




IZABELA WODZIŃSKA

 <http://orcid.org/0000-0003-4888-1129>

Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej

Las w życiu codziennym Lasowiaków i Poleszuchów

Wybrane zagadnienia

Opis obszaru badań, podstawy źródłowej oraz metoda analizy porównawczej

Lasowiacy zamieszkiwali tereny dawnej Puszczy Sandomierskiej, przede wszystkim zaś Równinę Tarnobrzeską i Płaskowyż Kolbuszowski. Zasięg oddziaływania ich kręgu kulturowego pozostaje tematem dyskusji pomiędzy badaczami. Zdaniem Franciszka Kotuli obejmował on obszar „na zachodzie od doliny Wisłoki i Wisły, na południu od koryta Prawisły (dawniejszej Rynny Podkarpackiej), na północnym wschodzie dochodząc do takich miast czy miasteczek jak Zaklików, Janów, Frampol czy Biłgoraj”¹. Granice tej grupy etnograficznej uszczegółowił Roman Reinfuss, określając je na podstawie przeprowadzonych badań zasięgu występowania stroju ludowego. Jego zdaniem przebiegały one od miejscowości leżących na prawym brzegu Sanu – Rzeszycy Długiej i Brandwicy, poprzez Pławo na północy, po Wierzawice i Majdan Sieniawski Biłgoraj i Tarnogród na wschodzie². Z kolei Krzysztof Ruszel podkreślił, że problem właściwego zdefiniowania terytorium zamieszkiwa-

¹ F. Kotula, *Z sandomierskiej puszczy*, Kraków 1962, s. 6.

² R. Reinfuss, *Problem kultury ludowej Lasowiaków*, [w:] *Puszcza Sandomierska wczoraj i dziś. Zbiór rozpraw*, red. J. Półćwiartek, Rzeszów 1980, s. 113. Szerzej na temat wpływów dialektologicznych: K. Kowalik, *Z dorobku polskiej dialektologii przelomu XX i XXI wieku w zakresie badania gwary lasowskiej*, „Annales Universitatis Paedagogicae Cracoviensis. Studia Linguistica” 2018, nr 13, s. 59-73.

nego przez Lasowiaków jest otwarty i „przy obecnym stanie wiedzy daleki od jednoznaczного określenia”³.

Na potrzeby niniejszego artykułu wykorzystano wyniki badań przeprowadzonych przez Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej w latach 2008-2014 oraz 2016-2017⁴. Eksploracje objęły swoim zasięgiem tereny leżące w południowo-wschodniej Puszczy (Leżajskie), na prawym brzegu Sanu (Niżajskie), w centralnej części dawnej Puszczy (Bojanowskie), na Równinie Tarnobrzeskiej (Tarnobrzeskie, Stalowo-wolskie) i Płaskowyżu Kolbuszowskim (Kolbuszowskie, Mieleckie) oraz na południu (Ropczyckie). Uzupełniono je o materiały znajdujące się w Archiwum Naukowym MKL, a także wiadomości pochodzące ze źródeł i opracowań etnograficznych oraz historycznych poświęconych tej tematyce. Z rozmysłem sięgnięto też po wspomnienia informatorów urodzonych na początku ubiegłego wieku, tuż przed wojną lub w trakcie jej trwania. Na tej podstawie starano się uchwycić obraz wsi puszczańskiej jeszcze sprzed okresu powojennej transformacji, która w istotny sposób wpłynęła na życie mieszkańców omawianego terenu⁵.

Pozyskane wiadomości porównano z informacjami na temat wykorzystania płodów leśnych przez mieszkańców Polesia Wschodniego, uzyskanymi z opracowań etnograficznych Kazimierza Moszyńskiego i Czesława Pietkiewicza, dostępnych w zasobach cyfrowych⁶. Wybór nie był przypadkowy. Lud, zwany Poleszukami, który zamieszkiwał te tereny, miał nie tylko ścisły związek z lasem i przyrodą, ale także przez długi czas, podobnie jak Lasowiaczy, zachowywał własną odrębność językową i kulturową. Znaczne podobieństwo między tymi grupami widoczne było także w sposobie pozyskiwania płodów leśnych i wykorzystania ich do przygotowania posiłku.

Zarówno mieszkańcy dawnej Puszczy Sandomierskiej, jak i Poleszucy utrzymywali się przede wszystkim z gospodarki leśnej, zajmując się łowiectwem, bartnictwem, myślistwem i zbieractwem oraz wypalaniem węgla drzewnego. Las dla obu grup był przede wszystkim „dostarczycielem” drewna do budowy chałup oraz wyrobu narzędzi wykorzystywanych w różnych gałęziach gospodarstwa domowego – np. stęp, koryt, niecek, dzież. Poza drewnem pozyskiwano z niego szereg surowców: korzenie sosny, łyko lipowe, wiklinę, szyszki, chrust i pniaki, stosowane jako materiał opałowy⁷. Jednak las pełnił bardzo ważną funkcję nie tylko jako „dostarczyciel” bu-

³ K. Ruszel, *Lasowiaczy – materiały do monografii etnograficznej*, Rzeszów 1994, s. 7.

⁴ Stały się one kanwą projektów: „Źródła kultury ludowej Puszczy Sandomierskiej” oraz „Dziedzictwo kulinarne mieszkańców dawnej Puszczy Sandomierskiej”.

⁵ Por. J. Radwański, *Wokół kuchni. Tradycje kulinarne na tle przemian społecznych i gospodarczych*, [w:] *Puszcza Sandomierska od kuchni. Między tradycją a nowoczesnością*, red. K. Smyk, T. Pułdowski, I. Wodzińska, Kolbuszowa 2017, s. 93-116.

⁶ C. Pietkiewicz, *Polesie Rzeczyckie. Materiały etnograficzne*, cz. 1: *Kultura materialna*, Kraków 1928, *Prace Komisji Etnograficznej – Polska Akademia Umiejętności*, t. 7; K. Moszyński, *Polesie Wschodnie. Materiały etnograficzne z wschodniej części b. powiatu mozyrskiego oraz z powiatu rzeczyckiego*, Warszawa 1928; M. Marczałak, *Ze spostrzeżeń nad Poleszukami*, „Ziemia” 1935, nr 6-7, s. 132-136; por. J. Obrębski, *Studia etnosocjologiczne*, t. 1: *Polesie*, oprac. A. Engelking, Warszawa 2007.

⁷ Skrót zawiera numer inwentarza oraz nazwę miejscowości, w której zostały przeprowadzone wywiady. Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej [dalej: MKL], MKL-AE 512/2, Wilcza Wola; MKL-AE 506/5, Mazury; MKL-AE 397/6, Jamnica; MKL-AE 402/6, Stany.

dulca drzewnego, ale też pożywienia: jagód, malin czy grzybów. To właśnie dary lasu, będące istotnym składnikiem jadłospisu obu opisywanych grup, stały się tematem niniejszego opracowania. Analiza zebranego materiału pozwoliła na wskazanie technik zbierania, suszenia oraz przygotowania potraw, wreszcie wykorzystania pozyskanych płodów leśnych w lecznictwie, magii i wierzeniach. Dało to możliwość dodatkowego uwypuklenia różnic i podobieństw pomiędzy Lasowiakami i Poleszukami.

1. Zbieractwo

Zbieractwo było szczególnie ważne, ponieważ pozyskane przez Lasowiaków i Poleszuków płody leśne stanowiły istotne uzupełnienie ubożego jadłospisu⁸. Tak było w okresie przednówkowym, kiedy to nad niewielkimi rozlewiskami i oczkami wodnymi poszukiwano *manny jadalnej*. Tę bardzo popularną roślinę zbierano na przełomie czerwca i lipca, tuż przed wschodem słońca. Do tego celu wykorzystywano sita lub rzeszoty, którymi potrząsano w taki sposób, aby nasiona przykleiły się do dna. Zebraną mannę suszono na rozpostartym płótnie, młócono starannie, oddzielając ziarna od łupin, a następnie skrupulatnie czyszczono, odsiewając od plew⁹. Ziarna wykorzystywano do przygotowania kasz lub mąki, którą dodawano do zup i polewek, aby je zagęścić¹⁰. Niekiedy mannę sprzedawano na okolicznych targach¹¹.

Do najpopularniejszych owoców leśnych należały jagody. Odnotowana przez Karola Matyasa legenda z Puszczy Sandomierskiej łączyła ich powstanie z interwencją Boga, który stworzył je, by wspomóc głodujące na przednówku dzieci¹². Jagody tradycyjnie zbierano od św. Jana (24 czerwca). Do lasu wychodzono wcześniej rano lub popołudniu, w trakcie zbioru posilając się suchym chlebem i zebranymi owocami¹³. Ich pozyskiwanie było domeną kobiet i dzieci. Początkowo owoce zbierano ręcznie do dzbanów¹⁴, potem do łubianek. Z czasem do tego celu zaczęto wykorzystywać czerpak – narzędzie w formie szufelki lub skrzyneczki z zębami, które nie tylko ułatwiało zbiór, ale także chroniło owoce przed zgnieceniem.

Na Polesiu jagody zbierano głównie do króbek lipowych. Owoce suszono na słońcu, w przewróconych przetakach, na blasze lub w piecu po wyjęciu chleba. Przechowywano je w glinianych naczyniach lub workach. Wykorzystywano do celów domowych (np. wyrobu powideł) lub sprzedawano na targach i jarmarkach¹⁵.

