

Folklor Sąddeckczyzny

- 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”, 16.11.2020 r.
prowadzący: Artur Kotwas, Paweł Sokołowski

Lachy Sądeckie

Lachy Sądeckie to jedna z najbardziej wyrazistych kulturowo grup polskiego Podkarpacia, jakie powstały na styku góralszczyzny karpackiej i Krakowiaków. Ich wsie położone są w rozległej, żyznej Kotlinie Sądeckiej, a dwa najważniejsze miasta regionu, Stary i Nowy Sącz, wyznaczające centrum grupy, rozsiadły się u zbiegu głównych rzek: Dunajca, Popradu i Kamienicy Nawojowskiej.

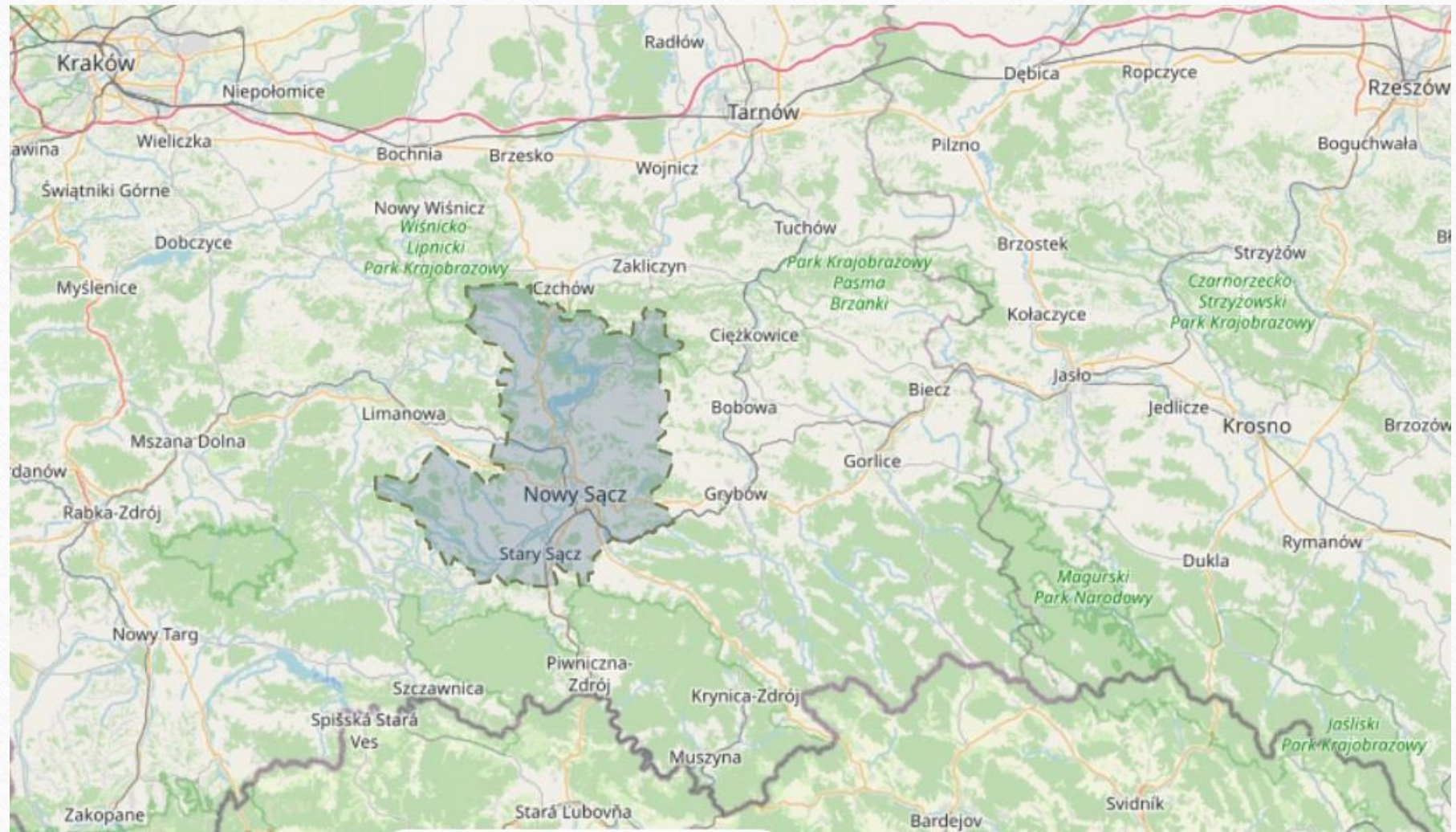




Szczegółowy zasięg Lachów Sądeckich w wersjach wielu badaczy, z różnych okresów czasu, wygląda bardzo różnie. Grupa była ekspansywna i od drugiej połowy XIX wieku oddziaływanie jej na tereny sąsiedzkie było silne, w wielu kierunkach. Na mapie etnoZagrody pokazany jest zasięg grupy w oparciu o badania Seweryna Udzieli z przełomu XIX i XX w. Na północy sięgał on od Iwkowej (pow. Brzesko) na zachodzie przez Będziszynę po Olszową na wschodzie. Na wschodzie Udziela granicę Lachów Sądeckich prowadzi od Olszowej poprzez Jasienną, Cieniawę, po Królową Polską; na południu i południowym zachodzie jako lachowskie uznawano wsie od Królowej Polskiej poprzez Popardową, Barcice, Moszczenicę Wyżną, Gołkowice Górne po Kadczę; na zachodzie Udziela prowadzi granicę Lachów od Sącza przez Szczereż, Młyńczyska, Starą Wieś, Lipowe, Żmiącą, Sechnę po Iwkową. W części północno-zachodniej zazębia się ona ze współcześnie uznawanym przez niektórych badaczy zasięgiem Lachów Limanowskich, co uświadamia niejednoznaczność granic kulturowych.

