym posypywano węgly domu. Pomagało to skutecznie wygubić mrówki.

(...) Na „Małej Wielkanocy” (górale czadeccy) pokażą płacinty, czyli drożdżowe bułki, zupy z sałaty i młodej pokrzywy, mamałygę, jajecznicę z mleczem, które zachwyciły Kurta Schellera, znanego kucharza i naszego jurora.

Gazeta Wyborcza, Tygodnik z Dolnego Śląska, 2010 r.

„Mała Wielkanoc” w Dominium Łomnica po raz 30. zachwyciła tradycją kulinarną i starymi pieśniami śpiewanymi w okresie Wielkiej Nocy i budzącej się wiosny. To najstarszy konkurs kulinarny na Dolnym Śląsku. (...) Po raz pierwszy odbył się w nowej stodole folwarcznej. (...)

Małgorzata Potoczak-Pełczyńska, *Mała Wielkanoc pamięta o tradycji*,
Nowiny Jeleniogórskie, 2014 r.

Od przeszło dziesięciu lat pałac w Łomnicy gości wiosną artystów ludowych, którzy prezentują tu dawne tradycje związane ze Świątami Wielkanocnymi. Zwyczaj „Mała Wielkanoc”, o której przypomina konkurs tradycji realizowany w łomnickim zabytku nawiązuje do dawnej polskiej tradycji (...).

W trakcie łomnickiego spotkania publiczność może degustować unikalnych przysmaków wiejskiej kuchni oferowanych przez artystki ubrane w regionalne stroje. (...) Pyszne ciasta – baby i mazurki, zupy – żury i barszcze, wędliny – szyn-

ki zapiekane w chlebie, kiełbasy, a nawet całe prosięta w otoczeniu dekoracji z malowanych jaj sprawiają imponujące wrażenie na każdym z gości. Dochodzi do tego zapachy, dźwięki i obrazy będące przypomnieniem dawnej kultury. (...) Autorami smakowitości, wykonawcami muzyki oraz pieśni są mieszkańcy dolnośląskich wiosek przekazujący swe tradycje młodszymi pokoleniom. (...) Oprócz konkursowych atrakcji, można na miejscu odwiedzić także wnętrza pałacowe, dawny folwark z restauracją i romantyczny park, który gościł w przeszłości wiele historycznych postaci.

Henryk Dumin, Mała Wielkanoc w łomnickim pałacu,
Schlesien Heute, 2014 r.

Po drugiej wojnie światowej tak wiele tradycji popadło w zapomnienie. Inne praktykowano w tajemnicy. (...) Tydzień po Wielkanocy pojedźcie grupą do pałacu (w Łomnicy), żeby przeżyć polskie święta i żeby poznać ich smak. (...) Członkowie jury (konkursu) muszą spróbować czterystu do pięciuset potraw.

(...) Na (polską) Wielkanoc wszystko musi być bogato nakryte, ugotowane i upieczone. (Liczy się) przede wszystkim dawność. Skoncentrowanie na starym przekazie i wrażenie wizualne są dla etnologów z jury najważniejsze. „Smak potraw stoi jako pierwszy, ale na drugim miejscu.” – opowiada Henryk Dumin.

Irmela Hennig, Ożywiać wielkanocną tradycję,
Sächsische Zeitung, 2014 r.

Oracje i pieśni

ORACJA WIELKANOCNA BENEDYKTY ŁUKIJAŃSKIEJ (1924-1991) Z DZIAŁOSZYNA (gm. Bogatynia) zwyczajowo wypowiadana podczas corocznej wizyty włościan we dworze w Piotrowiczach na Białorusi:

*Baranek niewinny, Syn Boży jedyny
Przez nas umęczony, do grobu złożony.
Z grobu powstaje, nam radość daje,
A z tej radości winszuję Jegomości!
Chrystus zmartwychwstał!
Chrystus zmartwychwstał!
Chrystus zmartwychwstał!*

ORACJA WIELKANOCNA TERESY PŁOTNICKIEJ (ur. 1932 r.) ZE SKORZENIC (gm. Lwówek Śląski) zwyczajowo wygłaszana przez chrześniaków, którzy odwiedzali rodziców chrzestnych po dyngusie w okresie przedwojennym w wiosce Dąbrowa w powiecie Stolin na Polesiu:

