

# Folklor Górali Pienińskich - część 1

---

material do nauki samodzielnej  
Zespół Pieśni i Tańca Ziemi Szczecińskiej „Krag”

Pracownia Tradycji Polskiej  
Pałac Młodzieży – Pomorskie Centrum Edukacji w Szczecinie

**Grupa „Krag”, 02.11.2020 r., 18:40-20:10**  
**prowadzący: Artur Kotwas, Paweł Sokołowski**

# U stóp Trzech Koron

---

Góralami Szczawnickimi w starszej literaturze etnograficznej określano grupę wsi położonych w dolinie Dunajca między Pieninami a Gorcami i Beskidem Sądeckim, a więc: same Szczawnice, Niżną i Wyżną, położone w dolinie Grajcarka oraz rozmieszczone na lewym brzegu Dunajca Krościenko, Grywałd, Tylkę i Haluszową. Dwie wsie, Sromowce Wyżne i Sromowce Niżne, leżące po południowej stronie Pienin, między nimi a Dunajcem, wzdłuż którego biegnie obecnie granica państwowa – nazywano Góralami Pienińskimi. Ich kultura miała nieco odmienny charakter od grupy szczawnickiej, dużo bliższy kulturze Spiszu. Obecnie, zwłaszcza w literaturze krajoznawczej, grupy te są łączone, pod nazwą Górali Pienińskich.



Wsie Górali Szczawnickich, wraz ze wspomnianym sąsiedztwem, wchodziły w okresie I Rzeczypospolitej w obręb królewskiej, zarządzanej przez starostwo czorsztyńskie. Wiele wsi tego starostwa, np. sam Czorsztyn, Sromowce (dawniej Przekop), Kluszkowce, Tylmanowa, znane są ze źródeł XIV-wiecznych; Ochotnica to najstarsza (w tej części Karpat) wieś, osiedlona przez pasterzy wołoskich (1416); obydwie Szczawnice powstały prawdopodobnie w końcu XV w., zaś Mizerna, Huba, Tylka i Hałuszowa lokowane były w wieku XVII. Na początku XIX wieku rząd austriacki rozprzedawał przejęte dawne królewskie w ręce prywatne. Obszar byłego starostwa czorsztyńskiego rozpadł się wówczas na trzy dominia: szczawnickie, krośnieńskie i czorsztyńskie.

Włości szczawnickie zakupiła węgierska rodzina Szalayów. Od lat 30. XIX wieku, kiedy majątkiem szczawnickim zarządzał Józef Szalay, podpienińska wieś zaczęła szybko przekształcać się w jedno z modniejszych w końcu XIX w. uzdrowisk karpackich, zagospodarowując liczne źródła „szczawnicowe” – wód mineralnych o właściwościach leczniczych. Wcześniej, od schyłku XVIII w., były one wykorzystywane w niewielkim zakresie. Fachową pomocą służył Szalayowi Józef Dietl, słynny polski balneolog. Szczawnica zaczynała karierę uzdrowiska kilkudziesięcioma kuracjuszami w latach 40. XIX w., a w latach 70. miała ich już ponad 2300. Poza kuracjuszami, w tym samym czasie zaczęli przyjeżdżać do Szczawnicy pierwsi turyści i letnicy, zafascynowani Pieninami. Z inicjatywy Szalaya rozpoczęto największą atrakcję turystyczną tego regionu – spływy tratwami przez pieniński przełom Dunajca. Wszystkie te okoliczności istotnie wpłynęły na możliwość dodatkowych zarobków miejscowych górali, którym z tradycyjnych sposobów gospodarowania trudno było utrzymać rodziny.

# Budownictwo i mieszkanie wiejskie

---

Zagrody na terenie Sromowiec wykazują wyraźne wpływy sąsiedniego Spisza i to zarówno w budownictwie drewnianym, jak i murowanym. Każdej strzegła szczelna, wysoka brama wjazdowa. W skład zagrody prócz domu wchodziła: przylegająca do domu stajnia, chlew, owczarnia, kurnik, stodoła i in. szopy. Wznoszono je na planach litery L lub U, a także w układzie liniowym. Podstawowym surowcem budowlanym było drewno, powoli wypierane przez cegłę i kamień.



**Opis wnętrza domu sromowieckiego  
przedstawił w 1913 r. ksiądz Józef Wróbel.**

---

Został on zamieszczony przez Stanisława  
Góreckiego, Wojciecha Góreckiego, w:  
Sromowce Wyżne, czyli Przekop osada przy  
drodze królewskiej, kronika, Szczawnica 2010.