⁸ Patrz szerzej: W. Dragan, *Zbieractwo, łowiectwo, pszczelarstwo i rybolówstwo*, [w:] *Źródła kultury ludowej Puszczy Sandomierskiej*, red. K. Ruszel, Kolbuszowa 2014, s. 141-157.

⁹ K. Ruszel, *Leksykon kultury ludowej w Rzeszowskiem*, Rzeszów 2004, s. 234.

¹⁰ M. Prokopek, *Etnografia. Materialna kultura ludowa Polski na tle porównawczym*, Warszawa 2019, s. 152-153.

¹¹ MKL-AE 662/1, Kolbuszowa; MKL-AE 665/1, Baranów Sandomierski.

¹² K. Matyas, *Rabsice dawnej Puszczy Sandomierskiej. Studium etnograficzne*, Lwów 1905, s. 28-29.

¹³ MKL-AE 337/3, Giedlarowa.

¹⁴ MKL-AE 425/5, Czarna Sędziszowska.

¹⁵ C. Pietkiewicz, *op. cit.*, s. 3-4.

W Puszczy Sandomierskiej z jagód przygotowywano zupę *pamułę*, którą podawano z makaronem lub ziemniakami¹⁶, farsz do pierogów i bułek drożdżowych zwanych *zawijokami*¹⁷. Najchętniej jedzono je jednak z podpłomykami – plackami z resztek ciasta pozostałego po upieczeniu chleba¹⁸.

Część zebranych owoców suszono na świeżym powietrzu lub w przewiewnym i ciepłym miejscu (nierzadko pozostawiając je w piecu tuż po wypieku chleba)¹⁹. Były one przesypane do lnianych woreczków, wieszane w komorze, a potem wykorzystywane do celów leczniczych²⁰. Najczęściej stanowiły remedium na problemy żołądkowe, bóle oczu, gardła i choroby układu moczowego²¹.

Zbieraniu jagód u Lasowiaków towarzyszyły liczne nakazy i zakazy, których rygorystycznie przestrzegano. Miało to zapewne związek z postrzeganiem lasu jako zamkniętej, obcej przestrzeni, pełnej niebezpieczeństw i sił nadprzyrodzonych. Świadczą o tym szczątkowe informacje o zakazie wchodzenia tam w niektóre dni świąteczne – np. w Dzień św. św. Piotra i Pawła. Miały się wówczas dziać rzeczy niezwykle, których nie mógł ogarnąć umysł prostego człowieka. W świadomości rozmówców pozostało przekonanie, że wówczas „gady mają swoje święto”, a jego zakłócenie niesie za sobą nieodwracalne skutki (nawet śmierć)²². Podobne zakazy dotyczyły także świąt Matki Bożej Jagodnej (2 lipca) i św. Jana. Zebrane przed 24 czerwca jagody miały utrudnić bezdzietnym kobietom posiadanie potomka²³, a 2 lipca prowadzić do śmierci nienarodzonych dzieci „bo w tym dniu św. Piotr rozdaje jagody w niebie”²⁴.

Warto w tym miejscu zwrócić uwagę na medycyjnę znaczenie jagód. Zgromadzone w trakcie kwerendy podania lasowiackie o boskim pochodzeniu tych owoców stanowią wytłumaczenie ich leczniczych właściwości²⁵. Stąd przekonanie o tym, że w Święto Matki Boskiej Jagodnej były one niesmaczne i gorzkie, a po tym dniu nabierały szczególnej mocy i szybciej leczyły mniej lub bardziej uciążliwe schorzenia²⁶. Owoce te były także wykorzystywane w różnego rodzaju przepowiedniach. Na przykład w Ropczycach uważano, że plamy z jagód nie zginą dopóty, dopóki owoce te rosną w lesie, a mnogość krzaków owocowych zwiastuje ostrą zimą²⁷.

¹⁶ MKL-AE 338/3, Brzoza Stadnicka; MKL-AE 535/3, Kolbuszowa Górna.

¹⁷ MKL-AE 535/3, Kolbuszowa Górna.

¹⁸ MKL-AE 507/5, Nowa Wieś; MKL-AE 535/3, Kolbuszowa Górna; MKL-AE 520/7, Sarnów.

¹⁹ MKL-AE 337/3, Giedlarowa; MKL-AE 518/2, Cmolas; MKL-AE 339/3, Przychojec.

²⁰ MKL-AE 397/6, Jamnica; MKL-AE 337/3, Giedlarowa; MKL-AE 430/5, Kamionka; MKL-AE 339/3, Przychojec.

²¹ MKL-AE 397/6, Jamnica; MKL-AE 337/3, Giedlarowa; MKL-AE 337/6, Gwizdów; MKL-AE 518/2, Cmolas; MKL-AE 518/5, Trześń; MKL-AE 518/6, Trześń; MKL-AE 427/6, Kamionka. Por. E. Szot-Radziszewska, *Sekrety ziół. Wiedza ludowa, magia, obrzędy, leczenie*, Warszawa 2005, s. 136.

²² MKL-AE 347/5, Kusze.

²³ W. Gaj-Piotrowski, *Kultura społeczna ludu z okolic Rozwadowa*, Wrocław 1967, s. 109.

²⁴ Por. Z. Libera, A. Paluch, *Lasowiacki zielnik*, Kolbuszowa 1993, s. 129, *Varia Kolbuszowskie*, nr 2.

²⁵ Zdaniem rozmówców Matka Boska w tym dniu karmi swoje dzieci jagodami. MKL-AE 507/7, Wola Raniżowska.

²⁶ Z. Libera, A. Paluch, *op. cit.*, s. 129.

²⁷ A. Fischer, *Rośliny w wierzeniach i zwyczajach ludowych. Słownik Adama Fischera*, red. M. Kujawska et al., Wrocław 2016, s. 90.

Do chętnie zbieranych jagód należała także borówka czerwona (bruszwica, *kwaśnica*). Z jej liści przygotowywano napar, który podawano osobom uskarżającym się na reumatyzm, a owoce sprzedawano lub przetwarzano do użytku domowego²⁸. Lasowiaci i Poleszacy najchętniej przygotowywali z niej gęste powidła, które dosładzali miodem²⁹.

Mniej popularna była natomiast zbierana na podmokłych terenach borówka bągienna (włochynia), która uchodziła za trudną do przechowywania. Dlatego najczęściej jedzono ją zaraz po zbiorze lub poddawano procesowi fermentacji³⁰. Włochynie sparzano, przesmażano, a później przechowywano w kamiennych naczyniach. Aby polepszyć ich cierpki smak, podczas smażenia dodawano melasę i pokrojone gruszki. Tak przygotowaną mieszankę podawano osobom uskarżającym się na ból gardła i ogólne rozbicie³¹. Mieszkańcy Polesia Wschodniego włochyni nie jedli wcale, uważając je za niesmaczne i trujące³².

W okresie letnim zbierano w lesie także maliny, które przeznaczano na przetwory i kompoty. Ponadto suszone owoce i liście zalewano wrzątkiem i wykorzystywano jako napar przeciwko gorączce i przeziębieniom. Na Polesiu maliny jedzono na surowo lub suszono. Tak przygotowane zanoszono do komory. Ponieważ działały napotnie i przeciwgorączkowo, podawano je później w postaci naparu osobom przeziębionym³³.

Wśród mieszkańców Puszczy Sandomierskiej istniało przekonanie, że zbieranie malin przez kobiety w ciąży mogło doprowadzić do choroby skórnej u nowonarodzonego dziecka³⁴. Zakaz ten, podobnie jak i inne związane z okresem ciąży, wynikał z przeswiadczenia Lasowiaków o nieczystości kobiety noszącej w łonie nienarodzone dziecko. Pozostawało ono w zawieszeniu pomiędzy światem żywych i umarłych, a ostateczną postać miało przybrać dopiero po narodzeniu i związanych z tym obrzędach przejścia³⁵.

W okresie letnim jedzono także jeżyny (*ostrężyny, dziady, barany, kocie buły*)³⁶, które nazywano tak z powodu łodyg porośniętych kolcami. Jeszcze na początku XX w. w powiatach niżańskim i tarnobrzesckim utrzymywało się przekonanie, że obfitość tych owoców była zapowiedzią powodzi³⁷. Miały one zastosowanie zarówno

²⁸ MKL-AE 518/4, Poręby Dymarskie; MKL-AE 397/6, Jamnica; MKL-AE 522/10, Siedlanka; MKL-AE 401/4, Przyszów.

²⁹ C. Pietkiewicz, *op. cit.*, s. 4. Por. MKL-AE 518/4, Poręby Dymarskie; MKL-AE 397/6, Jamnica; MKL-AE 522/10, Siedlanka; MKL-AE 401/4, Przyszów.

³⁰ MKL-AE 686/3, Niwiska; MKL-AE 522/14, Siedlanka; MKL-AE 347/5, Kusze.

³¹ W. Dragan, *op. cit.*, s. 137.

³² C. Pietkiewicz, *op. cit.*, s. 4.

³³ *Ibidem*, s. 4-5.

³⁴ Z. Libera, A. Paluch, *op. cit.*, s. 54. Zakaz ten dotyczył zbierania wszystkich owoców runa leśnego.