*Wielkanocne przyszły święta.
Każdy z nas o nich pamięta.
Z tej okazji składam Wam życzenia
– szczęścia, zdrowia, powodzenia.*

*W pierwszy dzień smacznego, święconego jajka,
W drugi dzień śmigusu dyngusu dla ochłody,
a na głowę wiadro wody.
Niech w sercach waszych radość płonie
– dużo szczęścia w Wasze dłonie!*



Teresa Płotnicka ze Skorzenic

*A u naszej gospodyni /:/ krawcy byli kożuch szyli, przedłużyli,
A na klocku obcinali, /:/ gdy ich do dom zapraszali.
Kożuch obciąć nie zdążyli, /:/ krawców do dom zaprosili.
A my w goście przybywamy, /:/ raz w Wielkanoc odwiedzamy,
Bo Wielkanoc wielkie święto /:/ z pisaneczką w życie wziętą.
Ser i jajka na talerze, ?:/ będziem jedli ile wlezie.
A szyneczkę z dobrym winem /:/ i prosiaczka z kiełbasiną zabierzemy.
Cały tydzień prawie święta, /:/ będziem jedli jak najęte.
Dobre wino wypijemy, /:/ za to wszystko dziękujemy.
Gospodarza pozdrawiamy, /:/ gospodynię wystawiamy.
Gospodyni jest bogata, /:/ mająteczku pełna chata.
Siedem krów ocieliło się, /:/ sto uli zroiło się.
Jeszcze na tym nie jest koniec, /:/ w stajni mają dużo koni.
Trzy maciory w legowisku, /:/ a prosiaków jak w mrowisku.
I do tego po dziesiątku /:/ dziewcząt, chłopców w każdym kątku.
A na piecu cała kopa, /:/ to całe bogactwo chłopca.
Alleluja!*

*Pieśń wykonywana przez Zespół Śpiewaczy „Bogdanki” z Mirska
podana przez Władysławę Tarasewicz*

*Tam na morzu wąska kładka, tam chodziła Boska Matka.
Chodziła i chyliła się, o swego Syna martwiła się. ./:/
Trzech aniołów napotkała, o Syna swego zapytała.
Jeden mówi – jam nie widział, drugi mówi – ja Go nie znam. ./:/
Trzeci mówi – ja tam byłem, nawet Jemu sam służyłem.
Twego Syna Żydzi wzieni i na mękę go oddali. ./:/
I na krzyż Go przybijali. Świętą krew tam przelewali.
Chrystus moc swoją tam okazał, gdy w trzecim dniu z grobu powstał. ./:/
W czterdziestym dniu wszedł do nieba. Ludzi grzesznych tu nie trzeba,
By za nasze przewinienie Boga prosić o zbawienie. ./:/*

*Pieśń wykonywana przez Zespół Śpiewaczy „Bogdanki” z Mirska
pochodząca z tradycji rodzinnej Stanisławy Słysz przybyłej po 1945 roku
z Ożomli nieopodal Lwowa*

* * *

Napominam, aby tradycji nie zaniedbać i przekazać ją następcom, co by pożytek z niej mieli ku własnej i gromady ozdobie. W niej to wartości wszelakie przez pokolenia zebrane, piękna, harmonii i szacunku uczą dla ludzi innych, natury i Boga, a Ten w każdym choćby okruszkiem pozostaje, i słyszeć go możecie w muzyce i mowie Waszej, i ujrzeć w dziełach rąk ludzkich.

HENRYK DUMIN



*Zespół „Cisowianie” z Henrykowa,
wielokrotny laureat konkursów wielkanocnych i festiwali kazimierskich*

*Panie Gospodarzu wesoło witamy.
Chrystus z martwych dziś powstał.
Żeby Pańska żona zdrowa i wesoła.
Chrystus z martwych dziś powstał.
Żeby Pańskie dziatki jak różowe kwiatki.
Chrystus z martwych dziś powstał.
Żeby Pańskie niwy dobrze urodziły.
Chrystus z martwych dziś powstał.
Żyto i pszenica, także czeczewica.
Chrystus z martwych dziś powstał.
Owies i hreczka – z każdej kupy becza.
Chrystus z martwych dziś powstał.
Z każdej kupy becza – nam na
butelecza.
Chrystus z martwych dziś powstał.*