Warto wspomnieć, że długo, jeszcze w wieku XX., wielu badaczy Karpat i Podkarpacia (łącznie z S. Udzielą) uważało Lachów Sądeckich za grupę góralską. Na początku XX w. trwały burzliwe dyskusje w środowisku naukowym na temat tzw. Lachów. Dopiero pół wieku później, w 1946 r., Roman Reinfuss opublikował pracę Pogranicze krakowsko-góralskie w świetle dawnych i najnowszych badań etnograficznych, w której określił granicę lachowsko-góralską wzdłuż całych polskich Karpat i podał argumenty przemawiające za wyłączeniem Lachów Sądeckich z góralszczyzny.

Lachy Sądeckie graniczyły od północy z Krakowiakami, od wschodu – z Pogórzezanami, od południa z Góralami Sądeckimi (tu, zwłaszcza na wschodzie, jest szeroki pas wsi o przejściowym charakterze kultury, niegdyś uważanych za góralskie, z czasem – za lachowskie). Od zachodu (przy niejednoznacznej granicy) – Lachy Sądeckie sąsiadują z Lachami Limanowskimi.



Za centrum i „matecznik” kultury Lachów Sądeckich, gdzie była ona najbardziej wyrazista (zwłaszcza w zakresie tradycyjnego stroju), uznaje się kilkanaście zamożnych, rolniczych wsi leżących na lewym brzegu Dunajca, na południowy zachód od Nowego Sącza. Obszar ten pokrywa się mniej więcej z zasięgiem jednej z najstarszych na Sądecczyźnie parafii, mającej siedzibę w Podegrodziu, uznawanym za stolicę Lachów Sądeckich. Krąg wsi wokół Podegrodzia określany jest niekiedy w literaturze etnograficznej jako Lachy Podegrodzkie (są to m.in. Brzezna, Długołęka, Gostwica, Łukowica, Naszacowice, Niskowa, Olszana, Przyszowa).

