

BRONISŁAWA KOPCZYŃSKA-JAWORSKA

OWCZE SERY ZDOBIONE Z KARPAT

Jednym z podstawowych działów wysokogórskiej gospodarki pasterskiej jest wyrób sera z owczego mleka. Wśród rozmaitych odmian sera rozróżniamy w zależności od wydzielania sernika: sery słodkie, czyli podpuszczkowe, i sery kwaśne, czyli twarogowe¹. Na szafasach karpackich wyrabia się wyłącznie sery podpuszczkowe. Odbicie tego znajdujemy w nazewnictwie, gdyż ser słodki nosi na Podhalu po prostu nazwę *sýr*, podczas gdy dla kwaśnego sera krowiego dodaje się określenie *krówski sýr*².

Podpuszczka, a właściwie znajdujący się w niej enzym podpuszczkowy, powoduje wydzielanie się sernika z mleka, czyli jego krzepnięcie. Przebieg krzepnięcia zależy w wysokim stopniu od składu chemicznego podpuszczki. Największe ilości podpuszczki naturalnej znajdują się w żołądku młodych zwierząt ssących³. Górale polscy w charakterze podpuszczki używają *klogu* (*kłagu*)⁴. Jest to rozproszona wodą treść żołądka lub też skóra z żołądka cielęcia karmionego wyłącznie mlekiem⁵.

Wśród serów podpuszczkowych wyróżniamy sery miękkie, zawierające dużą ilość serwatki, oraz sery twarde, przeważnie suszone. W karpackiej gospodarce szafasowej powszechnie wyrabiany jest ser miękki, z którego po poddaniu go naturalnemu procesowi fermentacyjnemu oraz po zasoleniu robiona jest bryndza. Mniej rozpowszechniona jest umiejętność wyrobu serów twardych z masy parzonej, solonych i często wędzonych. Masa serowa po sparzeniu nabiera elastyczności

¹ L. Bier, *Sery polskie*, „Zdrowie”, 1926, s. 622; J. Licznerski, *Praktyczne serowarstwo*, wyd. 2, Warszawa 1951.

² Byłoby rzeczą ciekawą przebadać, czy na Podkarpaciu wyrabiany był dawniej ser twarogowy z mleka kwaśnego i od kiedy się rozpowszechnił. Porównaj K. Moszyński, *Kultura ludowa Słowian*, cz. I, Kraków 1929, s. 269. Licznerski za ojczyznę serowarstwa w Polsce uważa Karpaty, przy czym do serowarstwa zalicza jedynie sery produkowane przy użyciu podpuszczki (Licznerski, *op. cit.*, s. 1).

³ W. Klecki, *O serowarstwie*, [w:] *Encyklopedia rolnicza*, t. 9, Warszawa 1900, s. 678, 681.

⁴ M. Małecki, K. Nitsch, *Atlas językowy polskiego Podkarpacia*, Kraków 1934, mapa 175.

⁵ Patrz opis wyrobu kłagu: J. Królikowski, *Oszczypek (szkic monograficzny)*, „Wierchy”, R. 2: 1924, s. 41; Klecki, *op. cit.*, s. 691; Moszyński, *op. cit.*, s. 269.

i można ją dowolnie kształtować. Ze względu na atrakcyjną pod względem plastycznym formę i ciekawą rolę gospodarczą i zwyczajową serów zdobionych chcielibyśmy w tym miejscu poświęcić im nieco uwagi, tym bardziej że ze względu na przemiany zachodzące od dłuższego czasu w gospodarce serowarskiej⁶ przestaje się sery te wyrabiać i być może w ciągu najbliższych lat zdobione serki owcze przejdą do przeszłości.

I. RODZAJE TWARDYCH SERÓW I ICH WYRÓB

Jak już mówiliśmy, umiejętność wyrobu bryndzy jest w Karpatach powszechna, natomiast sery twarde wyrabiane są tylko w niektórych okolicach. Na podstawie posiadanych materiałów możemy wyróżnić wśród nich: a) sery kształtowane „z wolnej ręki”, b) sery w kształcie kręgów, formowane w okrągłych obręczach oraz c) małe sery odciskane w drewnianych foremkach.

Do grupy pierwszej zaliczymy huculskie *barancyki* i *kołácz* oraz słowackie *parenice* i *korbaczyki*.

Według opisu Harasymczuka i Tabora na Huculszczyźnie gotowano w żentycy nieco skisły ser, z którego normalnie wyrabiana jest bryndza. Po zagrzaniu ugniatano ser w rękach, żeby stał się jak najbardziej elastyczny. *Barancyki*, czyli figurki zwierząt, formował pasterz od razu, celem wyrobu *kołácz* robiono z sera coś w rodzaju okrągłego placka z otworem pośrodku. Obracając serek zatknięty na patyk owijano go nitkami ciągnącego się sera. Po zdjęciu z patyka przyciskano *kołácz* ręką, nadając mu odpowiednią formę, a następnie zarówno *kołácz*, jak i zwierzątka z sera — wkładano do roztopionego masła, w którym wyrównywały się ślady lepienia, a nadto wyroby nabierały złocistego koloru⁷.

Parenice wyrabiane są na Słowacji wyłącznie w dolinie Hronu w okolicy miast: Zwolenia i Brezna⁸. Ścięte mleko wyjmuje się na płachtę i po odcieknięciu zostawia na 10—12 godzin. Następnie lekko sfermentowany ser kraje się w małe kawałki i zalewa wrzątkiem. Pod wpływem gorącej wody ser topi się jak воск, a pasterze biorą kawałki sera i wyciągają na długiej desce na kształt wstążek. Następnie pas sera zwijają ku środkowi, jedną połowę w jedną stronę, a drugą w drugą stronę.

⁶ Na tak zwanych „nowych terenach wypasu” w Bieszczadach i Beskidach Sądeckich, gdzie organizowany jest wypas pod kontrolą instruktorów rolnych, hodowlanych i mleczarskich, robione są próby zorganizowania ośrodków serowarskich uprzemysłowionych, w związku z czym bacznie produkują przede wszystkim ser miękki, który łatwiej sprzedać do mleczarni. Ponadto załoga szafasu otrzymuje wynagrodzenie pieniężne i nie opłaca jej się produkcja serów wymagających więcej pracy.

⁷ R. Harasymczuk, W. Tabor, *Etnografia polonin huculskich*, Lwów 1938, s. 21; W. Szuchiewicz, *Huculszczyzna*, t. 1, Lwów 1902, s. 258.

⁸ O. Laxa, *Ověřt syrařství na Slovacku*, „Letáček zemského mlékařského spolku pro markarbství moravské v Brně”, t. 1: 1909, s. 12. Patrz też mapa zasięgu występowania *parenice* w artykule Z. Hořub-Pacewiczowa, *Pastierstvo v Nizkich Tatrách*, „Sborník Muzeální Slovenskej Spoločnosti”, t. 27-28: 1933-1934, s. 138.