³⁵ Por. H. Biegeleisen, *Matka i dziecko w obrzędach, wierzeniach i zwyczajach ludu polskiego*, Lwów 1927, s. 40; K. Ignas, *Obrzędowość rodzinna*, [w:] *Źródła kultury ludowej...*, s. 167.

³⁶ MKL-AE 431/1, Iwierzycze; P. Kowalski, *Leksykon znaki świata. Omen, przesąd, znaczenie*, Warszawa-Wrocław 1998, s. 58-61.

³⁷ A. Fischer, *Rośliny...*, s. 174.

w kuchni (kompoty, polewki), jak i w lecznictwie. Podobnie jak maliny stanowiły remedium na gorączkę, przeziębienie i kłopoty z pęcherzem. Sok z owoców pito przy nadciśnieniu, a wywar z korzeni – na bóle żołądka³⁸.

Na opisywanych terenach chętnie zbierano poziomki, które zazwyczaj porastały polany powstałe w miejscach po wyciętych sosnach. Zbiory odbywały się od pierwszych do ostatnich dni czerwca, uczestniczyły w nich przede wszystkim dzieci. Owoce zbierano do dzbanów, a na Polesiu także do przygotowanych na poczekaniu kubków z kory zwanych *kuziumkami*³⁹. Poziomki podawano ze śmietaną lub mlekiem. Poleskie gospodynie suszyły owoce, a lasowiackie dodatkowo liście. Robiły z nich później napar, który doskonale leczył bóle głowy⁴⁰.

Zarówno w Puszczy Sandomierskiej, jak i na Polesiu Wschodnim chętnie zbierano żurawinę. Co ciekawe, przeprowadzone badania etnograficzne dostarczyły jedynie szczątkowych informacji o wykorzystywaniu jej przez Lasowiaków (do wyrobu wina)⁴¹. Tymczasem Poleszycy zbierali te owoce późną jesienią lub wczesną wiosną i przechowywali w zimnych komorach. Biedniejsi dodawali je do kiszzonej kapusty, bogatsi przygotowywali powidła z miodem i kisiel. Wszyscy leczniczo pili sok żurawinowy z wodą lub wkładali owoc do ucha, lecząc w ten sposób zapalenie⁴².

Przysmakiem Poleszuków były rosnące na leśnych polanach dzikie gruszki. Zbierano je od połowy sierpnia. Owoce starannie przebierano i zawożono do komory, gdzie kładziono je pomiędzy dwie warstwy słomy. Następnie przez kilka dni wybierano ulegałki i jedzono na śniadanie. Gdy gruszki szcerniały, suszono je w piecu lub nizano na nitkę i wieszano w komorze. Spożywano jako przysmak w okresie zimowym⁴³.

Równie popularne na Polesiu były dzikie jabłka, rosnące przede wszystkim w zagajnikach dębowych. Po zerwaniu zanoszono je do stodoły, przykrywano sianem i przechowywano przez zimę. Dzięki temu dojrzewały i traciły swój charakterystyczny, cierpki smak. Jabłuszka pokrojone na plasterki dodawano do kiszzonej kapusty, suszono, gotowano lub jedzono na surowo⁴⁴.

W Puszczy Sandomierskiej po dzikie owoce rzadko chodzono do lasu. Najczęściej rosły w przydomowych sadach, były robaczywe i kwaśne⁴⁵. Jabłka nazywano *bu-cakami* i *siwakami*, a gruszki *pannami* lub *berami*⁴⁶. Dodawano je do kiszzonej kapusty lub spożywano na surowo, jeśli tylko nadawały się do jedzenia.

Do płodów runa leśnego należały jednak przede wszystkim grzyby. Były one istotnym uzupełnieniem lasowiackiego i poleskiego jadłospisu, zwłaszcza w okresie

³⁸ K. Ruszel, *Leksykon...*, s. 152.

³⁹ C. Pietkiewicz, *op. cit.*, s. 3-4; K. Moszyński, *op. cit.*, s. 24.

⁴⁰ C. Pietkiewicz, *op. cit.*, s. 4.

⁴¹ MKL-AE 686/3, Niwiska.

⁴² C. Pietkiewicz, *op. cit.*, s. 5-6.

⁴³ *Ibidem*, s. 7.

⁴⁴ *Ibidem*, s. 6-7.

⁴⁵ MKL-AE 507/7, Dzikowiec.

⁴⁶ J. Słomka, *Pamiętniki włościanina. Od pańszczyzny do dni dzisiejszych*, Kraków 1912, s. 51.

przednówka, kłęski nieurodzaju i głodu⁴⁷. Najchętniej zbierano borowiki (*prawdziwki*, *prawdziwe borówki*)⁴⁸, podgrzybki (*podgrzybówki*, *siniaki*, *podlaski*)⁴⁹, kurki⁵⁰, rydze, gąski szare i zielone (*goski*)⁵¹, maślaki (*maśluchy*)⁵², koźlarze czerwone *kozoki*, *brzozoki*⁵³ i szare koźlaki⁵⁴, sitarki⁵⁵, kanie (*czubaje*) i gołąbki (*świniarki*)⁵⁶. Zbierano także opieńki, które suszono, a następnie dodawano do kaszy lub kapusty. Jeszcze na początku XX w. wierzono, że przyniesione na liściu paproci i posypane święconą solą zamieniały się w złote monety⁵⁷.

Zebrane grzyby dokładnie oczyszczano, krojono i suszono na słońcu. Gąski i rydze kiszono: „potrzepało sie solem, pieprzem, dodało pore kropli uoctu i tak te gęsie sie kisiły”⁵⁸. W Słomianej, niedaleko Stalowej Woli, ze świeżych gąsek gotowano zupę na bazie kiszonej kapusty⁵⁹, a w Trzebusce kurki dodawano do barszczu⁶⁰. Na pozostałych terenach grzyby dodawano do kapusty i kaszy.

Poleszucy zbierali borowiki, maślaki (*maśluki*), maślaki sitarze (*reszoćka*), rydze (*ryzoki*), zielonki, opieńki i *skrypiele*. Najczęściej suszyli je w piecu, spożywali z chlebem, ziemniakami, kaszą, w postaci sosów, duszone ze słoniną z dodatkiem cebuli, kiszone i marynowane⁶¹.

W przekonaniu Lasowiaków grzyby były owocem leśnym o boskiej proveniencji. Źródeł tego stwierdzenia szukać wypadałoby w przekazywanej z pokolenia na pokolenie, a znanej także w innych rejonach Polski, legendzie o łakomym św. Piotrze i miłosiernym Jezusie, który wyplute przez apostoła kęsy „proziaka” (sic!), zamienił w grzyby⁶². „I dlatego to spodni daszek grzyba biały zawsze, a grzyby najlepsze i najliczniejsze po św. Piotrze dopiero”⁶³.

Grzyby miały także charakter mediacyjny, a ich spożycie ułatwiało kontakt z zaświatami⁶⁴. Stąd ich mnogość w potrawach o charakterze obrzędowym, spożywanych

⁴⁷ G. Szelągowska, *Grzyby w polskiej tradycji kulinarnej*, „Studia i Materiały Ośrodka Kultury Leśnej” 2017, t. 16, s. 213-225.

⁴⁸ MKL-AE 350/9, Przędzel; MKL-AE 518/4, Poręby Dymarskie.

⁴⁹ MKL-AE 506/3, Korczowiska.; MKL-AE 429/4, Ocieka.

⁵⁰ MKL-AE 337/3, Giedlarowa.

⁵¹ MKL-AE 518/2, Cmolos.

⁵² MKL-AE 350/9, Przędzel.

⁵³ MKL-AE 506/6, Mazury; MKL-AE 518/2, Cmolos.

⁵⁴ MKL-AE 506/3, Korczowiska.

⁵⁵ Ibidem.

⁵⁶ MKL-AE 518/2, Cmolos.

⁵⁷ Por. J. E. Kolbuszewski, *Gwiazdy i grzyby w podaniach ludu. Szkic etnograficzny*, „Lud” 1895, t. 1, s. 204.

⁵⁸ MKL-AE 337/6, Gwizdów.

⁵⁹ MKL-AE 308/11/57, Słomiana.

⁶⁰ MKL-AE 676/2, Jagodnik.

⁶¹ C. Pietkiewicz, *op. cit.*, s. 11-13.

⁶² MKL-AE 347/5, Kusze.

⁶³ O. Kolberg, *Tarnowskie-Rzeszowskie*, Wrocław 1974, *Dzieła Wszystkie*, t. 48, s. 309.

⁶⁴ P. Kowalski, *op. cit.*, s. 156 i n.; M. Marczyk, *Grzyby w kulturze ludowej*, Wrocław 2003; A. Grzywacz, *Tradycje zbiorów grzybów w Polsce*, „Studia i Materiały Centrum Edukacji Przyrodniczo-Leśnej w Rogowie” 2015, t. 17, nr 3, s. 188-199.

choćby w Wigilię⁶⁵. Nie odnotowano natomiast popularnego w innych regionach przekonania o tym, że sen o grzybach zwiastuje nieszczęście⁶⁶, informatorzy nie pamiętali także o obowiązku rytualnego obmycia po zakończonym zbiorze⁶⁷ lub zakazie grzybobrania przez kobiety w ciąży⁶⁸. Nie wymienili wróżb agrarnych. Tymczasem zarówno Seweryn Udziela, jak i Oskar Kolberg wspomnieli o wierzeniach bardzo popularnych na omawianym terenie jeszcze pod koniec XIX w. Dotyczyły one obfitości zdrowych, pozbawionych skażeń grzybów. Ich znaczna ilość gwarantowała udane i bogate zbiory zbóż⁶⁹.

