

Życie codzienne na Kujawach

Wpisany przez Grażyna

sobota, 25 października 2008 20:47 - Poprawiony sobota, 25 października 2008 22:24



Odbito w Lit. A. Demianowskiego i Spz.

od RADZIEJOWA i KRUSZWICY.

Przedmiotem tego opracowania jest strój ludowy, pożywienie oraz budownictwo zagrodowe **Kujaw** od XVIII do początków XX wieku.

STRÓJ

Życie codzienne na Kujawach

Wpisany przez Grażyna

sobota, 25 października 2008 20:47 - Poprawiony sobota, 25 października 2008 22:24

1. Kujawski strój męski:

a) **sukmana** - długa, za kolana, z sukna granatowego, ze stojącym kołnierzem i wyłogami

b) **kaftan** - używany latem zamiast sukmany z rękawami do łokcia, krótki, z sukna granatowego, ciemnozielonego lub czarnego

c) **żakiet** (tzw. *jaka*, z niem. *jacke*) - z kolorowego płótna

d) **spodnie** - szerokie, na co dzień z płótna, od święta z kamlotu (tkaniny wełnianej z domieszkami bawełny), zazwyczaj włożone w buty. Zimą używali tzw. *skórzaków*, tj. spodni ze skóry owczej, z wełną do wewnątrz.

e) **buty** (tzw. *wywrotki*) - ze skóry byka do pół łydki, zamożniejsi - ze skóry jałówki z cholewami do kolan

f) **płaszcz** (tzw. *kieraja*) - zakładany na sukmanę, z grubego sukna granatowego lub błękitnego, z szerokimi rękawami i kapturem, zwanym *Bóg-zapłać* (pod Izbicą: *Szczęść-Boże*)

g) **kożuch** - noszony zimą pod kierają, a wszystko to przewiązują włóczkowym pasem

h) **nakrycie głowy** - latem czarny kapelusz (tzw. *kapalusz*) pilśniowy, z wąskim rantem i szerokim dnem, w zimie czapkę barankową, tzw. *wykrawankę*, z wierzchem sukiennym, w kształcie rogatywki, czasem z „uszami” ze skóry baraniej.

2. Kujawski strój kobiety:

Życie codzienne na Kujawach

Wpisany przez Grażyna

sobota, 25 października 2008 20:47 - Poprawiony sobota, 25 października 2008 22:24

- a) **sukienka** (tzw. *spódnik*) - z wełny lub jedwabiu, bez rękawów

- b) **gorset** (tzw. *stanik*) - płócienny lub z taniny wełnianej, bez rękawów

- c) **spódnica** (tzw. *kiecka*) - zakładana pod sukienkę, płócienna lub wełniana

- d) **kaftanik lub żakiet** (tzw. *kabat*) - noszony świątecznie lub zimą, z krótką pelerynką, wcięty w pasie, zapinany na haftki, z tyłu suto marszczony

- e) **fartuch** - szeroki, na co dzień płócienny, od święta z tkaniny wełnianej, błękitnej lub białej

- f) **biżuteria** - kilka sznurów koralu i paciorków z medalikiem, krzyżykiem (*szkaplerzykiem*) na tasiemce. Korale były często wykonane z prawdziwego koralowca.

- g) **fryzura** - włosy obcięte na wysokości ramion

- h) **nakrycie głowy** - chustka wełniana, upięta w kształcie turbanu, z przodu sięgająca do połowy czoła. Kobiety zamężne lub wdowy noszą czepiec muślinowy zwany *kapka*, który obwiązują chustką, spod której wystaje tzw. szlarka, czyli ozdobne marszczenie z tiulu lub białej krepy

- i) **pończochy** - na co dzień granatowe lub błękitne, od święta białe

- j) **sukmana** (*kiereja*) - noszona zimą, z grubego sukna, długa lub krótki żakiet wutowany z bufiastymi rękawami

Życie codzienne na Kujawach

Wpisany przez Grażyna

sobota, 25 października 2008 20:47 - Poprawiony sobota, 25 października 2008 22:24

k) **buty** - skórzane, obszyte czerwoną lub zieloną tasiemką z kokardką

l) **koszula** - bawełniana, z długim rękawem, ze stanem z grubszego płótna

W dni świąteczne lub idąc do kościoła, kobiety trzymały w ręku białą lub kolorową chustkę.