W ten sposób powstają dwie połączone ze sobą w kształcie litery „S” gomółki, które łączy się razem łańcuszkiem uplecionym również z wyciągniętej nitki serowej. Gotową *parenicę* kładzie się na pół godziny do roztworu soli, a potem wędzi⁹.

W podobny sposób wyrabiane są na słowackiej Orawie *korbaczyki* (warkoczyki) plecione z nitek sera. Prawdopodobnie w ten sam sposób robione były „plecionki z sera, ozdobne siatki i baty”, o których wspominają w połowie XIX w. autorzy opisujący Tatry¹⁰. Zarówno parzenice, jak korbaczyki mało wysuszone i krótko wędzone szybko ulegają zepsuciu i nie nadają się do przechowywania¹¹.

Drugą grupę suchych serów stanowią sery okrągłe formowane w obręczach. Spotykamy je na Bałkanach pod nazwą *kaszakawal* u Albańczyków i Arumunów¹² oraz u Serbów¹³. Sery te robili również przed ostatnią wojną pasterze macedońscy wypasający w Rumunii¹⁴. Podobne sery wyrabiali również pasterze rumuńscy w Mołdawii (region Vrancea) i szeklerscy w Siedmiogrodzie, ponadto pasterze huculscy w Beskidach Wschodnich.

Szeklerzy formują ser w obręczy łubianej o nazwie *sájtka*. Ser wyrabiają rękoma, przy czym obręcz ustawiona jest na specjalnym stole zwanym *krinta*. Wyrabianie ma na celu usunięcie z sera wszystkiej serwatki, która spływa z *krinty* specjalnym ujściem¹⁵. Sery te są obsuszane, a o ile mają być przechowane na zimę — to również wędzone.

Forma mołdawska *tipar de caș* o średnicy około 15 cm ma rodzaj zdobionego wieczka, przy pomocy którego na wyrobionym serze odciskany jest ornament (ryc. 1). W dalszym etapie ser kładziony jest do roztworu soli, a następnie wędzony¹⁶. Podobne formy znamy również z Huculszczyzny (ryc. 2), nie wiemy tylko, w jaki sposób był w nich przyrządzany ser. Posiadały one zdobiony zarówno spód, jak i wierzch. Być może, odciskano w nich wzory na powyżej opisanych kołaczach¹⁷.

⁹ Laxa, *op. cit.*, s. 14.

¹⁰ Ż. Pauli, *Tatry Galicyjskie pod względem geograficznym, historii naturalnej i etnografii opisane*, „Lud”, t. 5: 1899; L. Zejszner, *Podhale i północna pochyłość Tatrów, czyli Tatry Polskie*, „Biblioteka Warszawska”, t. 46: 1851 (2), s. 521.

¹¹ Wyrób *parenic* w latach po ostatniej wojnie został prawie zupełnie zarzucony. Pewne ilości *parenic* i *korbaczyków* wyrabiają obecnie niektóre wsie, jak np. Zazriva na Orawie, wyłącznie na sprzedaż w miastach i ośrodkach wczasowych.

¹² K. Kadlec, *Valaši a valašské právo v zemích slovanských a uherských*, Praha 1916, s. 125-126.

¹³ Królikowski, *op. cit.*, s. 43.

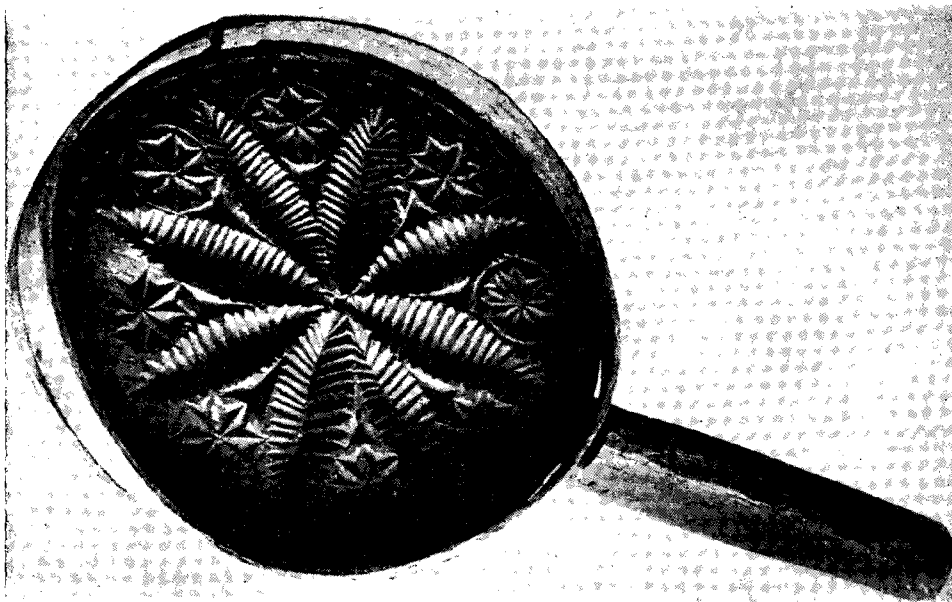
¹⁴ T. Morariu, *Vieata pastorală în Munții Rodnei*, București 1937, s. 197-198.

¹⁵ L. K. Kovacs, *A balványosváraljai fejős juhászok*, „Nepprajzi Táblományok”, Budapest 1947, nr 2 tabl. III.

¹⁶ Według zbiorów i informacji z Muzeum Satului w Bukareszcie.

¹⁷ L. Węgrzynowicz, *Zdobienie serków owczych*, „Polska Sztuka Ludowa”, R. 9: 1955, nr 1, ryc. 2; E. Frankowski, *Polska sztuka ludowa*, [w:] *Wiedza o Polsce*, b. r., s. 360, ryc. 39.

W literaturze czechosłowackiej spotykamy wzmianki, że „dawniej” wyrabiano na Słowacji *ser bochnikowy*, ale produkcja jego z czasem zanikła. Ponieważ pisze o nich zarówno w roku 1909 O. Laxa¹⁸, jak i w 1925 V. Macha¹⁹ jako o rzeczy minionej, trudno się zorientować, w jakim czasie były wyrabiane. Macha pisze, że przypominały one ser trapistów, i twierdzi, że były robione pod wpływem szkół gospodarczych. Jednakże według informacji b. kustosa Liptowskiego Muzeum wzmianki o *bochnikowym udenom syre* znajdują się w materiałach archiwalnych z XV i XVI w.²⁰



Ryc. 1. Forma na ser z regionu Vrancea. Rumunia. Wg Folk Art in Rumunia, Bucharest 1955

Wreszcie w Polsce wyrabiano podobne sery, *bruski*, w drugiej połowie XIX w. w Tatrach na hali Pysznej²¹, a w latach tuż przed I wojną światową również na hali Kondratowej²². Ponadto do lat międzywojennych w Gorcach oraz w Beskidzie Wyspowym, gdzie nazywano je *syrkami*²³.