Budownictwo i mieszkanie wiejskie

Wsie Lachów Sądeckich co najmniej do połowy XX w. były prawie wyłącznie drewniane, tradycyjne w charakterze i dość bogato zróżnicowane. Przetrwale niemal do naszych czasów liczne archetypiczne formy architektury chłopskiej oraz zachowane archaiczne rozwiązania techniczne, potwierdzają silnie zachowawczy charakter miejscowej kultury.



W wyglądzie lachowskich osiedli, ich przestrzennej zabudowie jak i w samej architekturze dominowały niegdyś elementy bliższe regionom krakowskim, niż góralszczyźnie. Wsie miały najczęściej kształt zwartych ulicówek lub wielodrożnic, związanych z dawnym niwowym układem gruntów, choć w południowej części regionu, na styku z góralszczyzną, występowały też rozległe łańcuchówki (z łańowym systemem rozkładu nadziałów), charakterystyczne dla osad karpackich.



U Lachów Sądeckich przeważały zagrody wielobudynkowe, o luźnej zabudowie czworobocznej, z dość obszernym podwórzem. Chałupa usytuowana była zwykle przy drodze jezdnej. Przy lokalizacji domu starano się o południową lub południowo-wschodnią wystawę izby mieszkalnej, co warunkowało ustawienie budynku wzdłużnie bądź szczytem do drogi. Stajnie sytuowano zwykle równoległe do domu, stodołę zaś odsuwano w głąb siedliska – ze względów przeciwpożarowych. W dużych, kmiących zagrodach stawiano często oddzielny spichlerz (sołek) oraz wozownię. W uboższych gospodarstwach stajnie i boisko z sásiekiem mieściły się często w jednym budynku, a funkcję spichlerza pełniła komora w chałupie mieszkalnej. Bywały też skromne zagrody jednobudynkowe, łączące pod wspólnym dachem mieszkanie i część gospodarczą. Obszerniejsza sień była wówczas jednocześnie boiskiem i spichlerzem, a sásiekiem stodołnym – poddasze. W południowej części regionu (np. u Lachów Podegrodzkich) dość często występowały też zagrody zabudowane w zwarty czworobok, zamknięty od drogi solidnym, wysokim płotem z bramą, przypominające charakterystyczne dla dawnych wsi karpaccich okoły.

Urządzanie i zdobnictwo mieszkań

Wygląd wnętrza tradycyjnych chałup Lachów Podegrodzkich zależny był przede wszystkim od urządzeń ogniowych. Od nich zależał bowiem sposób wykończenia pomieszczeń, dostosowany do funkcji pieca, jak i charakter ruchomego wyposażenia. Oczywiście zasobność chałup i jakość ich wyposażenia związane były też z zamożnością gospodarzy.



W dymnej chałpie, pomieszczeniu o mieszkalno-gospodarczym charakterze, niemal 1/4 powierzchni zajmował piec. Łączył on funkcję kuchenną, piekarską i grzewczą. W amfiladowym układzie izb sytuowany był w kącie przy ścianie działowej między nimi (murowanej w tej części z kamienia), ponieważ łączył się z piecem grzewczym w izdebce. W domach z sienią centralną – często stał w kącie przy wejściu z sieni. Piec dymny, zbudowany z kamienia i gliny, składał się z niższej, obszernej nolepy i postawionego na niej, węższego i wyższego masywu pieca chlebowego z czeluścią, w której mieściło się od czterech do osiemnastu bochenków. W biedniackich, małych chałupinach pieca chlebowego nie było, tylko sama nalepa i palenisko do pieca grzewczego z izdebki.