*Pani gospodynia, otwórz swoją skrzynia.
Chrystus z martwych dziś powstał.
Wyjm kopa jajuszek i masła garnuszek.
Chrystus z martwych dziś powstał.
Sera i pieroga, złotówka na droga.
Chrystus z martwych dziś powstał.
A jeszcze do tego trocha święconego.
Chrystus z martwych dziś powstał.
Szynki i kiełbaska, a do tego flasza.
Chrystus z martwych dziś powstał.
My goście podróżni, a do tego próżni.
Chrystus z martwych dziś powstał.
Kiedy Pan bogaty, zaproś nas do chaty.
Chrystus z martwych dziś powstał.
My powinszujemy i podziękujemy.*

Pieśń wykonywana przez Zespół Śpiewaczy z Działoszyna pochodząca z tradycji rodzinnej Benedykty Łukijańskiej (1924-1991) przybyłej po 1950 roku z wioski Piotrowicze położonej przy trakcie między Brześciem a Kobryniem na Białorusi

*Przyszliśmy tu po dyngusie i śpiewamy o Chrystusie.
W Wielki Czwartek, w Wielki Piątek cierpiał Jezus wielki smutek.
Za nas smutek, za nas rany, za nas ci to chrześcijany.
Trzej Żydowie jak katowie urągali Boskiej Głowie
I Jezusa umęczyli, na krzyżu ciało przybili.
Przybili trzema gwoździami, krew ciekła trzema strugami.
Anieli się dowiedzieli, po krew świętą przybieżeli.
Pozbierali, pozgarniali i do raju odesłali.
Pawle, Piotrze, weźcie klucze i puśćcie do raju dusze.
Niebiosą się otworzyły, wszystkie dusze rade były.
Tylko jedna smutna była, co się w matkę zamierzyła.
Duszo, duszo, nie bądź smutna, przeproś matkę zaraz jutro,
A my z kurkiem rano wstali, pierwszą rosę otrząsali.
Nasz kureczek rano pieje, wstańcie panny do kądziele,
A wy matki jeszcze śpijcie, bo się przez dzień narobicie.*

*Pieśń wykonywana przez Zespół Śpiewaczy „Jarzębina” ze Skorzenic
pochodząca z tradycji rodzinnej Teresy Płotnickiej przybyłej po 1945 roku
z wioski Dąbrowa w powiecie Stolin na Polesiu*

Przepisy na wielkanocne przysmaki



MIESZANINA

przepis Janiny Młot z Lasowa w gminie Pieńsk; pochodzenie – okolice Krosna

Składniki: szynka, boczek, kielbasa, jaja, chrzan, pieprz i sól

Wędliny pokroić w grubą kostkę i przysmażyć na tłuszczu; jaja ugotować na twardo, pokroić w plasterki i dodać do wędliny; wymieszać, doprawić świeżo tartym chrzanem, pieprzem i solą.



SER DO ŚWIĘCENIA

przepis Leokadii Jakubczak z Kamienia w gminie Mirsk; pochodzenie – Gródek Jagielloński nieopodal Lwowa

Świeżo przygotowany, odcisnięty ser wymieszać z solą i surowym żółtkiem; włożyć do płóciennego woreczka i odcisnąć nadmiar wilgoci; włożyć ser w woreczku do piekarnika i lekko podpiec; wyciągnąć z piekarnika, sparzyć gorącą wodą, zdjąć woreczek, a ser posmarować surowym żółtkiem i ponownie włożyć na krótko do niezbyt gorącego piekarnika.



Pieczonego świńskiego głowa



Kordzisz



Pascha serowa



ZAKWASZANY BIAŁY BARSZCZ

przepis Antoniny Braszko z Ocic w gminie Boleśławiec; pochodzenie rodzinne – wieś Gumiera w Bośni

Składniki zakwasu: szklanka żytniej mąki, pół litra wody, skórka chlebowa

Mąkę wymieszać z wodą, dodać skórkę chlebową i pozostawić w temperaturze pokojowej na dwa dni ukiśnięcia; odparzyć szynkę, boczek i kiełbasę, a wywar użyć do przygotowania barszczu. Na letni jeszcze wywar wlać ukiszony barszcz podprawiony jajkiem rozbitym z mlekiem i śmietaną. Posiekane wędliny z dodatkiem jajek i białego, podsuszonego sera ułożyć na talerzu i zalać barszczem. W miarę potrzeby dodać soli.