¹⁸ Laxa, *op. cit.*, s. 14.

¹⁹ V. Macha, *Pastevnictvi na Slovensku*, Praha 1925, s. 110.

²⁰ *Protocollos Comitatis Liptoviensis*—inf. dr M. Huski.

²¹ M. Steczkowska, *Obrazki z podróży do Tatrów i Pienin*, wyd. 2, Poznań 1872, s. 125; J. Konopka, *Gospodarstwo górskie*, [w:] *Encyklopedia rolnictwa*, t. 2, Warszawa 1874, s. 819; Z. Hołub-Pacewiczowa, *Osadnictwo pasterskie i wędrowniki w Tatrach i na Podtatrzu*, Kraków 1931, s. 101; Królikowski, *op. cit.*, s. 40.

²² B. Kopczyńska-Jaworska, *Gospodarka pasterska w Beskidzie Śląskim*, „Prace i Materiały Etnograficzne”, t. 8-9: 1951, s. 311.

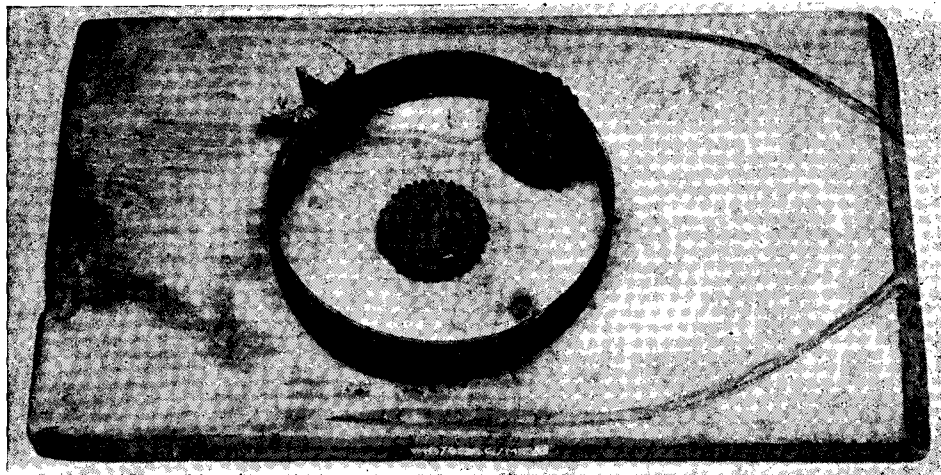
²³ L. Węgrzynowicz, *Szalaństwo w Limanowskim Beskidzie Wyspowym*, „Prace i Materiały Etnograficzne”, t. 10 (1): 1952-1953, s. 33.



Ryc. 2. Formy na sery z Huculszczyzny. ZSRR. Wg *Wiedza o Polsce*, t. 3, s. 360

Według relacji baców, którzy jeszcze za młodu trudnili się wyrobem takich serów, na *brusek* brano 6 do 7 dużych łyżek (*warzech*) ściętego sera. Po roztrzępaniu wkładano mleko do kotła i podgrzewano. Gdy skrzep podgrzał się, zbierano go w *gomółkę*, a następnie wygniatało w rękach na stole oblewając ciepłą serwatką, żeby nie ostygł. Po częściowym wygnieceniu serwatki wkładano bryłę sera do *obląka*

(*poska*) i ugniatano ją w dalszym ciągu. Zależnie od ilości sera powiększano lub zmniejszano obwód obłaka (ryc. 3). Ser przez środek przekłuwano patykiem, żeby serwatka dobrze ściekła, a następnie w miejscu przekłucia odciskano okrągły wzorek, zwany w Gorcach *cechą*, na Podhalu *cyfrą*. Po zdjęciu formy *brusek* wkładano na 24 godziny do *rosolu* (roztworu soli), a następnie wędzono²⁴.



Ryc. 3. Forma na *brusek*. Podhale Muzeum Tatrzańskie nr inw. E/4284/MT

Fot. W. Werner

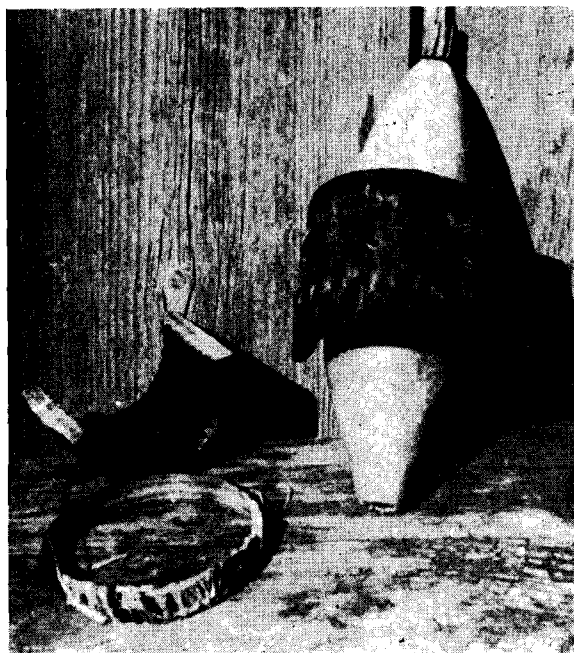
Trzecią grupę serów stanowią małe serki odciskane w foremkach (ryc. 4). Są to przede wszystkim wrzecionowate *oscypki* z ornamentem odcisniętym za pomocą obrączkowej foremki. Serki te można spotkać na ograniczonym terenie Karpat Zachodnich wraz z Tatrami. Na Słowacji spotykamy *ościepki* przede wszystkim na Orawie i Liptowie, zarówno we wsiach wypasających w Wysokich, jak i Niskich Tatrach, we wsiach wypasających w Wielkiej i Małej Fatrze oraz na Pohroniu, w okolicy Brezna. O ile nam wiadomo, nie spotyka się ich zupełnie na wschód od Liptowa i doliny Hronu, jak również nie ma ich w najdalej na zachód wysuniętej części Słowacji i na Wołoszczyźnie Morawskiej. Na terenach tych wyrabiany jest wyłącznie ser na bryndzę.

W Karpatach Polskich *oscypki* najbardziej rozpowszechnione są w Tatrach; można je jednak spotkać również na szałasach w Gorcach, w Beskidzie Wyspowym oraz w pasmie Babogórskim i wschodniej części Żywiecczyny. Na tych ostatnich terenach wyrabiane są wyłącznie na szałasach owczych, podczas gdy na szałasach mieszanych krowio-owczych wyrabiane jest masło i ser na bryndzę, po-

²⁴ Opis wyrobu według relacji bacy Księdzularza z Poronina; Archiwum Zakładu Etnografii U. Ł. nr inw. 482, i bacy Guziaka z Obidowej, A. Z. E. nr inw. 2037 i 2040. Por. Klecki, *op. cit.*, s. 844.

dobnie jak przed I wojną światową w Beskidzie Śląskim²⁵. W Tatrach nie robiono do niedawna oszczypków na najwyższych położonych halach, jak hala Pięciu Stawów czy za Mnichem, gdzie ze względu na brak drzewa nie było ich czym wędzić.