Tradycyjne pożywienie Kujawiaków

W codziennym pożywieniu eliminowano ze spożycia części żywności, tzw. wyższego rzędu (mięsa, jaj, masła), które były łatwe w zbyciu i przez to posiadały wartość rynkową. Miało to bezpośredni wpływ na jednostajność chłopskiego pożywienia. Składały się na nią: mały zasób produktów, monotonia dziennego jadłospisu, niski poziom umiejętności kulinarnych, cykliczność produkcji, jej niskie i niewystarczające zbiory oraz ograniczone możliwości konserwacji. Wiejskie pożywienie miało sezonowy charakter. Zdecydowanie skromniej odżywiano się w okresie zimowym. Najczęściej ograniczano się do dwóch, najwyżej trzech posiłków dziennie o niskiej wartości odżywczej i kalorycznej. Natomiast w okresie od św. Wojciecha (24 kwietnia) do św. Michała (29 września), czyli podczas najintensywniejszych prac polowych przygotowywane posiłki były bardziej wartościowe i syte, a ich ilość wzrastała nawet do pięciu lub sześciu dziennie.

Śniadanie - żur z kartoflami lub chlebem, czasem polewka z serwatką i kaszą

Obiad (około południa) - zwykle dwudaniowy, np. kapusta kwaszona z utartym grochem, podłużne kluski żytnie (*rżane*) ze słoniną i twarogiem, ziemniaki (*pantówki*) ze zsiadłym mlekiem, w święto mięso, czernina z drobiu lub królików, różne warzywa (brukiew, marchew, buraki).

Życie codzienne na Kujawach

Wpisany przez Grażyna

sobota, 25 października 2008 20:47 - Poprawiony sobota, 25 października 2008 22:24

Podwieczorek - chleb z *gzikiem* (twaróg ze szczypiorkiem i mlekiem) lub z jajecznicą, masłem albo serem.

Kolacja - dynia rozgotowana, zalana mlekiem z zacierkami z żytniej mąki, ziemniaki

Napoje - piwo, kompoty owocowe, zsiadłe mleko, wódka podczas intensywnych prac polowych lub w czasie świąt czy uroczystości

W tradycyjnym pożywieniu wiejskim należy odróżnić wyraźnie jadło codzienne od świątecznego. Na co dzień ograniczano m.in.. Spożycie mięsa, jaj, a posiłki były mało urozmaicone. Natomiast podczas uroczystości związanych ze świątami dorocznymi lub rodzinnymi zawsze obowiązywał dostatek różnego rodzaju potraw. Niecodziennosc i odświętnosc manifestowano pożywieniem o wyższym standardzie. Wystawność w okresie świąt była społecznie aprobowana, wręcz wymagana.

1. Produkty z własnego gospodarstwa:

Mieszkańcy tradycyjnej wsi używali najczęściej mąki żytniej razowej do wypieku chleba, na kluski i na żur. Była ona dużo tańsza w przemiale od mąki pyłowej (drobno mielonej). Tę ostatnią używano jedynie na świąteczne wypieki. Mąka jęczmienna była stosowana rzadziej od razowej. Używana była jako domieszka przy wypieku chleba. Natomiast mąka pszenna w dawnych gospodarstwach uchodziła za artykuł luksusowy, była droga i przez to rzadko używana. Jedynie bogate gospodarstwa mogły sobie pozwolić na jej używania i też tylko na świąteczne pączki i ciasta. Sytuacja uległa zmianie dopiero w okresie międzywojennym.

Używano również kasz: jęczmiennej, jaglanej oraz *tatercza* (gryczanej), a także ziemniaków: *amerykanów* (mączystych), *siwków*, *modrzaków* lub *pyrzoków* (wczesnych odmian).