Obejrzyj film o budownictwie
na ziemi sądeckiej:

https://www.youtube.com/watch?app=desktop&fbclid=IwAR08ZJ2ccTltrFA5keFWaHSChy4G_zvFpmlhjViD_UDTq46bW9vlyKUNQxWM&v=-Q_MwYdbEDk

Po drugiej stronie od pieca, pod wzdłużną ścianą domu, urządzone było stałe stanowisko dla bydła. W zależności od wielkości pomieszczenia, stało tu od jednej do dziesięciu sztuk krów, jałówek i cieląt. Klepisko w tym miejscu było obniżone i przykryte drewnianą dyliną, sporadycznie – kamieniami. Miejsce dla krów oddzielano zwykle od reszty izby prostą, drewnianą barierką. Przy ścianie stał drewniany żłób (pod którym gnieździły się zwykle króliki), nad nim wieszano drabinkę na siano. Ściółką w zamożniejszych domach była żytnia słoma, u chałupników zazwyczaj suche liście. W większych chałupach w kącie nad krowami umieszczano niekiedy wiszącą na żerdziach prostą pryczę – wyrko, na której spał pastuch. W biedniejszych chałupach w kącie przy krowach montowano niekiedy narożne grzędę dla drobiu. W wielu starych domach pod dymną izbą (najczęściej w pobliżu pieca) znajdowały się nieduże, podręczne piwniczki (lochy) na ziemniaki, karpiele itp., z wejściem przykrytym drewnianą klapą.

Przeczytaj więcej o budownictwie
na ziemi sądeckiej:

<https://www.etnozagroda.pl/lachy-sadeckie/budownictwo-i-mieszkanie-wiejskie>

Pożywienie, kuchnia

Tradycyjne pożywienie Lachów Sądeckich - podobnie jak w innych regionach Podkarpacia - opierało się niemal wyłącznie na surowcach wytworzonych we własnym gospodarstwie. Były to głównie produkty roślinne: przede wszystkim mąki i kasze zbożowe, ziemniaki (wcześniej karpiele) oraz kapusta. Jadano też bób, groch okrągły i fasole (też nazywane grochem), marchew, pietruszkę, rzadziej - buraki ćwikłowe, ogórki. Z warzyw przyprawowych dodawano do potraw głównie cebulę i czosnek, dziki chrzan, ponadto uprawiane w ogródkach: koper, lubczyk, miętę pieprzową, rzadziej - rozmaryn.



Obejrzyj film o pożywieniu
na ziemi sądeckiej:

https://www.youtube.com/watch?v=V9ohBSwMm1s&fbclid=IwAR1mVlkBZo0o_75YoVjdeFHtt7CcMTHuqc3mCPhZkilk_0Iqew5EBDb8_nU

Chłopski jadłospis roślinny wzbogacały owoce (z drzewek przydomowych i dziczek), świeże oraz suszone w przyzagrodowych suśniach, ponadto leśne jagody (borówki, maliny, czernice) oraz grzyby. Podstawowymi dodatkami do potraw był nabiał: głównie krowie mleko słodkie lub kwaśne i jego pochodne (serwatka, maślanka), stanowiące zwykle tzw. przechlipkę, czyli popitkę do gęstego jedzenia, czasem też domowy biały ser. Główną omastą był tłuszcz zwierzęcy: najczęściej zeskwarzona słonina (s pyrka), stopione sadło, nieco rzadziej – masło i śmietana, których znaczną część gospodynie wnosili na targ. Ilość i częstotliwość używania omasty zależała od zamożności rodziny. W domach biedoty wiejskiej za „omastę” służył rozrobiony w odrobinie mleka twaróg lub np. rozgotowane na gęsty sos owoce (śliwki, jabłka, gruszki) świeże lub suszone. W okresach postów maszczono potrawy olejem lnianym, wytłaczanym w wiejskich olejarniach. Mięso i jego przetwory (poza tłuszczem) pokazywały się na chłopskich stołach (nawet w rodzinach kmiecych) rzadko, w zasadzie tylko na większe święta kościelne, wesela oraz po świniobiciu. Sporadycznie, po udanym kłusowaniu, jadano dziczyznę czy dunajcowe ryby: np. pstrągi, brzany, lipienie.

Przeczytaj więcej o pożywieniu
na ziemi sądeckiej:

<https://www.etnozagroda.pl/lachy-sadeckie/pozywienie-kuchnia>