Przy wyrobie oszczypków ścina się mleko podpuszczką, a następnie roztrzepuje i zbiera skrzep. Zebrane kawałki sera po trochu wyjmuje się i nakłada do zawczasu przygotowanego naczynia. Na Podhalu bacia kładzie ser do czerpaka, w którym rozdrabnia go palcami wyciskając serwatkę. Na Słowacji używa do tego celu



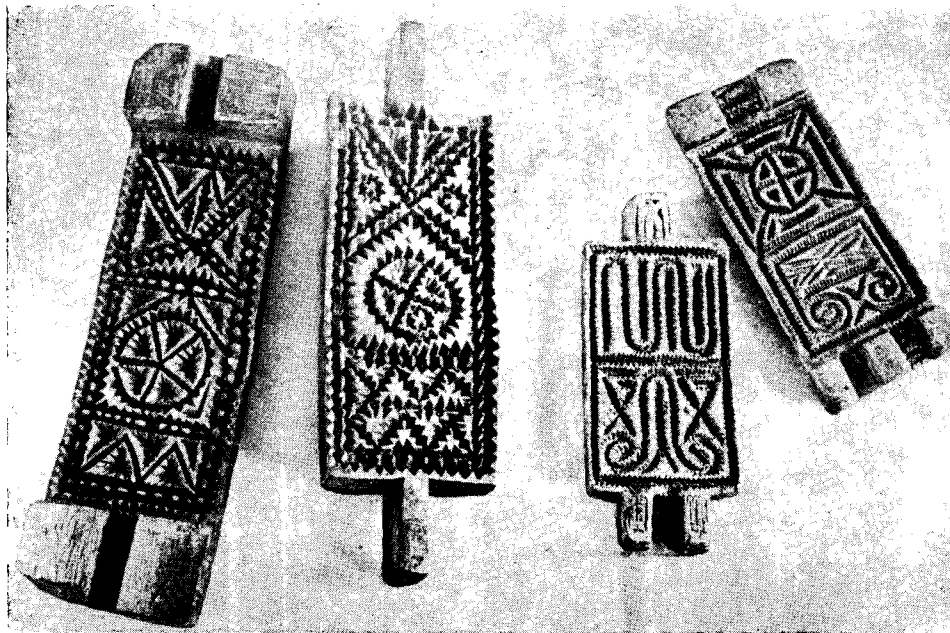
Ryc. 4. Foremka na oszczypek, Ciche, Podhale 1952

Fot. W. Tomaszewicz

specjalnego naczynia z otworem w dnie, zwanego *tlociar* lub *tlaciar*. Podobne naczynie, zwane *kłacik*, używane jest również na Żywiecczyźnie na przygranicznych halach (obserwujemy tam ożywione kontakty polsko-orawskie). Gdy ser jest dostatecznie wygnieciony, bacia wyrzuca go z czerpaka na dłoń i formuje w kulę, którą kładzie następnie do kotła z wrzącą wodą. Po sparzeniu wyjmuje ją i wygniata w dalszym ciągu serwatkę, parząc ser co kilka minut, ażeby nie wystygł (w czasie wyrabiania oszczypek parzony jest do dziewięciu razy). Pod wpływem

²⁵ Por. S. Flizak, *Z życia górali gorczańskich*, „Wierchy”, R. 14: 1936, s. 72; Węgrzynowicz, *op. cit.*, s. 32-34; A. Kutrzebianka, *Życie pasterzy w paśmie babiogórskim*, „Gronie”, 1938, s. 52; W. Kubijowicz, *Życie pasterskie w Beskidach Magórkich*, Kraków 1927, s. 17 i 41; Kopczyńska-Jaworska, *op. cit.*, s. 245.

parzenia i wygniata ser robi się miękki, elastyczny i zwarty. Gdy ser jest dostatecznie twardy, bacia wyrabiający oszczypki przekłuwa kulę sera cienkim patykiem lub częściej drutem i w dalszym ciągu wygniata serwatkę, która wypływa ze środka sera po drucie. Przekłutej kuli pasterz nadaje powoli kształt owalny, przy czym zakłada na środek sera obrączkowatą, dwudzielną foremkę i formuje w stożki wystające końce. Gdy serek jest już uformowany, pasterz wyjmuje drut, którym ser jest przekłuty, w otwory po drucie zakłada rozetkowe wzorki, *końcówki*, i zdejmuje formę. Gotowy oszczypek z odcisniętym wzorem jest jeszcze raz parzony, a następnie myty w zimnej wodzie i ułożony w naczyniu z roztworem soli. Na skutek moczenia w soli, czyli bejcowania, serek się do reszty odwadnia i rów-



Ryc. 5. Formy na ser *papuša*. Rumunia. Wg Folk Art in Rumunia, Bucharest 1955

Fot. B. Jaworska

nomiennie zasala, jednakże podczas tego zabiegu grubieje na nim skóra²⁶. Po zasoleniu serki układane są pod dachem szałas, gdzie wędzą się w dymie ogniska od trzech dni do dwóch tygodni, co uzależnione jest od utrzymywania w szałasie ognia, a więc i dymu.

Oszczypki słowackie mają kształt elipsoidalny i wędzone są w specjalnych uchwytych, robionych dawniej z tyka leszczynowego wiązanego na krzyż, a obec-

²⁶ Klecki, *op. cit.*, s. 727.

nie z kwadratowej szmatki z dziurą w środku, uwiązanej za cztery rogi do pręta, na którym oszczypki się zawiesza²⁷.

W podobny sposób, jak oszczypki, robione są z resztek sera figurki zwierzęce odciskane w specjalnych foremkach, jak również serki w kształcie serduszek. Serki te — zarówno w Polsce, jak i na Słowacji — wyrabiane są w tych samych stonach, co oszczypki. Jedyna różnica w technice ich wyrobu polega na tym, że serki gorczańskie w odróżnieniu od pozostałych terenów nie są wędzone, tylko obsuszone. Z innych okolic Karpat znamy odciskane w prostokątnych foremkach serki *papuša* w Rumunii²⁸. Zarówno wierzch, jak i spód serka jest bogato zdobiony (ryc. 5). Występują one na małym obszarze wschodniej części Karpat Południowych, w regionie Vrancea.

II. WYRÓB I ZDOBIENIE FOREMEK NA SERY

Do wyrobu foremek używa się prawie wyłącznie drzewa jaworowego, które nie wpływa ujemnie na smak sera.