„Stare domy dzielą się przeważnie na dwie części: na kuchnię i izbę. Do kuchni wchodzi się wprost z pola; przedsionka lub sieni nie ma; tu i ówdzie przed wejściem do drzwi domu stoi jakaś nadbudówka, coś w rodzaju wozowni lub pokrytego dachem przejazdu do obornika lub stodoły. Bywa też i tak, że izba i kuchnia stanowią jedną całość. W izbie stoją łóżka, zwykle dwa, a gdy większa rodzina, pod łóżkami są podściółki, które się na noc wyciąga na izbę dla wygody członków rodziny. Nad łóżkami, zaścielonymi pierzynami i poduszkami, wiszą sukmany, spodnie, chustki, przedza i tym podobne rzeczy – słowem miejsce ponad łóżkami i pod powałą zastępuje szafę. W kącie stoi stół z ławkami. Liczne obrazy religijne zdobią ściany i belki sufitu.”

**Przeczytaj więcej:**

<https://www.etnozagroda.pl/gorale-pieninscy/budownictwo-i-mieszkanie-wiejskie>

# Gospodarka wiejska u Górali Pienińskich

---

Krajobraz rolniczy Pienin to jeszcze wciąż malowniczo wyglądające na łąkach kopki z sianem, barwna mozaika pól i zagonów, kopce kamieni na miedzach, wioski gdzie można spotkać zaprzęg krów w jarzmach. Niedużej szerokości zagony ciągnące się od doliny rzeki, potoku aż po wierchy są świadectwem utrzymującego się przez dziesiątki lat rozdrobnienia gruntów. Kamienista ziemia, niekorzystne nachylenie stoków, krótki okres wegetacji wymagały tu, jak i na innych terenach górskich intensywnej, ciężkiej pracy, z którą szybko trzeba było się uporać po późnej wiosnie, najczęściej obfitującym w opady lecie i wczesnej zimie.



Proces osadniczy skoncentrowany był w dolinach rzek i potoków od dna, których wzdłuż zbocza aż po wierzchy wytyczano łąny – pasy ziemi. Glebę pod uprawę przygotowywano rozpoczynając od wycinki lasu, a następnie tak, jak w całych Karpatach, stosowano gospodarke żarową. Uzyskany popiół służył, jako nawóz dla gleby. W kolejnym etapie oczyszczano ziemię z kamieni, które składowano tak, jak do tej pory na obrzeżach pól. Po paru latach, kiedy ziemia przestawała rodzić pierwsi osadnicy opuszczali pole i przygotowywali w ten sam sposób następne. Jeszcze w XVII- wiecznych dokumentach starostwa czorsztyńskiego jest mowa o karczowaniu w górskich lasach poletek przyzagrodowych, które obrabiano motykami. Pola obsiewane były głównie owsem, a z roślin przemysłowych lnem, chmielem i konopiami, w późniejszym okresie również tytoniem. Na terenach najbardziej urodzajnych w pobliżu dolin rzecznych wysiewano też jęczmień (jarec) i żyto ozime. Sadzano głównie białą rzepę (jeszcze XVIII w.), zastąpioną później ziemniakami (grule), karpiele (brukiew), kapustę, rośliny strączkowe: bób, groch, fasolę, czasem inne warzywa: cebulę, czosnek. Wśród danin dla starosty, do których obowiązane były wsie pienińskie należała dostawa określonej ilości wozów siana, owsa, koni, bydła: wołów, jałówek, krów, owiec, baranów, jagniąt, jarzyn z ogrodów, z upraw: chmielu. Każde gospodarstwo pienińskie było samowystarczalne, produkowało tylko na własne potrzeby, a i to często nie wystarczało na cały rok. Wydajność pól była niewielka, przeciętnie z jednego zasadzonego ziarna uzyskiwano dwa do trzech, wyjątkowo do czterech, pięciu ziaren.



**Przeczytaj więcej o roku  
wegetacyjnym w  
Pieninach:**

<https://www.etnozagroda.pl/gorale-pieninscy/gospodarkawiejska-u-goacute-rali-pieninskich>

# Rybołówstwo na Dunajcu

---

Do połowy XIX w. na terenie Pienin prawo połowu ryb posiadali zamieszkujący tam chłopci. W 1848 r. dokonano korekty obowiązującego prawa, przyznając prawo połowu właścicielom ziemskim oraz poszczególnym gminom. Prawo to corocznie wydierżawiano wybranym chłopom, zobowiązując się jednocześnie do zapewnienia im monopolu na połów poprzez zatrudnienie strażników mających wyłapywać potencjalnych kłusowników. Na terenie gmin strażnikami byli sołtysi, a w majątkach prywatnych zazwyczaj dworscy leśnicy. Dodatkowe ograniczenia w połowie ryb pojawiły się w latach 80. XIX w., kiedy zaczęły obowiązywać wprowadzone na terenie Galicji przepisy ochronne dla poszczególnych gatunków ryb. Praca strażnika, choć niebezpieczna, była dochodowa, zwłaszcza w okresie międzywojennym, kiedy prawo połowu od Pienińskiego Parku Narodowego (PPN), utworzonego w 1932 r., dzierżawiło Krajowe Towarzystwo Rybackie w Krakowie.