Życie codzienne na Kujawach

Wpisany przez Grażyna

sobota, 25 października 2008 20:47 - Poprawiony sobota, 25 października 2008 22:24

Kiszono też kapustę gorszej jakości, lepsze sprzedawano. W biedniejszych rodzinach kiszono też odpady z kapuścianych liści. Z jarmużu przyrządzano gęste zupy zasypywane kaszą. Dużym powodzeniem cieszył się dawniej groch, który był warzywem sytym, kalorycznym. Zamiennie używano fasoli, zwanej *szablkiem*. W małych ilościach jedzono i uprawiano buraki ćwikłowe, marchew, dynię i ogórki. Jeszcze w XIX wieku powszechnie używano pasternaku, brukwi i rzepy, które na początku XX wieku praktycznie wyszły z użycia. Były one podstawą pożywienia rodzin biednych, gdyż były pożywne, treściwe, łatwe w uprawie i bogate w witaminy.

Owoce były mało popularne, gdyż nie było ich dużo, przeważały odmiany na pół dzikie, gruszki-ulęgałki, jabłka niewielu odmian, śliwki i wiśnie. W większości były to gatunki krótkotrwałe i nie nadawały się do dłuższego przechowywania. Jedynie antonówki wytrzymały do świąt Bożego Narodzenia. Jabłka i śliwki również suszono. Dopiero na przełomie XIX i XX wieku zwiększyła się ilość i jakość owoców, a gospodynie zaczęły robić z nich zaprawy.

Używano również najróżniejszych przypraw z własnego ogródka: majeranku (do mięs, czerniny, żuru, kaszanki), cząbrku (do czerniny), szafranu (do barwienia świątecznych ciast na żółto), czarnuszki (posypywano nią chleb), maku, mięty, kopru i szczypiorku.

Ze zwierzęcych produktów najpopularniejsze było mleko i jego wyroby. Mleko świeże spożywano bezpośrednio lub odstawiano, by zsiadło. Z mleka zbierano śmietanę, z której robiono masło i wyrabiano sery, w przeważającej większości przeznaczone na sprzedaż. Na Kujawach znane były dwa gatunki sera: jeden to popularny twarożek, z którego robiono gzik. Drugi należał do serów o przedłużonym terminie przechowywania. Wyrabiany z owarzonego w ciepłe zsiadłego mleka, był osączany w płóciennym woreczku i odciskany w specjalnej prasie. Taki ser mógł być długo przechowywany, nie pleśniał i nie kwaśniał.

Mięso było rzadko jedzone, przeważnie na święta lub wesela. Najbardziej ceniono wieprzowinę, wołowina była mniej popularna. Na niedzielne obiady przeznaczany był przeważnie drób (kury i kaczki). W biedniejszych gospodarstwach hodowano króliki.

2. Produkty nabywane w sprzedaży rynkowej.

W XIX wieku ograniczano się do zakupu takich produktów, jak: sól, śledzie, wódka, pieprz, liście

Życie codzienne na Kujawach

Wpisany przez Grażyna

sobota, 25 października 2008 20:47 - Poprawiony sobota, 25 października 2008 22:24

laurowe. Bogatsi nabywali jeszcze ocet, cukier (w bardzo małych ilościach, głównie na święta i dla dzieci), czasami piwo, kawę, cykorię oraz figi i suszone śliwki (na Wigilię). Sól i cukier sprzedawane były w postaci tzw. *głowy*, czyli bryły lub stożka.

3. Produkty z naturalnego środowiska.

Produkty te były uzupełnieniem pożywienia w biedniejszych gospodarstwach, ale też ratunkiem w okresach głodu, np. na *przednówku* (okres wczesnej wiosny) lub spowodowanych różnymi kataklizmami

Jedzono owoce leśne: borówki, maliny, jeżyny, poziomki, dziki bez, orzechy laskowe, bukwę, żołądzie, tarninę, grzyby (*betki*). Wiosną czerpano też sok z brzoź. Z dziko rosnącego szczawiu gotowało się zupę.

Na dawnej wsi dość popularnym zajęciem było kłusownictwo. Polowano na gołębie, kuropatwy, zające.

Łowiono też ryby, część z nich przeznaczając na sprzedaż.