Na Podhalu do wyrobu *oscypiori* (foremki na oszczypek) bierze się duże drzewo, tak aby z przeciętego pnia można było zrobić cztery foremki. Wydawałoby się, że prościej byłoby robić cylindryczną foremkę ze środka pnia, ale foremka wycięta równolegle do słoja rozprostowuje się. Jeżeli foremkę robi sam baca, wykonuje ją całą ręcznie. Najpierw okrzusuje ją z wierzchu nadając jej kształt walca lekko wypukłego w połowie wysokości. Następnie wierci możliwie dużym wiertłem dziurę w środku foremki i przecina ją na dwie części²⁹. Gotowa foremka ma kształt pierścienia około 7 cm średnicy, wysokości 7–8 cm i grubości ścianek dochodzącej do 1 cm (ryc. 6, 7). Przed przystąpieniem do rzeźbienia wzoru foremkę gotuje się około pół godziny w wodzie, ażeby drzewo nabrało elastyczności i nie łupało się. Po wygotowaniu przystępuje baca do rzeźbienia (czasem jeszcze zanim drzewo wyschnie). Najpierw rysuje wzór ołówkiem, a następnie zaczyna rzeźbić zwyczajnym nożem góralskim roboty kowalskiej, który ma ostrze lekko wygięte do góry i ostry czubek. Przy rzeźbieniu foremki nieprzydatne są dłuta rzeźbiarskie, gdyż foremkę o kształcie półkolistym rzeźbi się w środku, po wklęsłej stronie, i dłutem trudno operować. Foremki na oszczypki w większości robią sami pasterze. Na Podhalu jest co prawda kilku zawodowych rzeźbiarzy, którzy trudnią się również ich wyrobem, ale pokrywają oni zaledwie część zapotrzebo-

²⁷ B. Kopczyńska-Jaworska, *Materiálne k štúdiu pastierstva na Slovensku*, „Slovensky Narodopis”, R. 7: 1959 nr 3, ryc. 4.

²⁸ Foremki na serki *papuša* robione są w Rumunii z drzewa lipowego.

²⁹ L. Węgrzynowicz podaje sposób wyrobu foremki na oszczypek w Limanowskim, gdzie rowki dzielące pasy ornamentów wycina się przed rozcięciem foremki; Węgrzynowicz, *Zdobienie serów...*, s. 7.

wania³⁰. Rzemieślnicy toczą foremki na tokarni i tylko rzeźbią ręcznie, również zwykłym nożem. Niektórzy bacowie czy juhasi wyspecjalizowali się w wyrobie foremek i robią je dla siebie i innych. Wyrób foremki wynagradzany jest zwykle oszczypkami (za jedną foremkę daje się 1–2 oszczypków).

Znacznie trudniejszy jest wyrób foremki na zwierzęta. Przy wyrobie specjalną trudność osobie niewprawnej sprawia wykonanie foremki tak, aby obie połówki były identyczne, gdyż inaczej figurka z sera nie chce stać. Po przycięciu prostokątnego klocka z drzewa przecina się go wzdłuż na połowę. Potem odrysowuje się kontur zwierzęcia według szablonu uważając, ażeby druga połowa klocka do-



Ryc. 6. Cyfra na brusek. Kościelisko, Podhale 1820. Muz. Tatr. E/4235

Fot. W. Werner

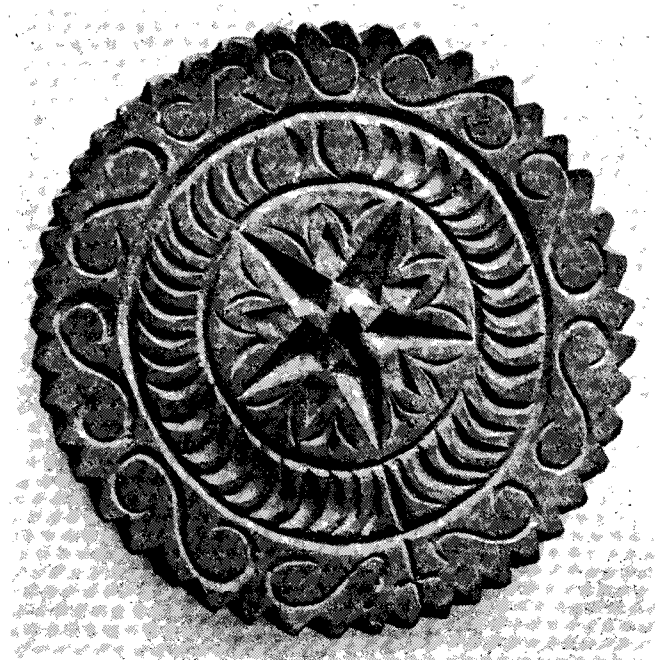
kładnie pasowała. Następnie wycinana jest obwódka, czyli zasadniczy kształt, i przystępuje się do drążenia foremki w głąb. Wprawny rzeźbiarz rzeźbi na oko, mniej wprawny robi odciski z ciasta, żeby zobaczyć, czy obie strony są jednakowe. Formy zwierząt drążone są dłutami. Niektórzy zawodowi rzeźbiarze mają dłuta rzeźbiarskie, inni sporządzają je sami z kawałków blachy, starych brzytew itp.³¹

³⁰ Na Podhalu foremki wyrabiają między innymi Wojciech Błaszak, zwany Baścorz, z Chochołowa i „Pieter” Kamiński z Cichego.

³¹ Np. Baścorz ma komplet wiedeńskich dłut rzeźbiarskich kupiony jeszcze w latach dwudziestych.

Ładna foremka jelenia zależnie od wielkości kosztuje na Podhalu obecnie 3—4 oszczypków. Foremka serca tylko pół oszczypka³².

Techniki zdobienia. Przyjmując podział technik snycerskich zastosowany przez Gładysza³³ wyodrębnić można następujące techniki podstawowe przy zdobieniu foremek na oszczypki: technika wiórowa zwykła (polegająca na żłobieniu rowków nożem), technika krystaliczna (polegająca na wyżynaniu ostrosłupów) oraz technika zwana przez Matlakowskiego *oko*³⁴ (polegająca na drażeniu owalnych lub okrągłych zagłębień). W wyniku tych dwóch ostatnich zdo­bin na powierzchni oszczypka powstają po odcisnięciu wypukłe ornamenty.



Ryc. 7. Cyfra na brusek z drugiej strony. Kościelisko, Podhale

Fot. W. Werner

W foremkach na serca, *parzenicorkach*, spotykamy oprócz powyższych technikę wiórową, klinową, polegającą na wycinaniu i wylupywaniu trójkątnych kliników oraz technikę ryty połączoną z techniką wrąbkową spotykaną poza nimi w gwiazdach na sosrębach domów.

³² Zawodowi rzeźbiarze najczęściej robią czerpaki, gdyż do wyrobu ich potrzebna jest tokarnia, poza tym czerpaki pręcej się niszczą i większe jest na nie zapotrzebowanie. Foremka na oszczypek jest łatwa do zrobienia, a jeleniorka czy kaczka starczy na kilka pokoleń.