Las dostarczał Lasowiakom także żołądź, które – zwłaszcza w okresie dotkliwego przednówka – były ważnym elementem jadłospisu. Dlatego owoce dębu starannie zbierano i suszono, a następnie mielono w młynkach. Tak przygotowany proszek był podstawą napoju, który ze względu na ogromną gorycz w smaku dosładzano melasą. Powszechnie nazywano go kawą⁷⁰.

Żołądź służyła także do wróżb o przyszłym urodzaju. Obfitość owoców miała gwarantować dobre plony bobu, a ich niedostatek na drzewie przestrzegać przed rykiem ziemniaków przez zgłodniałe dziki. Opadające zbyt wcześnie z dębu suche liście wróżyły mroźną i śnieżną zimę⁷¹.

W odwarze z kory moczoło zreumatyzowane kończyny⁷², przepłukiwano nim chore zęby⁷³, podawano go słabym krowom⁷⁴. Z kolei zapach dębowego próchna odstraszał natrętne pszczoły i chronił pszczelarzy przed ich użądleniami.

Warto w tym miejscu dodać, że dąb był jednym z najważniejszych drzew w tradycji ludowej. Powszechnie przypisywano mu właściwości magiczne, podkreślano jego siłę witalną i zdolność ochrony przed piorunami i grzmotami⁷⁵. Dąb miał także znaczenie symboliczne – był drzewem mitycznego środka wyznaczającym centrum wszechświata, przewodnikiem pomiędzy światami boskim i ludzkim⁷⁶. Dlatego dębowa łopata do chleba wynoszona przed chałupę w trakcie burzy miała chronić Laso-

⁶⁵ Por. J. Niepokój-Gil, *Od adwentu do Trzech Króli – o pożywieniu w świąteczny czas Bożego Narodzenia*, [w:] *Puszcza Sandomierska od kuchni...*, s. 131-166.

⁶⁶ J. E. Kolbuszewski, *op. cit.*, s. 178; A. Fischer, *Rośliny...*, s. 255.

⁶⁷ E. Referowska-Chodać, *Ludowe zwyczaje związane z grzybami w Polsce*, „Studia i Materiały Centrum Edukacji Przyrodniczo-Leśnej w Rogowie” 2015, t. 17, nr 3, s. 199-217.

⁶⁸ Obostrzenia te miały zapewne związek z przeświadczeniem, że grzyby rosnące w lesie mogą spowodować nieszczęście. *Ibidem*, s. 204.

⁶⁹ S. Udziela, *Materiały etnograficzne z miasta Ropczyc i okolicy*, Kraków 1886, s. 31.

⁷⁰ MKL-AE 686/3, Niwiska; MKL-AE 684/2 Tarnobrzeg-Machów. Żołądź, podobnie jak nasiona dębu, stanowiły też podstawę paszy dla świń. Por. K. Ruszel, *Wstęp*, [w:] *Źródła kultury ludowej...*, s. 14.

⁷¹ A. Fischer, *Rośliny...*, s. 131.

⁷² O. Kolberg, *op. cit.*, s. 301.

⁷³ S. Udziela, *op. cit.*, s. 21.

⁷⁴ A. Paluch, *Świat roślin w tradycyjnych praktykach leczniczych wsi polskiej*, Wrocław 1984, s. 59, *Acta Universitatis Wratislaviensis*, nr 752.

⁷⁵ J. Tyszkiewicz, *O schyłkowym pogaństwie na ziemiach polskich*, „Kwartalnik Historyczny” 1966, nr 3, s. 554.

⁷⁶ J. i R. Tomicczy, *Drzewo życia. Ludowa wizja świata i człowieka*, Warszawa 1975, s. 54.

wiaków przed jej straszhliwymi skutkami⁷⁷. Z drzewa dębowego nie można było natomiast wykonywać dzieży, ponieważ uważano, że upieczony chleb będzie niesmaczny i nigdy się nie uda⁷⁸. Przesąd ten wyplłwał zapewne z silnie zakorzenionego wśród ludności poglądu o styczności boskiego drzewa z ciemnymi mocami i światem pozagrobowym.

Poleskie gospodynie podkładały świeże lub wysuszone liście dębu pod przygotowywane bochenki chleba. Aby zapewnić sobie ich dostatek w porze jesienno-zimowej, zbierały je wspólnie z dziećmi, nanizywały na łożowe pręty, a następnie wiązały łykiem. Tak przygotowane liście były wieszane u powały w komorze⁷⁹.

Szerokie zastosowanie w medycynie (zarówno u Lasowiaków, jak i Poleszuków) miał wywar z kory dębu. Pito go przy biegunce, bólach zęba i kłopotach z dżiąsłami. Powszechnie kąpano w nim także małe dzieci, co miało im zapewnić siłę i witalność⁸⁰.

Ważną rolę w leśnym drzewostanie odgrywała także brzoza. Uważano ją za symbol młodości i witalności, wierzono w jej życiodajne moce i boskie pochodzenie. Ponadto wiązano ją z żeńską zasadą Wszechświata i bóstwami płodności⁸¹. Dobrze ilustruje to przekazywany na Polesiu z pokolenia na pokolenie mit przedstawiający brzozy jako córki pierwszego człowieka wrosłe w ziemię swoimi warkoczami i oplakujące swój los oskołą⁸². Dlatego witki brzozowe i gałązki wykorzystywano podczas czynności o charakterze magicznym⁸³, a sok brzozowy posiadał życiodajne właściwości.

Lasowiacy pozyskiwali go wczesną wiosną, nacinając siekierą korę drzewa⁸⁴. Poleszacy spuszczałi sok na kilka dni przed kwitnięciem, uczyniwszy głęboke nacięcia w korze drzewa. Zgromadzoną w ten sposób oskołą jedli bezpośrednio po zbiorze, wprost z miski, z dodatkiem kromki osolonego chleba⁸⁵.

Aby zebrać większą ilość (...) rąbią toporem szczelinę u krawędzi duczki i zabijają w nią kołek drewniany z żłobkiem w górnej powierzchni, po nim ścieka sok, przepelniając duszkę, do podstawionej kadki. Czasem wygrzebują u pnia brzozy jamkę i puszcżają sok z korzenia⁸⁶.

O ile Lasowiacy pili sok bezpośrednio po jego spuszczeniu, o tyle Poleszacy przechowywali go w dębowych beczułkach i poddawali procesowi kiszienia. Przyrzędzo-

⁷⁷ O. Kolberg, *op. cit.*, s. 261.

⁷⁸ MKL-AE 519/8, Ostrowy Baranowskie.

⁷⁹ C. Pietkiewicz, *op. cit.*, s. 2.

⁸⁰ K. Ruszel, *Leksykon...*, s. 90.

⁸¹ P. Kowalski, *op. cit.*, s. 33.

⁸² K. Moszyński, *op. cit.*, s. 162.

⁸³ Na przykład okładanie kobiety uważanej za czarownicę miotłą brzozową, aby uschła, lub kreślenie święconą kredą i patyczkiem brzozowym znaków nad twarżą osoby chorej na różę. Różgą brzozową nie bito zwierząt, żeby nie zachorowały: O. Kolberg, *op. cit.*, s. 274, 285, 297. Zsyłano kolki na złośliwego sąsiada, wbijając kołki brzozowe w deskę z tegoż drzewa: S. Udziela, *op. cit.*, s. 21; por. K. Ignas, *op. cit.*, s. 173.

⁸⁴ MKL-AE 431/1, Iwierzyce.

⁸⁵ K. Moszyński, *op. cit.*, s. 23.

⁸⁶ *Ibidem*, s. 24.

na w ten sposób oskoła była później wykorzystywana do przygotowania zupy, zagęszczonej krupami. Kiszony sok uzupełniał też posiłek w okresie zimowym. Bogaci mieszkańcy Polesia, ze względu na cierpkość i kwaśność, dosładzali go dodatkowo miodem⁸⁷.

Sok służył nie tylko gaszeniu pragnienia, ale miał także liczne właściwości zdrowotne. Pito go m.in. przeciwko kaszlowi, suchotom i dychawicy⁸⁸. Liśćmi brzozy okładano rany i wypryski skórne, wkładano je do siennika i pod poduszkę, by pozbyć się dokuczliwych bólów kręgosłupa i głowy, wreszcie przygotowywano z nich napar uśmierający ból nerek⁸⁹.

Wśród drzew leśnych ogromne znaczenie miała także lipa. W kulturze Słowian od prawieków traktowano ją jak drzewo święte. Była przeciwieństwem Gromowładcy (dębu), symbolizowała płodność, miłość, ognisko domowe i rodzinę. Długowieczne lipy, rosnące poza obszarem leśnym, zazwyczaj na polanie, otaczane były czią i strzeżone różnorakimi zakazami. Powszechnie uważano, że stanowią one ochronę przed złymi siłami i czarną magią. Chrześcijaństwo utożsamiało lipę z kultem Matki Boskiej, dlatego wykonywano z niej rzeźby figuralne, kapliczki i krzyże. Przy czym bijące przy tym drzewie źródło zyskiwało dodatkową moc ochronną i sprawczą⁹⁰. Jeszcze na początku XX w. w kulturze ludowej istniało przekonanie, że lipa chroni przed burzami i gradobiciem, a jej szum zwiastuje niekorzystną zmianę pogody⁹¹. U Lasowiaków wyrażało się to przede wszystkim w przekazywanym z pokolenia na pokolenie, a odnotowanym jeszcze przez Kolberga przeświadczeniu, że głośny huk lipy przepowiadał ogromną burzę, puszczanie wystrzałów – mróz, a gwizdanie różnymi głosami – odwilż⁹². Przed gradobiciem, gryzoniami i robactwem miały dodatkowo chronić gałązki lipy poświęcone w Zielone Świątki lub zabrane z ołtarzy w oktawę Bożego Ciała⁹³.