SZYNKĄ PIECZONĄ W CIEŚCIE CHLEBOWYM

przepis Czesławy Wszoły z Lasowa w gminie Pieńsk; pochodzenie – wieś Jasieniec na Polesiu

Zapeklowaną szynkę lub łopatkę z kością uformować, lekko podwędzić i naszpikować czosnkiem. Gotowym ciastem chlebowym okleić szczelnie

mięso i ułożyć na brytfannie. Piec w mocno nagrzanym piekarniku około 1,5 godziny.



Chleb wielkanocny z Dziatłozyna



Bułeczki „busłowe łapy” z Żarek Średnich



Mażurek Dwunastu Apostołów z Gościszowa



Bułki z jajkami z Czerwonej Wody



Wieniec z jajami



„Huski” ze Zbylutowa

KISZKA NA ŚNIADANIE WIELKANOCNE

przepis Bronisławy Chmielowskiej z Mroczkowic w gminie Mirsk; pochodzenie – wieś Wołczuchy koło Gródka Jagiellońskiego nieopodal Lwowa

Ziemniaków natrzeć, odcedzić, dodać nagotowanej kaszy gryczanej w proporcji większej, niż ziemniaków; wymieszać razem, dodać wieprzowej krwi i boczku zesmażonego, pokrojonego w większe kawałki, dosmaczyć solą i pieprzem; nałożyć masę do grubych kiszek i piec w gorącym piecu około godziny.



BABA

przepis Bronisławy Chmielowskiej (j.w.)

Przygotować półtora kilograma mąki, dziesięć jaj, pół kilograma masła, drożdże, rodzyunki namoczone w letniej wodzie; zrobić zaczyn na zakwasie z drożdży z mlekiem i pozostawić na dwie godziny; zmieszać wszystkie składniki, aby uzyskać wolne ciasto i zostawić na kolejne dwie godziny; nałożyć zawartość do blaszanego naczynia o formie babki i pozostawić na pół godziny, aby ciasto podrosło; piec w średnio gorącym piekarniku (120 stopni C) przez około godzinę.



Zespół Górali Czadeckich „Pojana” z Piławy Dolnej

Tożsamość Dolnoślązaka

Rozmowa z Henrykiem Duminem opublikowana 28 marca 2014 r. w Gazecie Wyborczej

Lucyna Róg: – Folk, folklor, stylizacja muzyki ludowej – dla przeciętnego Polaka nie ma między nimi różnicy. Drażni pana, gdy ludzie utożsamiają „My Słowianie” Donatana i Cleo z polską tradycją?

Henryk Dumin: – Takie skojarzenia akurat mnie nie irytują, bo odnoszą się dość niezobowiązująco do obszaru, skąd zaczerpnięto inspiracje plastyczne, melodyczne i wykorzystano rekwizyty kojarzone z wiejskością. Popularny teledysk jest udaną formą zabawy tematem. Nie przywiązywałbym zbyt dużej wagi do jego znaczenia dla obrazu tradycji.

Polski folklor, zarówno w kraju, jak i na świecie, kojarzy się niestety powszechnie z czymś innym – ze scenicznymi rewiami zespołów pieśni i tańca. Zaczęto je tworzyć w latach 50. pod pozorem prezentowania tradycji w przestrzeni scenicznej. Miały pokazywać jednoznaczny obraz wsi – wesołej, kolorowej, roztańczonej i wyłącznie optymistycznej z powodu zmiany ustrojowej. Były obficie dotowane przez najróżniejsze państwowe przedsiębiorstwa i stanowiły rodzaj laurki dla ówczesnej władzy, która – jak wiemy – występowała jako rzecznik ludu pracującego miast i wsi.