³³ M. Gładysz, *Góralskie zdobnictwo drzewne na Śląsku*, Kraków 1935.

³⁴ W. Matlakowski, *Zdobienie i sprzęt na Podhalu*, Warszawa 1901, s. 24.

Przy ozdabianiu foremek na zwierzęta stosowana jest przede wszystkim technika wiórowa zwykła i klinowa oraz technika wrąbkowa; zdobinę w ten sposób wykonaną nazywa Matlakowski *jamką*³⁵.

Jeżeli chodzi o nazwy poszczególnych zdobin, które spotykamy obecnie na Podhalu, to związane są one na ogół z techniką wykonania albo z kształtem ornamentu. Przy czym nazwy spotykane obecnie nie nawiązują do tych, które podał w swej pracy Matlakowski.

Wypukło na ośczycku odbijające się ostrosłupy czy kółka lub owale nazywają górale *cenckami* lub rzadziej *sęckami* albo *kukielkami*, na parzenicy — *okienkami*. *Cencki* mogą być okrągłe lub graniaste, przed I wojną światową robiono je również ze spłaszczonymi czubkami³⁶. Wszelkie wrąbki równoległe powstałe w wyniku stosowania techniki wiórowej określane są nazwą *karbików*. Jeżeli powstała kratka jest zbliżona kształtem do rombu, nosi nazwę *ryzy* czy *rantlik*. Podana przez Matlakowskiego na oznaczenie tego ornamentu nazwa *recica* nie jest obecnie używana³⁷. Często spotykany ornament w postaci ząbkowanego wężyka nazywany jest *krokiewką* lub *podwójną krokiewką*³⁸. Czasem nie rozróżniając linii falistej od ząbkowanej nazywają górale powyższy ornament *gadzikiem*³⁹. Pospolity ornament w kształcie rozety, nazywany przez Matlakowskiego *gwiazda*, na foremkach określany jest jako *kółko góralskie*. Woluty występujące również na parzenicach niektórzy górale nazywają *ślimokami*, ale większość nie zna żadnej nazwy na ich określenie. Podobnie też nie mają specjalnych nazw ornamenty na zwierzętach.

Kompozycja. Ornament na ośczyckach układa się w pasy poprzeczne, przy czym spotyka się podział na trzy lub pięć pasów elementów zdobniczych. W zależności od ilości pasów z wypukłym ornamentem (*cenckami*) górale podhalańscy nazywają foremki jedno- lub trzyczęściową (pasy skrajne mają na ogół nikiły wzorek stanowiący tylko obramowanie dla zasadniczego ornamentu).

Opierając się na tym podziale wyróżniliśmy siedem zasadniczych typów kompozycji ornamentów spotykanych na ośczyckach polskich i słowackich⁴⁰.

O ile można wnioskować z ogólnikowych metryk muzealnych, często nie datowanych i bez lokalizacji, najczęściej spotykaną foremką w drugiej połowie XIX i na przełomie XX w. na Podhalu była trzyczęściówka. W przeważającej liczbie tych foremek środkiem ich biegnie pas czworokątnych ostrosłupów, a po bokach dwa

³⁵ Matlakowski, *l. c.*

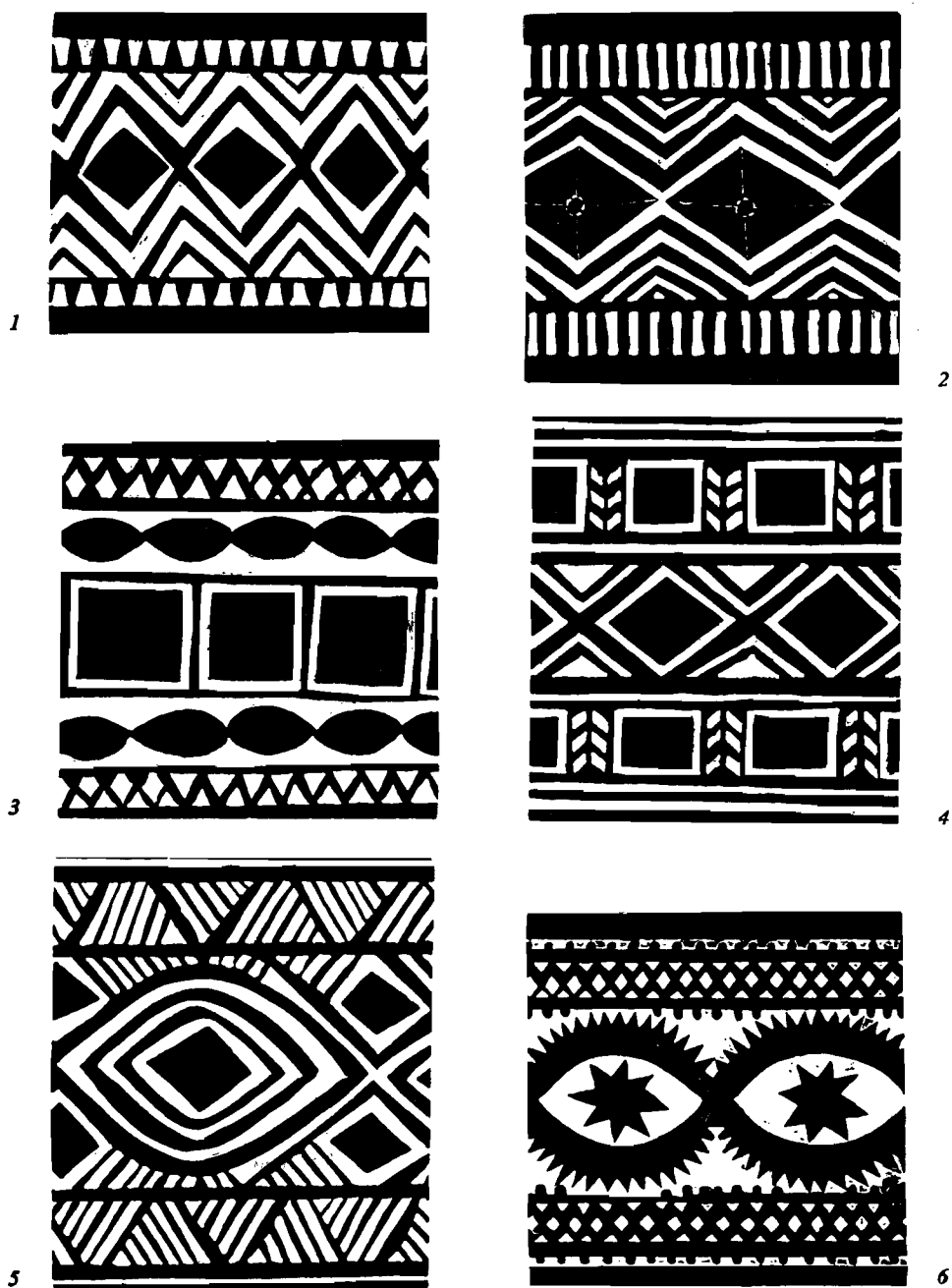
³⁶ Ośczypek z takim ornamentem reprodukuje z Zakopanego z 1892 r. M. Wawrzeniecki, *Serek owczy z Zakopanego*, „Wisła”, t. 7: 1893, s. 439.