Lasowiacy i Poleszacy wykorzystywali kwiaty lipy do przygotowywania naparów leczniczych⁹⁴. Były one doskonałym lekarstwem na kaszel, działały napotnie i przeciwgorączkowo: „były babki, które potrafiły leczyć: kazały od przeziębienia parzyć herbatę z kniatu”⁹⁵. Dodatkowo dymem z wysuszonych gałązek okadzano dzieci, które cierpiały na *przestrach* – chorobę spowodowaną nerwową reakcją na jakieś wydarzenie, a objawiającą się silną gorączką⁹⁶.

Do drzew świętych należała także sosna, której lud nadał szczególne znaczenie. Wismukła i wiecznie zielona była wyobrażeniem nieśmiertelności, piękna i młodo-

⁸⁷ *Ibidem*, s. 66.

⁸⁸ A. Fischer, *Rośliny...*, s. 100.

⁸⁹ K. Ruszel, *Leksykon...*, s. 48.

⁹⁰ Por. *ibidem*, s. 219-220; A. Fischer, *Rośliny...*, s. 406; P. Kowalski, *op. cit.*, s. 284-285; J. i R. Tomicczy, *op. cit.*, s. 87-89.

⁹¹ J. i R. Tomicczy, *op. cit.*, s. 87.

⁹² O. Kolberg, *op. cit.*, s. 263.

⁹³ MKL-AE 339/1, Wólka Niedźwiecka.

⁹⁴ MKL-AE 507/5, Nowa Wieś.

⁹⁵ MKL-AE 425/5, Czarna Sędziszowska.

⁹⁶ K. Ruszel, *Leksykon...*, s. 152.

ści. Powszechnie uważano, że skupia w sobie zarówno dobre, jak i złe moce⁹⁷. Dużą rolę odgrywało miejsce, na którym rosła – święte albo przeklęte, w głębi lasu lub na jego skraju, zawsze jednak niezwykle i pełne nadprzyrodzonej siły. To właśnie dlatego gałązki sosnowe wykorzystywano podczas obrzędów przejścia i rytuałów o charakterze magicznym. U Lasowiaków sośniną przyozdabiano kołaczki i różgi weselne, wierzchołek sosny ścinano i w wigilię wieszano pod powałą, a korę wykorzystywano do robienia masek w okresie zapustnym⁹⁸.

Lasowiacy zazwyczaj jedli soczyste pędy sosny lub pili przygotowany z nich syrop. Częściej wykorzystywali jednak jej walory lecznicze. Bardzo popularnym lekarstwem przeciwko zapaleniu płuc był wywar z szyszek sosnowych. Pito go na każdą „dolegliwość piersiową”⁹⁹.

W kulturze zbierackiej Lasowiaków i Poleszuków dużą rolę odegrał buk i jego owoc – bukiew. Wykorzystywano go przede wszystkim jako pokarm dla nierogacizny. Jednak w okresie przednówka z wyługowanej i wysuszonej bukwi wytłaczano olej, mielono ją także na mąkę i dodawano do chleba¹⁰⁰. W tym czasie jedzono również bukowe liście, które przygotowywano „jak kapustę lub szpinak”¹⁰¹. Stosowano przy tym jednak umiar, ponieważ buczyna w większych ilościach działała na człowieka odurzająco.

Buk wykorzystywano także w działaniach wróżebnych. Jeszcze na początku XX w. w powiatach tarnobrzeskim i niskim na podstawie kwitnienia określano lekką lub mroźną zimę¹⁰².

Krzewem, któremu przypisywano szczególne znaczenie, była leszczyna. Zwykle można ją było spotkać w zacienionych miejscach, na skraju lasu, na pustkowiu, z daleka od siedzib ludzkich. Powszechnie wierzono, że jej korzenie sięgają głęboko, aż do granic piekła, o czym świadczą miały kłębowiska węży, które znajdowały tam bezpieczne schronienie¹⁰³. Ponadto leszczyna była symbolem rozpoczynania się nowego cyklu wegetacyjnego i płodności, a jako krzew, w który nie uderzały pioruny, stanowiła zabezpieczenie przed burzami¹⁰⁴. Te dwie cechy pozwalały Lasowiakom wykorzystywać ją podczas obrzędów przejścia oraz w trakcie rytuałów o charakterze magicznym – choćby w noc św. Jana, kiedy to człowiek był narażony na działanie sił nadprzyrodzonych¹⁰⁵. Szczególną moc miał też kwiat leszczynowy, rozkwitający w wigilię Bożego Narodzenia, który jeszcze tej samej nocy przekwitał i wiadł bez-

⁹⁷ Motyw sosny często pojawiał się w poezji ludowej. Por. K. Smyk, *Językowo-kulturowy obraz sosny w polszczyźnie ludowej*, „Literatura Ludowa” 2007, nr 51, s. 17-32.

⁹⁸ A. Fischer, *Rośliny...*, s. 296.

⁹⁹ *Ibidem*, s. 297.

¹⁰⁰ A. Maurizio, *Pożywienie roślinne i rolnictwo w ujęciu dziejowym*, Warszawa 1926, s. 81, 83-84; A. Fischer, *Drzewa w wierzeniach i obrzędach ludu polskiego*, Lwów 1938, s. 7.

¹⁰¹ A. Maurizio, *op. cit.*, s. 81.

¹⁰² A. Fischer, *Drzewa w wierzeniach...*, s. 8.

¹⁰³ P. Kowalski, *op. cit.*, s. 274.

¹⁰⁴ Powszechnie uważano, że krzew leszczynowy dał schronienie Matce Bożej i Dzieciątku uciekającym przed gwałtowną burzą. Por. K. Ruszel, *Leksykon...*, s. 218.

¹⁰⁵ *Ibidem*, s. 275. Por. O. Kielak, *Symbolika leszczyny w polskiej kulturze ludowej*, „Adeptus” 2014, nr 3, s. 96-109.

powrotnie. Jego posiadanie, zdaniem Lasowiaków, miało gwarantować znalazcy bogactwo i sławę¹⁰⁶.

Z gałązek leszczyny Lasowiacy przygotowywali m.in. wywary, w których kąpano niemowlęta i położnice. Dzięki temu kobiety i dzieci miały zyskać witalność i zdrowie¹⁰⁷. Orzechy laskowe jedzono po kolacji wigilijnej, by ustrzec się bólu zęba¹⁰⁸. Wiosną kijem leszczynowym okładano krowy przed pierwszym wypasem, aby dawały dużo mleka¹⁰⁹.

Na Polesiu orzechy laskowe zbierano po Święcie Przemienienia Pańskiego (6 sierpnia). Oberwane lub zebrane z ziemi owoce wkładano do płóciennych płacht przywiązanych do pasa. Po przyniesieniu do zagrody orzechy wysypywano pod drzewami i pozostawiano do częściowego wyschnięcia. Następnie dosuszano je w ciepłym piecu. Tak przygotowane, w okresie przednówka, najczęściej mielono na mąkę¹¹⁰.

Bardzo często w lasach zbierano owoce czarnego bzu. Choć spożywane na surowo i w dużej ilości są trujące, to jednak doceniano ich wartości lecznicze. Lasowiacy wytwarzali z nich sok, który podawali osobom kaszlącym lub przeziębionym¹¹¹. Podobne właściwości miał wywar z kwiatów, dodatkowo zapobiegający częstym napadom kaszlu¹¹². Poleszycy herbatę z bżowego kwiatu pili na kłopoty reumatyczne¹¹³.

Bez sadzono wokół domostwa, tworząc w ten sposób naturalną i trudną do przebycia barierę przed ciemnymi mocami. Powszechnie wierzono, że pod krzakami żyły złe duchy, złośliwe i cyniczne, które zagrażały człowiekowi. Dlatego unikano wycięcia rośliny¹¹⁴. W praktyce gęste krzaki stanowiły ochronę przed przedostającymi się z zewnątrz gryzoniami¹¹⁵.

Na bagnistych terenach przyleśnych zbierano jaskry. Oberwane płatki tłuczono na lnianej szmatce i tak powstały miąższ przykładano na obolałe miejsca, wcześniej posmarowane smalcem. Drobne skaleczenia dezynfekowano wywarem z arniczki, z kolei leczenie głębszych ran rozpoczynano od kąpeli z dodatkiem świeżo uciętych czubków sosny, świerku i jodły¹¹⁶. Poleszycy zrywali kwiaty jesionu (działały przeciwchorobowo) oraz kwiaty kaliny (przeciwkaszlowo)¹¹⁷. Chętnie zbierali też szyszki chmielu, wsypywali do lnianego worka, gotowali, przecierali i powstałym sokiem nasycali piwo¹¹⁸.