# Rybołówstwo na Dunajcu



Przeczytaj więcej o przyborach wykorzystywanych do rybołówstwa:

<https://www.etnozagroda.pl/gorale-pieninscy/ryboloacutewstwo-na-dunajcu>

# Pożywienie

---

Pożywienie u Górali Pienińskich uwarunkowane było uprawianymi zbożami - jęczmień, owies, roślinami okopowymi – ziemniaki, niektóre jarzyny, hodowlą zwierząt i drobiu, oraz pozyskanymi w lesie jagodami, grzybami. Pola dzielono na trzy części i stosowano płodozmian: jedno obsiewano owsem, drugie jęczmieniem, a na trzecim sadzono ziemniaki. Niewielki areał pokrywały buraki i jarzyny. Co trzeci rok, tam gdzie rosły ziemniaki, siano jęczmień, a gdzie owies – ziemniaki. Na lepszych ziemiach czasami wysiewano żyto i pszenicę. Uzupełnieniem zawsze skromnych plonów były produkty gospodarki hodowlanej.

Codzienną strawą przez cały rok są przeważnie grule z juchą, czyli kwaśnicą, bo chleba głównie jęczmiennego, nie zawsze wszystkim starczy na cały rok. Na święta pieką gosposie tzw. grulowniki, czyli placki z pszennej mąki zmieszanej nieraz z ziemniakami; na wierzch tych placków zamiast sera kładą nieraz warstwę marchwi, ćwikły, a nawet kapusty. (ksiądz Józef Wróbel, 1913 r. opis zamieszczony przez Stanisława Góreckiego, Wojciecha Góreckiego, w: Sromowce Wyżne, czyli Przekop osada przy drodze królewskiej, kronika, Szczawnica 2010.)

Codzienny jadłospis: na śniadanie zwane frystykiem, jadano kluski: dziadki (dziatki), gałuski, bryjkę (polewka) lub grule (ziemniaki) z mlekiem. Na obiad – krupy (kasza) jęczmienne, fasolę lub groch, a na drugie danie kapustę kiszoną z ziemniakami, czasem jakąś wędzonkę z zupy. Na kolację – grule z kwaśnym mlekiem, lub to, co zostało z obiadu.

W niedzielę spożywano na ogół to, co w dzień powszedni, tylko w zamożniejszych domach na śniadanie podawano jajeśnicę po sromowsku, jak nazywano omlet smażony z obu stron oraz bułkę drożdżową, a na obiad rosół na wędzonce z ziemniakami.

Poznaj inne zwyczaje żywieniowe Górali Pienińskich:

<https://www.etnozagroda.pl/gorale-pieninscy/pozywienie-kuchnia>

# Flisactwo

---

Zanim spływ Dunajcem stał się popularną atrakcją turystyczną Pienin, rzeka stanowiła naturalną drogę wodną wykorzystywaną do transportu drewna. Jak podaje historyk Krzysztof Koper, pierwsze wzmianki dotyczące spławu drewna na Dunajcu pochodzą z XVI w. Eksportowano głównie drewno opałowe oraz budulcowe przeznaczone do budowy statków, a także węgiel drzewny, smołę, klepki, suszone owoce i zboże. Pierwotnie spław organizowali miejscowi właściciele ziemscy i dzierżawcy (tzw. faktorzy). Później (przed I wojną światową oraz w okresie międzywojennym) trudnili się tym handlarze żydowskiego pochodzenia.







Początkowo wśród flisaków nie było żadnego zróżnicowania hierarchicznego, dopiero w okresie międzywojennym wprowadzono podział na dwie grupy: flisaków posiadających patent retmański i tych, którzy go nie mieli. Patent był potwierdzeniem odpowiednio długiego stażu pracy oraz umiejętności związanych z kierowaniem tratwą. Ponadto retmani odpowiedzialni byli za kontakty z kupcami, zakup i przygotowanie drewna do spławu oraz odsprzedanie go w miejscu docelowym. By uzyskać patent i tytuł retmana, należało posiadać pisemnie poświadczoną rekomendację trzech doświadczonych flisaków, odbyć staż spływając z ładunkiem przez 6–7 sezonów oraz zdać egzamin praktyczny.

## Dowiedz się więcej o pracy flisaków i spływie Dunajcem:

- <https://www.etnozagroda.pl/gorale-pieninscy/flisactwo>
- <https://flisacy.pl>
- <https://www.youtube.com/watch?v=6v8muvsf1NE>
- <https://www.youtube.com/watch?v=idhPY5hX19o>

## Posłuchaj pieśni flisackich:

- <https://www.youtube.com/watch?v=i8gd6XGCERC>
- <https://www.youtube.com/watch?v=6M0LRYOBneY>