³⁷ We wsi Ciche *recica* oznacza przetak z dużymi otworami.

³⁸ Nazwa *krokiewka* występuje również w Beskidzie Wyspowym; Węgrzynowicz, *op. cit.*, s. 11.

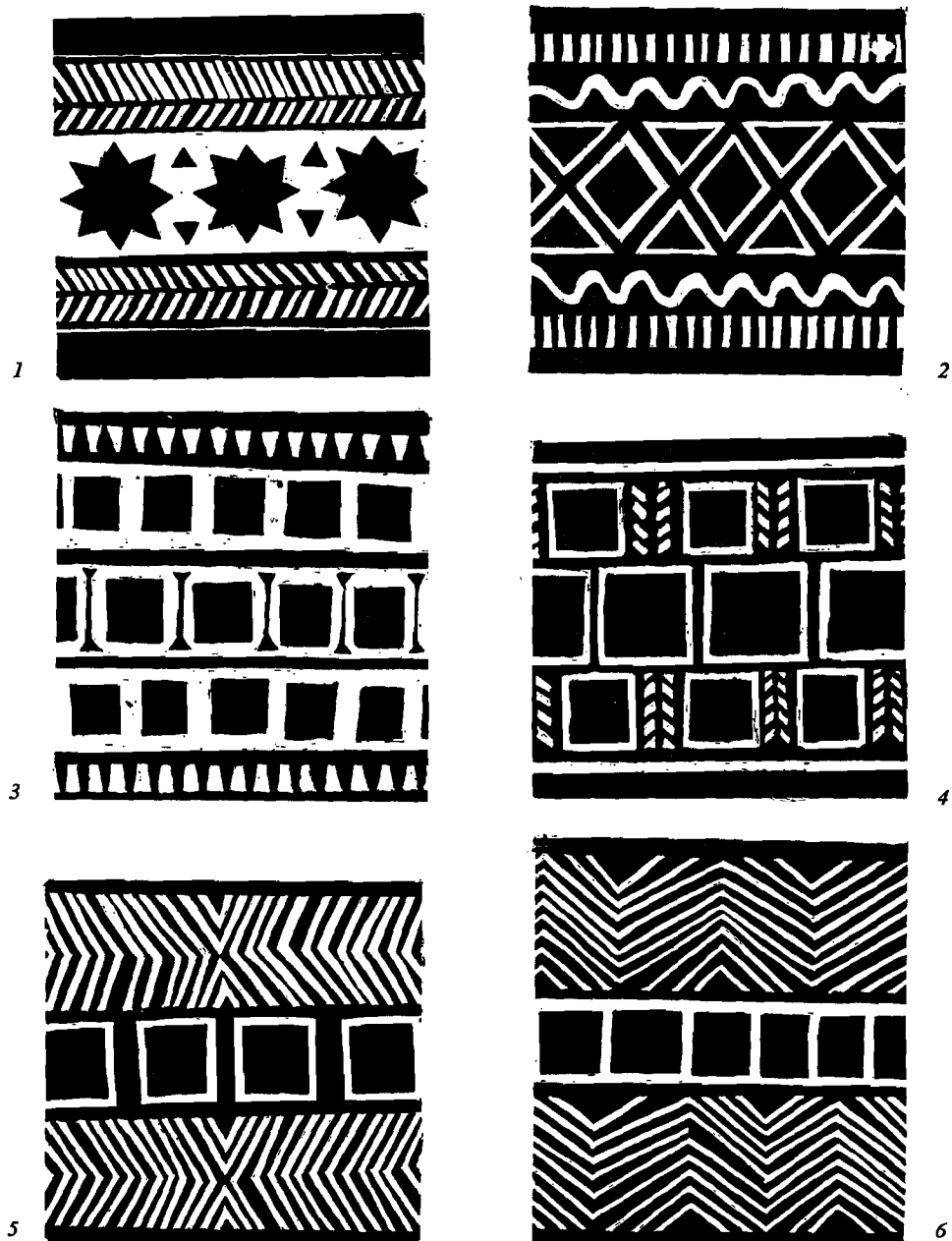
³⁹ Matlakowski nazywa wężyk *warkoczykiem* (Matlakowski, *op. cit.*, s. 22).

⁴⁰ W zbiorach Zespołu Etnograficznego IHKM PAN w Łodzi znajduje się 128 rysunków i fotografii ornamentów: w tym z Karpat Polskich 50 wzorów (32 z Muzeum Tatrzańskiego, a 18 rysunków z własnych badań terenowych) oraz 78 rysunków ze Słowacji (52 ze zbiorów SNM w Martinie, 18 ze zbiorów Liptowskiego Muzeum w Ružomberku i 8 z badań własnych).



Tabl. I. Wzory z foremek na oszczypki:

1 — Selce, Słowacja ok. 1901. SNM w Martinie nr inw.192; 2 — Ciche, Podhale 1952. Wł. bacy J. Sterculi; 3 — Ciche, Podhale 1954. Wł. bacy Króla; 4 — Pokryvac na Orawie, Słowacja. SNM w Martinie nr inw. 180; 5 — Demciny, Słowacja. SNM w Martinie nr inw. 170; 6 — Strelniki, Słowacja 1957. Wł. bacy



Tabl. II. Wzory z foremek na oszczypki:

1 — Myto. pow. Dumbierem, Słowacja 1957. Wł. bacy; 2 — Pokryvac na Orawie, Słowacja. SNM w Martinie nr inw. 187; 3 — Wychodna na Liptowie, Słowacja. Liptowskie Muzeum nr inw. 1692; 4 — Litovska Tepla, Słowacja. Liptowskie Muzeum nr inw. 34644; 5 — Ciche, Podhale 1954. Wł. bacy K. Długopolskiego; 6 — Ciche, Podhale 1954. Wł. bacy Króla

rzędy wypukłych kółek czy owali. Pasy obrzeżające bywają różne: albo kratka, karbiki ukośne, czy wreszcie rodzaj choinki (*cetynka*). W starszych foremkach przeważają *krokiewki* z pojedynczej lub paru równoległych kresek. Jest rzeczą ciekawą, że wśród zlokalizowanych foremek tego typu najstarsze pochodzą ze wsi Stare Bystre (1850 r.), Dzianisz (1870 r.) i Ciche (ok. lat 1900 i 1913) oraz z Ratułowa (1912 r.), a podobne foremki robione są współcześnie również w Cichem (tabl. I 3). Świadczyłoby to chyba o zachowywaniu wzorów z pokolenia na pokolenie.