¹⁰⁶ A. Fischer, *Rośliny...*, s. 219.

¹⁰⁷ M. Udziela, *Medycyna i przesady lecznicze ludu polskiego. Przyczynek do etnografii polskiej*, Warszawa 1891, s. 65, *Biblioteka „Wisły”*, t. 7.

¹⁰⁸ K. Ruszel, *Leksykon...*, s. 218.

¹⁰⁹ *Ibidem*. W pamięci informatorów pozostał zwyczaj uderzania bydła palmą wielkanocną. Por. MKL-AE 397/6, Jamnica.

¹¹⁰ C. Pietkiewicz, *op. cit.*, s.7.

¹¹¹ MKL-AE 425/5, Czarna Sędziszowska.

¹¹² *Ibidem*.

¹¹³ K. Moszyński, *op. cit.*, s. 136.

¹¹⁴ A. Fischer, *Rośliny...*, s. 80; K. Ruszel, *Leksykon...*, s. 32.

¹¹⁵ MKL-AE 519/7, Ostrowy Baranowskie.

¹¹⁶ M. Wójtowicz-Wierzbicka, *Medycyna ludowa*, [w:] *Źródła kultury ludowej...*, s. 231.

¹¹⁷ K. Moszyński, *op. cit.*, s. 137.

¹¹⁸ *Ibidem*, s. 65.

Ubodzy mieszkańcy Puszczy Sandomierskiej do rozpalania ognia wykorzystywali zebrane w lasach *scepy*, czyli długie kawałki smolnych szczapek. Niekiedy oświetlali nimi także wnętrza chałup. Zarówno Lasowiacy, jak i Poleszacy dorzucali do pieca igliwie bądź suche liście¹¹⁹. W okresie przednówka zbierali korę dębową, brzożową, osinę i żołądzie. Mielili je w żarnach lub tłukli w stępach, a następnie mieszały z resztkami mąki i piekli chleb. Poleszacy dodatkowo zbierali owoce przemożonej jarzębiny, z której wyciskali sok, stosowany później w celach leczniczych (np. przy bólach zęba)¹²⁰.

2. Łowiectwo i kłusownictwo

Las był także „dostarczycielem” mięsa i zwierzyny łownej. Warto przypomnieć, że jeszcze w XVIII w. na terenie Puszczy Sandomierskiej polowali łowczy, którzy wnosili do skarbu królewskiego daniny, byli też przewodnikami podczas urządzanych przez władcę polowań¹²¹. Jednak utrata niepodległości przez Polskę i idące w ślad za tym nowe regulacje prawne doprowadziły do likwidacji dotychczasowych przywilejów. Spowodowało to sprzeciw łowczych, którzy uważali swe prawa za przynależne im dziedzicznie i niezbywalne, a co za tym idzie – stojące ponad ustawodawstwem zarborcy. Nielegalne łowy wkrótce stały się powszechne i doprowadziły do rozwoju kłusownictwa na szeroką skalę. Uczestniczyli w nich zarówno dawni łowczy, jak i chłopci z wsi puszczańskich, którzy widzieli w tym procederze możliwość zdobycia pożywienia i łatwego zarobku. Wkrótce grupa wykształciła swoje prawa, zasady i przywileje oraz w naturalny sposób podzieliła się: na tych, którzy oddawali się kłusownictwu z przymusu (np. z biedy), i na tych, dla których stało się ono sposobem na życie.

Drobni kłusownicy funkcjonowali niemal w każdej wsi, np. w Mokrzychowie, Ocicach, Stalach, Żupawie, Cyganach, Jeziorku, Grębowie, Jamnicy, Krawcach, Chmielowie, Rzeczycy Długiej, Dębie, Rozalinie, Żupawie i Jastkowicach¹²². Zazwyczaj polowali na drobną zwierzynę, używając do tego celu zastawionych wnyków lub ubijając ją tyczkami¹²³. Niekiedy wykorzystywali także sidła z drutu, łapki z drewna i prymitywne łuki¹²⁴. Co ciekawe, taki sposób zabijania zwierząt nie był traktowany przez nich jako kłusownictwo, ponieważ nie wykorzystywali do tego celu broni palnej¹²⁵. Do najczęstszych łupów należały zające i kuropatwy, rzadziej dziki, które łapano do specjalnie przygotowanych dołów, przykrytych gałęziami choiny¹²⁶.

¹¹⁹ MKL-AE 397/6, Jamnica.

¹²⁰ C. Pietkiewicz, *op. cit.*, s. 6; K. Moszyński, *op. cit.*, s. 137.

¹²¹ J. Rawski, *Krótki rys historyczny północnej części Puszczy Sandomierskiej*, [w:] *Prace i materiały badań etnograficznych Ośrodka Mokrzychowsko-Grębowskiego w powiecie tarnobrzesckim*, Rzeszów 1968, s. 23, 30 i n.

¹²² D. Zańko, *Rabsic znaczy kłusownik*, „Skarby Podkarpackie” 2011, nr 3, s. 9-13.

¹²³ MKL-AE 338/4, Brzoza Królewska.

¹²⁴ Ibidem.

¹²⁵ W. Dragan, *op. cit.*, s. 142.

¹²⁶ MKL-AE 338/1, Brzoza Stadnicka.

Inaczej było z *rabsicami*:

Niewielka ta garstka, (...) ale dobrana, związana żelaznymi przepisami i kamiennym milczeniem. Żyjąca wśród włościan, z nich rekrutowana, a dość dla nich tajemnicza, co więcej budząca w nich urokiem tajemnicy i czarownej siły podziwienie połączone z pewnym lękiem¹²⁷.

Rabsice mieli swoje *sitwy* i *partie*. Ich członkowie wspólnie polowali, dzielili się zdobyczą i zarobionymi ze sprzedaży skór i mięsa pieniędzmi. Najsprytniejszy i najodważniejszy zawsze był wybierany na herszta bandy¹²⁸. To on podejmował ostateczną decyzję o terminie polowania i jego sposobie¹²⁹, on też pełnił najważniejszą rolę podczas towarzyszących wyprawie obrzędów magicznych, np. odmawiania specjalnie ułożonego pacierza¹³⁰.

W pamięci respondentów pochodzących z Puszczy Sandomierskiej pozostały jedynie szczątkowe informacje związane z kłusownictwem i magią. Wynikało to zapewne z tego, że w dwudziestoleciu międzywojennym całkowicie zanikła ta forma polowań i charakterystycznych zależności pomiędzy ich uczestnikami. Dziś o *rabsicach* nie mówi się wcale.

Kłusownictwo silnie rozwinęło się także na Polesiu Wschodnim:

W łowiectwie zaprawia się Poleszuk od małego. Nieraz można widzieć w lasach niewielkich chłopców, wdzierających się po ostrwi (tj. sosence z przyciętymi gałęzmi) albo i bez niej z toporkiem w ręku na wysokie drzewa. Szukają tam gniazd dzięcioła, dzikich gołębi, turkawki itp., a znalezione dziuple rozcinają i wybierają młode. To znów bobrują po błotach, wypatrując jaj dzikich kaczek i błotnego ptactwa¹³¹.

Podczas polowania wykorzystywano prymitywne oszczepy z dębowego drewna, zakończone żelaznym grotem oraz prostą strzelbę zwaną skałkówką, z której strzelano przy użyciu kul własnego wyrobu¹³². Łowiono przede wszystkim drobną zwierzynę (kuny, gronostaje, tchórze, wydry, norki) i dzikie ptactwo (głuszce, cietrzewie, kuropatwy, żurawie i kaczki)¹³³. Wykorzystywano przy tym różne pułapki (np. pętlice z włosia końskiego umocowane na deszczułce, *pastki* zrobione z dwóch deseczek na zawiasie). Wśród myśliwych wyróżniano strzelców i *huczki* (naganiaczy). Podział ten związany był przede wszystkim ze statusem społecznym. W opracowaniach dotyczących Polesia Wschodniego nie odnotowano natomiast zjawiska podobnego do *rabsiców* w Puszczy Sandomierskiej¹³⁴.

¹²⁷ K. Matyas, *op. cit.*, s. 2.

¹²⁸ F. Kotuła, *op. cit.*, s. 153-155.

¹²⁹ Polowano na trzy sposoby: na zasadkę, z gonką, na obławę. Por. D. Zańko, *op. cit.*, s. 11; K. Matyas, *op. cit.*, s. 5.

¹³⁰ K. Matyas, *op. cit.*, s. 5-6.

¹³¹ K. Moszyński, *op. cit.*, s. 25.

¹³² *Ibidem*.

¹³³ Specjalnie pomijam tu wielkie łowy organizowane przez mieszkającą na tych terenach drobną szlachtę. Niejednokrotnie jej łupem padały m.in. łosie i niedźwiedzie.

¹³⁴ K. Moszyński, *op. cit.*, s. 26.

3. Bartnictwo

Bory jodłowe i świerkowe, które w większości porastały tereny dawnej Puszczy Sandomierskiej, przyczyniły się do rozwoju bartnictwa (zanikłego na początku XIX w.), a potem pasiecznictwa. W zagrodach położonych w niewielkiej odległości od lasu zakładano pasieki, w których pionowo lub poziomo stawiano ule *leżaki* lub *stojaki*. Do ich wyrabiania wykorzystywano pnie starych drzew, ponieważ uważano, że w takich pszczoły miały ciepło i lepiej się chowały. Wnętrze ula składało się z dwóch części – górnej (*głowy*) i dolnej (*dziana*). Miód zabierano tylko z części dolnej, zważano przy tym na pszczoły, które traktowano z wielkim szacunkiem.