Prowadzili je profesjoniści – choreografowie i chórmistrzowie, którzy tworzyli z członkami tych zespołów rewie wzorowane na radzieckich widowiskach. Na scenę wychodziły kobiety z wyzywająco uszmiłkowanymi ustami, ubrane jednako jak w mundury i razem z mężczyznami tańczyły w rytm jedynie skocznych melodii. Ich układy taneczne także nie miały nic wspólnego z polską tradycją. Nie było tam miejsca na autentyczność przeżyć ludzi śpiewających pieśni, których nauczyli ich rodzice czy dziadkowie, ani na energię, jaka wyzwala się w tańczących. Była tylko bezduszna realizacja zadań scenicznych.

Artystyczne efekty bywały czasem dramatyczne, jak np. podczas występu jednego z dolnośląskich wiejskich zespołów w Legnicy. Całe kółko wirujących staruszek spadło za scenę. Starszych pań nigdy nie zmuszano do takich wyczynów, była to domena młodych. Każdy znał swoje miejsce i swój czas. To kwestia wyczucia i właśnie – kultury.

Na Dolnym Śląsku działa kilkaset grup folklorystycznych. W jakim stopniu odwołują się do swojego dziedzictwa?

Nieudolne stylizacje na radziecką modłę dożywają swoich dni, ale w ich miejsce pojawił się tzw. nurt biesiadny. Znamy go z lokalnych festynów, których jedynym celem jest rozbawianie widzów. Nie ma tam niestety tradycji, jej bogactwa i nawiązania do dziedzictwa kultury polskiej wsi.

A może to po prostu nowa tradycja?

Nie ma czegoś takiego jak „nowa” tradycja. Tradycja jest, albo jej nie ma. O tym, co przejdzie do tradycji z obecnej rzeczywistości dowiedzieć się będzie można

od trzeciego pokolenia, które przyjdzie po nas. Współcześni o tym nie zdecydują.

Ochrona kanonu tradycji pozostających jeszcze w żywym przekazie jest bardzo ważna. Trzy lata temu nasz kraj ratyfikował konwencję UNESCO w sprawie ochrony niematerialnego dziedzictwa kulturowego. Niestety nic za tym nie poszło. Przykładowo, w regionach planowano tworzyć stanowiska „konserwatorów zabytków niematerialnych” przy urządach marszałkowskich. Dzięki temu można byłoby dokonywać wpisów cennych zjawisk na krajową listę, tworzyć regionalne rejestry, aspirować o wpisy na prestiżową listę UNESCO, wprowadzać programy ochronne i edukować młodzież. Dotychczas jednak tylko dwa lub trzy regiony w Polsce stworzyły u siebie takie stanowiska. Działania te są konieczne na Dolnym Śląsku wobec powszechnego zalewu tandetną biesiadą, która ma udawać tradycję.

Co rozumie Pan przez kanon tradycji?

Tradycje, do których się odwołujemy, zostały ukształtowane w tzw. „złotym” okresie kultury włościańskiej. Był to czas po uwłaszczeniu chłopstwa, czyli około połowy XIX stulecia i trwający do drugiej wojny światowej. Wówczas wieś mogła pożytkować nadwyżki produkcji na potrzeby, które można nazwać zbytkami.

Dziedzictwo kulturowe polskiej wsi jest do dziś imponujące. Tradycja ludowa stała się znakiem naszej tożsamości, z której czerpali przedstawiciele wszystkich warstw. Do tego właśnie kanonu staramy się odwoływać także obecnie. Jeżeli zagniemy go zmieniać, powstanie coś zupełnie innego i niepodobnego do pierw-

wzoru. Można inspirować się treściami tradycji i transponować je, ale pradowna ballada musi być przede wszystkim rozpoznawalna, żebyśmy wiedzieli, że z nią mamy właśnie do czynienia.

Na Dolnym Śląsku powracanie do tradycji i jej promowanie jest tym trudniejsze, że ludzie pochodzą tu z wielu stron i nie mają wspólnych pieśni czy strojów.

Kiedy zaczynałem pracować jako etnolog, zniechęcano mnie, że „to najgorszy region, bo tu nic nie ma i jest tylko mieszanka”. A właśnie na tym polega bogactwo kulturowe Dolnego Śląska – na bogactwie różnorodności wątków kulturowych istniejących tutaj obok siebie. Udowodniłem to niejednokrotnie, odnajdując unikalne pieśni, tańce, zwyczajowe oracje i muzykę.