4. Pożywienie głodowe.

Na przednówku w wielu domach zaczynało brakować pożywienia. Szczególnie dotyczyło to rodzin biednych i małorolnych. Wtedy sięgano po produkty, które nie należały do codziennego jadła. Głównie była to lebioda, zwana też komosą, z której przyrządzano zupę zasypaną śrutą żytnią lub kaszą jaglaną. Zamiast komosy używano też liści młodej pokrzywy, ostu, powoju, naci ziemniaczanej, a nawet rzęsy wodnej.

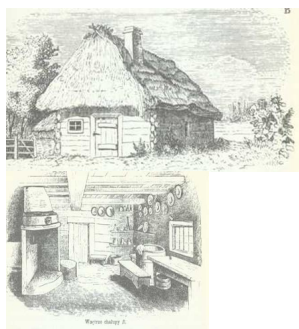
Jedzono też obierki od ziemniaków, które gospodynie przez całą zimę suszyły. Po zmieleniu dodawano je do wypieku chleba, jak również mielone żołądzie i bukwę.

Życie codzienne na Kujawach

Wpisany przez Grażyna

sobota, 25 października 2008 20:47 - Poprawiony sobota, 25 października 2008 22:24

Zbierano nawet jajka dzikiego ptactwa, zbierano wczesne grzyby.



Dom i zagroda kujawska

Chata kujawska, zwana chałupą, była budowana z drewna, z dwuspadzistym dachem, krytym słomą. Wierzch dachu zwany był *kalonką*, czyli *siodłem*.

Niewiele było domów chłopskich z wypalanych cegieł, zwanych *czerwonymi*. Więcej takich domów powstawało na Kujawach Zachodnich (nakazy rządu pruskiego do stosowania ogniotrwałych materiałów). Na Kujawach Wschodnich do końca XIX wieku dominowało drewno.

Chaty miały kształt zbliżony do kwadratu, z zewnątrz były na każde święto bielone. Dach bywał z przodu wysunięty (tzw. *przyłap*), zwykle podparty jednym lub kilkoma ozdobnie ciętymi słupami (A), tworząc przedsionek. Wcześniej *przyłapy* nie występowały (B i C).

Życie codzienne na Kujawach

Wpisany przez Grażyna

sobota, 25 października 2008 20:47 - Poprawiony sobota, 25 października 2008 22:24

We wnętrzu chałupy znajdowało się mnóstwo sprzętów, łóżko było wysoko usłane pierzynami, skrzynki i szafy malowane w kolorowe motywy roślinne, w szafach talerze i miski poukładane rzędem lub powieszono na haczykach. Na głównej ścianie obrazy świętych. W centralnym miejscu izby bielony piec, zwykle z zapieckiem.

Gospodarstwo chłopskie, oprócz chałupy, składało się ze stodoły, obory, chlewa, spiżarki (*śpichlerka*)

. Między stodołą a oborą mieścił się, tzw.

okólnik

, czyli podwórze dla inwentarza, gdzie był również składowany gnój. Obok chałupy był mały ogródek na domowe warzywa, kwiaty i zioła, którym zajmowały się kobiety.

Na starych zdjęciach, zachowanych w naszej rodzinie, są jeszcze widoczne elementy tradycyjnego ubioru kujawskiego. Spójrzmy chociażby na Antoninę Rychwicką z d. Baranek (żonę Jana). Na zdjęciu zbiorowym z wesela Franciszka i Heleny Rychwickich na głowie ma przepiękny, tiulowy czepiec - *kapkę* - tradycyjne, kujawskie nakrycie głowy mężatek. A był to już rok 1936. Natomiast na kolejnym jej zdjęciu widać tradycyjne, kujawskie korale z krzyżykiem. Zupełnie tak, jak opisywał Oskar Kolberg. Zdjęcia te pozwalają nam przenieść się do zupełnie innej rzeczywistości, do świata, który minął bezpowrotnie...

Opracowała: Liliana Molenda (strona p.Rychwickich)

na podstawie książki Oskara Kolberga „Dzieła wszystkie. Kujawy”, cz. I, Polskie Wydawnictwo Muzyczne, Kraków 1962

Ilustracje Wojciecha Gersona z połowy XIX wieku, zawarte w powyższej pozycji.