Wynikało to z postrzegania pszczoły jako istoty mediacyjnej, pośredniczącej między światem żywych i umarłych, oraz za przewodnika zmarłych po krainie ciemności. W owadach tych widziano także symbol odradzającego się życia, ponieważ po zimowym odpoczynku na wiosnę na nowo wracały do pracy¹³⁵.

Z pszczołami wiązał się szereg zakazów i nakazów magicznych, które w pamięci informatorów zachowały się w formie szczątkowej. Nie wolno było oddać swojego pierwszego roju, „bo się pszczoły nie powiodo”¹³⁶, łapać owadów ręką, bo to spowodowałoby chorobę roju¹³⁷, wieszać bielizny niedaleko pasieki, jeść tam kiszzonego chleba ani wprowadzać kobiety, bo ta przyniosłaby nieszczęście¹³⁸. W wigilię Bożego Narodzenia obwiązywano ule powróżkami, aby rodziny były cały rok zdrowe¹³⁹. W tym dniu smarowano miodem opłatek lub stawiano w osobnym naczyniu na stole, „aby się darzyło”¹⁴⁰. Wierzono też, że po śmierci pszczelarza rój ucieka lub umiera¹⁴¹.

Podobnie jak w Puszczy Sandomierskiej, także na Polesiu Wschodnim bartnictwo zanikło w XIX w.¹⁴² W Mozyrskiem i Rzeczyckiem wydłubane ule zawożono do lasu, umieszczano na wysokich sosnach, a następnie napryskiwano, czyszczono i łażbiono¹⁴³. Do wnętrza ula wstawiano *prątki* łozy lub lipy, które miały służyć pszczołom do zaczynania miodu. Na zimę szczelnie go zabezpieczano przed mrozem, chroniono przed niedźwiedziami i kunami. Często ule drażono w drewnie olchowym, nazywając je (jak Lasowiacy) *leżakami*¹⁴⁴.

Miód pozyskiwano na własne potrzeby, czasem dzielono się z sąsiadami. Gospodarze sprzedawali go także karczmarzom żydowskim, którzy wyrabiali miód pitny¹⁴⁵. Na co dzień dosładzano miodem potrawy lub smarowano chleb. Wykorzystywano

¹³⁵ E. Wilczyńska, *Symbolika pszczół i mrówek w polskiej kulturze ludowej*, „Tekstura” 2013, t. 4, nr 1, s. 17-25; P. Kowalski, *op. cit.*, s. 485-489.

¹³⁶ MKL-AE 341/4, Ożanna.

¹³⁷ *Ibidem*.

¹³⁸ F. Kotuła, *op. cit.*, s. 230.

¹³⁹ MKL-AE 431/9, Zagorzyce.

¹⁴⁰ MKL-AE 704/2, Grochowe.

¹⁴¹ MKL-AE 403/5, Stany; MKL-AE 535/8, Leszcze; MKL-AE 431/9, Zagorzyce.

¹⁴² K. Moszyński, *op. cit.*, s. 44.

¹⁴³ *Ibidem*, s. 44.

¹⁴⁴ *Ibidem*, s. 48.

¹⁴⁵ MKL-AE 431/9, Zagorzyce.

go też w celach leczniczych. Był dobrym lekarstwem na przeziębienie, drobne rany i choroby oczu¹⁴⁶.

Na Polesiu miód miał bardzo ważne znaczenie w działaniach obrzędowych. Stanowił podstawę potrawy podawanej w okresie *dziadów*, która składała się z roztworu wody i miodu, i wkruszonych doń kromek chleba¹⁴⁷. Miodem oczyszczonym z wosku, tzw. patoką, smarowano pieczywo, słodzono kaszę, dodawano do kisielu i mleka makowego¹⁴⁸.

Aby ocenić zbiory miodu w danym roku, w Puszczy Sandomierskiej pilnie obserwowano przyrodę. Dobrym zwiastunem było pojawienie się żółtych motyli¹⁴⁹ i ilość spływającej po jodle żywicy¹⁵⁰. Na Polesiu nie kradziono miodu sąsiadom, ponieważ uważano to za najgorszy grzech i wykroczenie przeciwko normom obowiązującym w lokalnej społeczności¹⁵¹.

Zakończenie

Wspomniane przykłady świadczą o tym, że las odgrywał bardzo ważną rolę w życiu Lasowiaków i Poleszucków, zwłaszcza w tak ważnym aspekcie, jakim było pożywienie. Produkty z puszczy niejednokrotnie stanowiły uzupełnienie jadłospisu albo i jego podstawę, zwłaszcza w ciężkim okresie przednowka. Wiele z nich miało walory lecznicze i znalazło zastosowanie w medycynie ludowej. Ale życie w Puszczy Sandomierskiej i na Polesiu pozwoliło przede wszystkim na wykształcenie w Lasowiakach i w Poleszuckach poczucia własnej odrębności kulturowej, wyrażającej się w wielu aspektach życia codziennego, bogactwie zwyczajów i obrzędach dorocznych. Zachowały się one w pamięci najstarszych informatorów, pochodzących z terenów dawnej Puszczy Sandomierskiej i stanowią dziś odchodzące relikty. W przypadku mieszkańców Polesia najwięcej informacji dostarczają opracowania pochodzące z początku XX w. Dzięki dokładności i skrupulatności wybitnych etnografów udało się przekazać potomnym pewne przeżytki kultury materialnej i duchowej, które wraz z rozpoczęciem II wojny światowej i przemianami polityczno-społecznymi po jej zakończeniu znikły bezpowrotnie. Pozwoliło to na dokonanie porównania Poleszucków Wschodnich z oddaloną geograficznie grupą Lasowiaków i wykazanie szeregu łączących ich elementów. Najważniejszym z nich był las – „dostarczyciel” budulca i pożywienia. Można zatem, parafrazując powiedzenie lasowiackie, śmiało powiedzieć, że był on ojcem wszystkich grup puszczańskich, niezależnie od miejsca i kraju geograficznego, z którego pochodziły.

¹⁴⁶ S. Udziela, *op. cit.*, s. 21.

¹⁴⁷ K. Moszyński, *op. cit.*, s. 65.

¹⁴⁸ *Ibidem*.

¹⁴⁹ S. Udziela, *op. cit.*, s. 28.

¹⁵⁰ *Ibidem*, s. 32.

¹⁵¹ K. Moszyński, *op. cit.*, s. 48.



Bibliografia

Źródła:

Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej (MKL):

- MKL-AE 308/11/57, Słomiana.
- MKL-AE 337/3, Giedlarowa.
- MKL-AE 337/6, Gwizdów.
- MKL-AE 338/1, Brzoza Stadnicka.
- MKL-AE 338/3 Brzoza Stadnicka.
- MKL-AE 338/4, Brzoza Królewska.
- MKL-AE 339/1, Wólka Niedźwiecka.
- MKL-AE 339/3, Przychojec.
- MKL-AE 341/4, Ożanna.
- MKL-AE 347/5, Kusze.
- MKL-AE 350/9, Przędzel.
- MKL-AE 397/6, Jamnica.
- MKL-AE 401/4, Przyszów.
- MKL-AE 403/5, Stany.
- MKL-AE 425/5, Czarna Sędziszowska.
- MKL-AE 427/6, Kamionka.
- MKL-AE 429/4, Ocieka.
- MKL-AE 430/5, Kamionka.
- MKL-AE 431/1, Iwierzyce.
- MKL-AE 431/9, Zagorzyce.
- MKL-AE 506/3, Korczowiska.
- MKL-AE 506/5, Mazury.
- MKL-AE 506/6, Mazury.
- MKL-AE 507/5, Nowa Wieś.
- MKL-AE 507/7, Wola Ranizowska.
- MKL-AE 512/2, Wilcza Wola.
- MKL-AE 518/4, Poręby Dymarskie.
- MKL-AE 518/2, Cmolos.
- MKL-AE 518/5, Trześć.
- MKL-AE 518/6, Trześć.
- MKL-AE 519/7, Ostrowy Baranowskie.
- MKL-AE 519/8, Ostrowy Baranowskie.
- MKL-AE 520/7, Sarnów.
- MKL-AE 522/10, Siedlanka.
- MKL-AE 535/3, Kolbuszowa Górna.
- MKL-AE 535/8, Leszcze.
- MKL-AE 662/1, Kolbuszowa.
- MKL-AE 665/1, Baranów Sandomierski.
- MKL-AE 676/2, Jagodnik.

MKL-AE 684/2, Tarnobrzeg-Machów.

MKL-AE 686/3, Niwiska.

MKL-AE 402/6, Stany.

MKL-AE 704/2, Grochowe.