W okresie PRL-u próbowano w całym regionie narzucić tzw. „dolnośląski” model. Osiedleńcy mieli ubierać się w dolnośląskie stroje według wzorów noszonych przez wysiedloną ludność niemiecką i śpiewać obce im pieśni polskojęzycznych autochtonów spod Sycowa.

Ludzie się nie buntowali?

W zaciszach domowych i kręgach rodzinnych pielęgnowano rodzime tradycje – jak w czasach zaborów – w pewnym utajnieniu. Ale ludzie nie ryzykowali. Takie były czasy. Wszyscy mieli dosyć dramatów świeżo pamiętanej wojny. Górale Cza-deccy schowali swoje pięknie haftowane stroje do skrzyń, zarzucono stosowanie gwar i nie demonstrowano inności wobec obcych sąsiadów. Wszechobecny na Dolnym Śląsku był syndrom pogranicza – wszyscy byli długo wyobcowani. Do-

piero w czasie stanu wojennego ludzie w wioskach dali się namówić na otwarte demonstrowanie swojej kultury. Zaczęto śpiewać pieśni kresowe, pojawiły się na scenie ludowe pieśni religijne. Kołędnicy z Gościszowa pokazali jak zło traci głowę w widowisku herodowym.

Z czasem podupadający reżim nie miał już siły tropić tych aktywności. Do tego doszły najwyższe nagrody na festiwalach tradycji w kraju i poza granicami.

Jak ubierają się dolnośląskie grupy?

Zespołom, które nie chciały ubierać się po dolnośląsku, czyli według niemieckiej modły, podsuwano katalogi mówiąc: „wybierzcie sobie coś ładnego”. I tak np. kobiety z zespołu śpiewaczego z miejscowości pod Jelenią Górą sprawiły sobie na koszt gminy dość drogie panieńskie stroje rozbarskie, mimo że żadna z nich nie miała korzeni górnośląskich i nie były już pannami.

Ciocia mojej żony śpiewa z kolei w grupie, w której panie wychodzą na scenę w zgniłozielonych sukniach, na które nakładają czarne fartuchy z koronką, a do tego na głowę wkładają rosyjskie kokoszniki z cekinami. Ich strój nie ma związku z żadną tradycją. Jest po prostu wytworem czyjejś wyobraźni inspirowanej może jakąś wizytą w cyrku. Gminy ponoszą koszty, a efekt wychodzi żałosny. Przykładów takich chybionych działań odnajdziemy na Dolnym Śląsku całe mnóstwo.

Zespoły, którym pan pomaga, przywożą nagrody z Ogólnopolskiego Festiwalu Kapel i Śpiewaków Ludowych w Kazimierzu Dolnym nad Wisłą. To najważniejsza impreza, w której występujących oceniają znawcy tradycji.

To bardzo trudny festiwal. Wymaga od uczestników długotrwałych przygotowań, ale uzyskana nagroda traktowana jest jak przyznanie szlachectwa. Tam pokazują swą klasę świadomi swej wartości potomkowie włościan. To nie tylko kwestia mistrzowskiego zaśpiewania, ale też przedstawienia unikatowych pieśni. Dzięki wykonawcom z Dolnego Śląska są obecne na ogólnopolskiej scenie polskie regiony kresowe – Podole, Wołyń, Polesie... Stąd są też Górale Czadeccy i świetni wykonawcy wywodzący się od Polaków z Bośni. Ostatnie nasze odkrycie to zjawiskowa śpiewaczka z wioski Rząsiny koło Gryfowa Śląskiego. W tym roku także będziemy starać się o wysoki poziom dolnośląskiej reprezentacji.

Jest w tym chyba znak czasu, że to nie etnolog uczy się od ludzi o ich tradycjach, ale odwrotnie – musi im te tradycje uświadamiać.

Zespoły wierzą w moje czyste intencje, a ja staram się ich nie zawieść. Wspólnie penetrujemy podczas spotkań zasoby pamięciowe. Często podpowiadam tropy, inspiruję, ale nigdy nie jest to jakiś dyktat. Jestem trochę jak archeolog mający „nosa”, w którym miejscu zagłębić łopatę, by odkryć kolejny skarb faraonów.

Często znajdujemy w ten sposób niematerialne zabytki wielkiej wartości. Potem są najwyższe nagrody, wyjazdy, programy radiowe i telewizyjne, szacunek otoczenia i autorytet środowiskowy.

Jak wygląda pana praca z takim zespołem?

To często dość żmudne analizy starych fotografii sprzed wojny lub okresów tuż powojennych, penetracja pokładów pamięciowych, czasem wspomaganie się

pamięcią bliskich i znajomych. Zawsze chodzi o to, by mieć coś oryginalnego, czego inne grupy nie mają.

Bywają też przypadki o najwyższej skali trudności, kiedy przy zespole czuję się jak lekarz nad łóżem beznadziejnie chorego np. na „biesiadę galopującą” lub „stwardnienie stylizacją”. Udało mi się wyprowadzić z tych stanów krytycznych wiele zespołów. Takim był przypadek zespołu „Lasowanie” z Pieńska, z którym zaczęliśmy od opracowania zróżnicowanych strojów nawiązujących do dawnych form, by wystąpić na festiwalu kazimierskim i zdobyć drugą nagrodę za niezwykle pieśni i najwyższej jakości ich wykonanie.

Chociaż amatorów tandetnych wykonań nie brakuje, to celem nadrzędnym w polityce kulturalnej zarówno państwa, jak i małej gminy pozostaje nadal ochrona i promocja wartości narodowego dziedzictwa. Utrwała to porządek społeczny i integruje nas wokół tego, co wspólne. Publiczność często będzie domagała się taniej wesołości, siarczystych przytupów i dzikich pohukiwań. Na scenie pokazuje się emocje. Można na niej być mądrym, albo głupim i także dostać brawa. Zawsze pozostaje to kwestią wyboru.

rozmawiała: Lucyna Róg



UCZESTNICY MAŁEJ WIELKANOCY W LATACH 1985-2014

Zespół KGW z Brzeźnicy (gm. Bardo Śląskie)

Zespół „Zgoda” z Chełmska Śląskiego (gm. Lubawka)

Zespół „Czernianie” z Czernej (gm. Nowogrodziec)

Zespół „Podolanie” z Czerwonej Wody (gm. Węgliniec)

Zespół „Dobkowianki” z Dobkowa (gm. Świerzawa)

Zespół „Działoszynianki” z Działoszyna (gm. Bogatynia)

Zespół „Gościszowianie” z Gościszowa (gm. Nowogrodziec)

Zespół „Cisowianki” z Henrykowa (gm. Lubań)

Zespół Gospodyń z Krzewia Wielkiego (gm. Gryfów Śląski)

Zespół „Lasowanie” z Lasowa (gm. Pieńsk)

Zespół „Wrzos” z Lubawki

Zespół „Lubiechowianki” z Lubiechowej (gm. Świerzawa)

Zespół „Rozmaryn” z Markocic (gm. Bogatynia)

Zespół „Milikowianie” z Milikowa (gm. Nowogrodziec)

Zespół „Bogdanki” z Mirska

Zespół KGW z Mysłakowic

Zespół Śpiewaczy z Nowego Kościoła (gm. Świerzawa)

Zespół „Podgórzanie” z Mroczkowic (gm. Mirsk)

Zespół „Ocice” z Ocic (gm. Bolesławiec)
Zespół Śpiewaczy z Opawy (gm. Lubawka)
Zespół „Łużyczanki” z Pobiednej (gm. Leśna)
Zespół Śpiewaczy z Podgórek (gm. Świerzawa)
Zespół „Zazula” z Poniatowic (gm. Oleśnica)
Zespół z Proszowej (gm. Mirsk)
Zespół „Marysieńki” z Radostowa (gm. Lubań)
Zespół „Rząsinianki” z Rząsin (gm. Gryfów Śląski)
Zespół „Jarzębina” ze Skorzenic (gm. Lwówek Śląski)
Zespół „Sokołowianki” z Sokołowca (gm. Świerzawa)
Góralski Teatr Pieśni „Dunawiec” ze Zbylutowa (gm. Lwówek Śląski)
Zespół „Sędziszowianki” z Sędziszowej (gm. Świerzawa)
Zespół „Malwy” z Włosienia (gm. Platerówka)
Zespół Śpiewaczy z Zagajnika (gm. Nowogrodziec)
Zespół „Jarzębina,, z Zawidowa
Zespół „Żarkowianki” z Żarek Średnich (gm. Pieńsk)
Zespół „Żeliszowianie” z Żeliszowa (gm. Bolesławiec)
oraz
Landfrauenkreisverein e.V. z Görlitz (Niemcy)