Opracowania:

- Biegeleisen H., *Matka i dziecko w obrzędach, wierzeniach i zwyczajach ludu polskiego*, Lwów 1927.
- Dragan W., *Zbieractwo, łowiectwo, pszczelarstwo i rybołówstwo*, [w:] *Źródła kultury ludowej Puszczy Sandomierskiej*, red. K. Ruszel, Kolbuszowa 2014.
- Fischer A., *Drzewa w wierzeniach i obrzędach ludu polskiego*, Lwów 1938.
- Fischer A., *Rośliny w wierzeniach i zwyczajach ludowych. Słownik Adama Fischera*, red. M. Kujawska et al., Wrocław 2016, *Prace i Materiały Etnograficzne*, t. 37.
- Gaj-Piotrowski W., *Kultura społeczna ludu z okolic Rozwadowa*, Wrocław 1967.
- Grzywacz A., *Tradycje zbiorów grzybów w Polsce*, „*Studia i Materiały Centrum Edukacji Przyrodniczo-Leśnej w Rogowie*” 2015, t. 17, nr 3, s. 188-199.
- Ignas K., *Obrzędowość rodzinna*, [w:] *Źródła kultury ludowej Puszczy Sandomierskiej*, red. K. Ruszel, Kolbuszowa 2014, s. 165-204.
- Kielak O., *Symbolika leszczyny w polskiej kulturze ludowej*, „*Adeptus*” 2014, nr 3, s. 96-109.
- Kolberg O., *Tarnowskie-Rzeszowskie*, Wrocław 1974, *Dziela Wszystkie*, t. 48.
- Kolbuszewski J. E., *Gwiazdy i grzyby w podaniach ludu. Szkic etnograficzny*, „*Lud*” 1895, t. 1, s. 197-207.
- Kotula, F., *Z sandomierskiej puszczy*, Kraków 1962.
- Kowalik K., *Z dorobku polskiej dialektologii przełomu XX i XXI wieku w zakresie badania gwary lasowskiej*, „*Annales Universitatis Paedagogicae Cracoviensis. Studia Linguistica*” 2018, nr 13, s. 59-73, <https://doi.org/10.24917/20831765.13.6>.
- Kowalski P., *Leksykon znaki świata. Omen, przesąd, znaczenie*, Warszawa–Wrocław 1998.
- Libera Z., Paluch A., *Lasowiacki zielnik*, Kolbuszowa 1993, *Varia Kolbuszowskie*, nr 2.
- Marczak M., *Ze spostrzeżeń nad Poleszukami*, „*Ziemia*” 1935, nr 6-7, s. 132-136.
- Marczyk M., *Grzyby w kulturze ludowej*, Wrocław 2003.
- Matyas K., *Rabsice dawnej Puszczy Sandomierskiej. Studium etnograficzne*, Lwów 1905.
- Maurizio A., *Pożywienie roślinne i rolnictwo w ujęciu dziejowym*, Warszawa 1926.
- Moszyński K., *Polesie Wschodnie. Materiały etnograficzne z wschodniej części b. powiatu mozyrskiego oraz z powiatu rzeczyckiego*, Warszawa 1928.
- Niepokój-Gil J., *Od adwentu do Trzech Króli – o pożywieniu w świąteczny czas Bożego Narodzenia*, [w:] *Puszcza Sandomierska od kuchni. Między tradycją a nowoczesnością*, red. K. Smyk, T. Pudłocki, I. Wodzińska, Kolbuszowa 2017, s. 131-166.
- Obrębski J., *Studia etnosocjologiczne*, t. 1: *Polesie*, oprac. A. Engelking, Warszawa 2007.
- Paluch A., *Świat roślin w tradycyjnych praktykach leczniczych wsi polskiej*, Wrocław 1984, *Acta Universitatis Wratislaviensis*, nr 752.
- Pietkiewicz C., *Polesie Rzeczyckie. Materiały etnograficzne*, cz. 1: *Kultura materialna*, Kraków 1928, *Prace Komisji Etnograficznej – Polska Akademia Umiejętności*, t. 7.
- Prokopek M., *Etnografia. Materialna kultura ludowa Polski na tle porównawczym*, Warszawa 2019.

- Radwański J., *Wokół kuchni. Tradycje kulinarne na tle przemian społecznych i gospodarczych*, [w:] *Puszcza Sandomierska od kuchni. Między tradycją a nowoczesnością*, red. K. Smyk, T. Pudłocki, I. Wodzińska, Kolbuszowa 2017, s. 65-92.
- Rawski J., *Krótki rys historyczny północnej części Puszczy Sandomierskiej*, [w:] *Prace i materiały z badań etnograficznych Ośrodka Mokrzyszowsko-Grębowskiego w powiecie tarnobrzesckim*, Rzeszów 1968, s. 19-47.
- Referowska-Chodak E., *Ludowe zwyczaje związane z grzybami w Polsce*, „Studia i Materiały Centrum Edukacji Przyrodniczo-Leśnej w Rogowie” 2015, t. 17, nr 3, s. 199-217.
- Reinfuss R., *Problem kultury ludowej Lasowiaków*, [w:] *Puszcza Sandomierska wczoraj i dziś. Zbiór rozpraw*, red. J. Półćwiartek, Rzeszów 1980, s. 107-122.
- Ruszel K., *Lasowiacy – materiały do monografii etnograficznej*, Rzeszów 1994.
- Ruszel K., *Leksykon kultury ludowej w Rzeszowskiem*, Rzeszów 2004.
- Ruszel K., *Wstęp*, [w:] *Źródła kultury ludowej Puszczy Sandomierskiej*, red. K. Ruszel, Kolbuszowa 2014, s. 7-17.
- Słomka J., *Pamiętniki włościanina. Od pańszczyzny do dni dzisiejszych*, Kraków 1912.
- Smyk K., *Językowo-kulturowy obraz sosny w polszczyźnie ludowej*, „Literatura Ludowa” 2007, nr 51, s. 17-32.
- Szelągowska G., *Grzyby w polskiej tradycji kulinarnej*, „Studia i Materiały Ośrodka Kultury Leśnej” 2017, t. 16, s. 213-225.
- Szot-Radziszewska E., *Sekrety ziół. Wiedza ludowa, magia, obrzędy, leczenie*, Warszawa 2005.
- Tomiccy J. i R., *Drzewo życia. Ludowa wizja świata i człowieka*, Warszawa 1975.
- Tyszkiewicz J., *O schyłkowym pogaństwie na ziemiach polskich*, „Kwartalnik Historyczny” 1966, nr 3, s. 549-562.
- Udziała M., *Medycyna i przesady lecznicze ludu polskiego. Przyczynek do etnografii polskiej*, Warszawa 1891, Biblioteka „Wisły”, t. 7.
- Udziała S., *Materiały etnograficzne z miasta Ropczyc i okolicy*, Kraków 1886.
- Wilczyńska E., *Symbolika pszczół i mrówek w polskiej kulturze ludowej*, „Tekstura” 2013, t. 4, nr 1, s. 17-25.
- Wójtowicz-Wierzbicka M., *Medycyna ludowa*, [w:] *Źródła kultury ludowej Puszczy Sandomierskiej*, red. K. Ruszel, Kolbuszowa 2014, s. 225-240.
- Zańko D., *Rabsic znaczy kłusownik*, „Skarby Podkarpackie” 2011, nr 3, s. 9-12.



Ізабела Водзінська, Ліс у повсякденному житті лясов'яків та полішуків. Вибрані питання

Стаття є спробою порівняти роль лісу в повсякденному житті мешканців колишньої Сандомирської пуші (лясов'яків) та Полісся (полішуків). Авторкою порівнюються результати досліджень, проведених Музеєм народної культури в Кольбушові (МНК) у 2008-2014 рр. та 2016-2017 рр., що зберігаються у фонді Наукового архіву МНК та відомості з інших джерел та етнографічних і історичних студій, присвячених цій темі. Отриману інформацію авторка порівняла з описом використання лісових культур мешканцями Східного Полісся, які були отримані в результаті етнографічних досліджень Казімежа Мошинського та Чеслава Пяткевича, доступні в цифрових ресурсах.

Авторка доводить існування чимало спільного між цими групами у манері отримання лісових культур, використання їх у приготуванні їжі та в традиційній медицині. Життя в Сandomirській пущі та на Поліссі сприяло зростанню почуття власної культурної відмінності на побутовому рівні та появі розмаїття звичаїв та обрядів і у лясов'яків, і у поліщуків.

Ключові слова: Сandomirська пуща, Східне Полісся, лясов'яки, поліщуки, етнографія, матеріальна культура, харчування, ліс, лісова ягода, традиційна медицина

Izabela Wodzińska, *Forest in the Everyday Life of Lasowiacy and Poleszucy. Selected Issues*

The article attempts to compare the role of the forest in the everyday life of the inhabitants of the former Sandomierz Primeval Forest (Lasowiacy) and Polesie (Poleszucy/Poleshuks). The study has used the findings of the research conducted by the Museum of Folk Culture in Kolbuszowa in 2008-2014 and 2016-2017, the materials from the Museum's scientific archives, and information from sources and ethnographic and historical studies on the subject.

The obtained material was compared with the information on the use of forest crops by the inhabitants of Easter Polesie from the ethnographic studies by Kazimierz Moszyński and Czesław Pietkiewicz (available as digital resources). Attempts were made to show that the similarity between these groups was evident in the method of harvesting forest crops, meal preparation, and folk medicine. Life in the Sandomierz Primeval Forest and Polesie developed a sense of their own cultural distinctness in Lasowiacy and Poleszucy, expressed in many aspects of everyday life, the richness of customs and annual rituals.

Keywords: Sandomierz Primeval Forest, Eastern Polesie, Lasowiacy, Poleszucy, ethnography, material culture, food, forest, forest crops, folk medicine