ZESPOŁY GOŚCINNE

Zespół Górali Podhalańskich „Janicki” z Czarnego Boru (woj. dolnośląskie)

Kapela Władysława Pogody z Kolbuszowej (woj. podkarpackie)

Zespół Górali Czadeckich „Dawidenka” z Koźlic

(woj. dolnośląskie – gm. Gaworzyce)

Zespół Górali Czadeckich „Pojana” z Piławy Dolnej (woj. dolnośląskie
– gm. Dzierżoniów)

Zespół „Trzcinicoki” z Trzcinicy (woj. podkarpackie – gm. Jasło)

Kapela „Haśnik” z Żabnicy (woj. śląskie – gm. Węgierska Góra)

Zespół Góralski „Harnaś” z Radkowa (woj. dolnośląskie)



Wielopokoleniowy Zespół „Janicki” z Czarnego Boru

CZŁONKOWIE JURY

etnolodzy:

Ewa Bączyńska – *Centralny Ośrodek Metodyki Upowszechniania Kultury w Warszawie*

Henryk Dumin – *Wojewódzki Dom Kultury i Regionalne Centrum Kultury w Jeleniej Górze, Wydział Kultury Urzędu Marszałkowskiego we Wrocławiu, Narodowy Instytut Dziedzictwa w Warszawie*

Ignacy Dumin – *Jelenia Góra*

Maria Gołubkow – *Muzeum Etnograficzne we Wrocławiu*

Małgorzata Orlewicz – *Państwowe Muzeum Etnograficzne w Warszawie*

Milena Próchnicka – *Muzeum Wsi Opolskiej w Opolu-Bierkowicach*

Katarzyna Szafrąska – *Muzeum Karkonoskie w Jeleniej Górze*

Anna Szałaśna – *Instytut Sztuki Polskiej Akademii Nauk w Warszawie*

specjaliści innych dziedzin:

Antonina Kopała, *gastronom* – *Bolesławiec*

Krzysztof Kucharski, *publicysta kulinarny* – *Wrocław*

Maria Maczkowska, *specjalista makrobiotyki* – *Jelenia Góra*

Kurt Scheller, *gastronom* – *Warszawa*

Zdzisław Widuch, *gastronom* – *Karpacz*

Dofinansowane przez Ministerstwo Kultury i Dziedzictwa Narodowego

© by Henryk Dumin, 2014

Autorzy zdjęć:

Henryk Dumin oraz

archiwum Pałacu Łomnica (strony: 2, 6, 10, 14 dolne, 60 górne),

Ignacy Dumin (tył okładki, strony: 18, 30 lewe dolne, 44 prawe dolne, 47, 50, 60 dolne, 81),

Simon Target (strona 4)

Na okładce:

Duży Pałac i Dom Wdowy w Łomnicy z palmą z Zawidowa, fot. H. Dumin,

tył – Zofia Ludziak z Gościszowa dekorująca jajko, fot. I. Dumin

Przygotowanie do druku i realizacja:

Wydawnictwo Poligrafia AD REM, Ewa Ogórek

www.adrem.jgora.pl

ISBN 978-83-64313-46-2



Rok Oskara Kolberga



**Ministerstwo
Kultury
i Dziedzictwa
Narodowego.**

Dofinansowane ze środków
Ministra Kultury i Dziedzictwa Narodowego

URZĄD MARSZAŁKOWSKI WOJEWÓDZTWA DOLNOŚLĄSKIEGO



**DOLNY
ŚLĄSK**

www.umwd.pl

DOFINANSOWANO Z BUDŻETU WOJEWÓDZTWA DOLNOŚLĄSKIEGO

ISBN 978-83-64313-46-2