Typ foremek najbardziej rozpowszechnionej obecnie na Podhalu to jednorzędówka z ostrosłupami romboidalnymi (tabl. I 2, 3). Pasterze twierdzą, że łatwiej i ekonomiczniej jest robić jednorzędowy oszczypek, gdyż na trzyczędowy wychodzi więcej sera. Foremki trzyczędowe są zwykle szersze, poza tym trudniej taki szeroki wzór odcisnąć. Na oszczypek zdaniem pasterzy lepszy jest wyraźny ornament, gdyż drobnego często nie znać po odcisnięciu⁴¹. Foremki typu trzyczędowego używane są na Podhalu od końca XIX w., można je także spotkać gdzieś na Słowacji w okolicy Rużemborka czy na Orawie (tabl. I 1).

Pospolitą foremką na Liptowie i Orawie słowackiej jest trzyczędówka, która w środku ma pas stożków o podstawie romboidalnej, a po bokach dwa rzędy ostrosłupów o podstawie kwadratowej (tabl. I 4). Tego typu foremek po polskiej stronie Karpat nie spotykamy.

W dolinie Hronu są równie pospolite foremki jednorzędowe, w których wypukły ornament wykomponowany jest w kształcie owali (tabl. I 5, 6). Odmianą tego typu są foremki bez owali z ornamentem wypukłym w formie gwiazdy (tabl. II 1). Podobnie jak i foremki poprzednio omawiane można je spotkać tylko w Słowacji.

Obok tych dwóch najbardziej rozpowszechnionych typów ornamentów spotykamy jeszcze na Słowacji trzyczędówki z ostrosłupów o kwadratowej podstawie, nawiązujące do trzyczędówek spotykanych na Liptowie i Orawie (tabl. II 3, 4). W polskich zbiorach znajduje się wyjątkowo jedna taka foremka zakupiona w Dzianiszu⁴². Być może zrobiona została na wzór słowackich, czy też zakupiona u tamtejszego pasterza, gdyż hale, na których bacują bacowie z Dzianisza, sąsiadują z halami liptowskimi.

Na zachodnim Liptowie występuje jeszcze foremka jednorzędowa, również z czterobocznych ostrosłupów, obrzeżonych choinką (tabl. II 5, 6). Foremkę tego typu można tylko wyjątkowo spotkać na terenie polskim⁴³. W Muzeum Tatrzańskim znajduje się duża forma tego typu z napisem „Jan Slodicka”⁴⁴. Sądząc z nazwiska, jest ona pochodzenia słowackiego.

Na terenach polskich obok dwóch podstawowych typów foremek, dawnego i współczesnego, omówionych na początku, spotykamy jeszcze foremki kilkurzęd-

⁴¹ Materiały i opinie odnośnie do wyrobu oraz ornamentów na foremkach na sery zbierane były przez autorkę głównie w 1955 r.

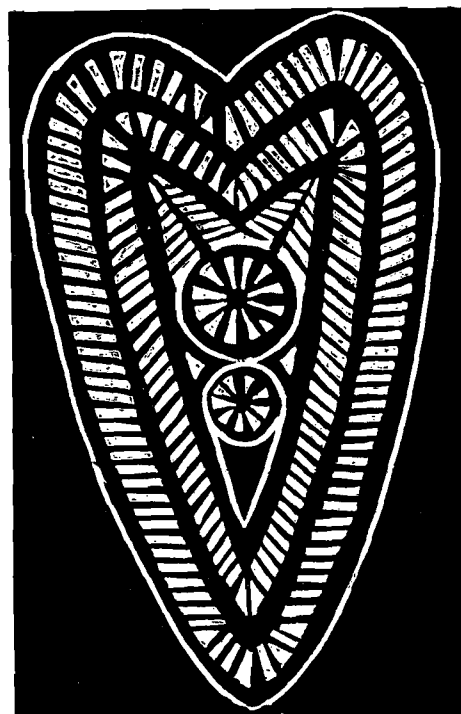
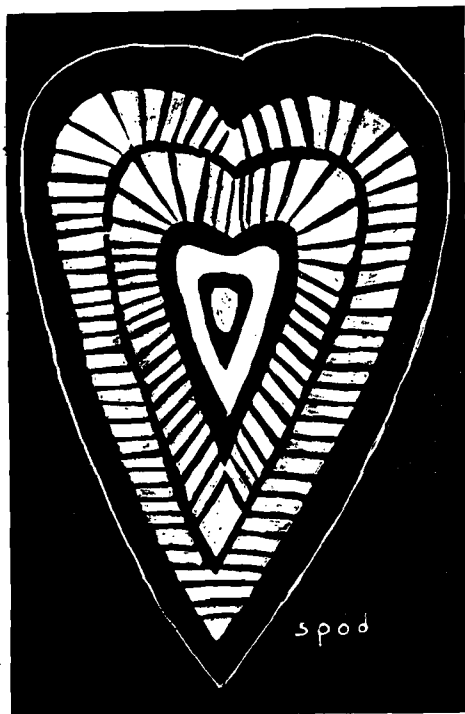
⁴² Muzeum Tatrzańskie nr inw. 957.

⁴³ Na Podhalu w Żębie i Cichym oraz na Żywiecczyźnie.

⁴⁴ Nr inw. 2501.

dowe z ornamentem składającym się z kilku pasów rombów. Na Podhalu i na Żywiecczyźnie (tabl. II 2) są one wypukłe, a w Gorcach i Beskidzie Wyspowym zamieniają się w płaski ornament z trójkątów, zwany *krokiewkowym*⁴⁵.

Oprócz foremek na oszczypki używane są specjalne foremki o kształcie sercowatym. Foremki te — zarówno w zbiorach muzealnych, jak i w terenie — są o wiele mniej liczne niż foremki na oszczypki. Jest to zrozumiałe, gdyż na większych szalaszach, gdzie robi się znaczne ilości oszczypków, potrzeba do ich wyrobu dużo fo-



Ryc. 8. Foremka na serce. Działisz, Podhale ok. 1900. Wł. bacy J. Sterculi

Ryc. 9. Foremka na serce. Horny Vadicov na Kisucach, Słowacja 1901. Liptowskie Muzeum nr inw. 236

remek. Spotykamy na jednym szalasz 3—5 sztuk foremek na oszczypki, podczas gdy foremek na serduszka i zwierzęta bywa po jednej z każdego rodzaju⁴⁶.

Sercówki w wielu wypadkach robią sami pasterze, odznaczają się więc one dużą prymitywnością wykonania i różnorodnością motywów zdobniczych.

Najprostszy typ ornamentu to powtarzający się dośrodkowo motyw serca, połączony rzędami karbików (ryc. 8). W zbiorach polskich spotykamy tylko trzy

⁴⁵ Zobacz Węgrzynowicz, *op. cit.*, tabl. III, motyw 1, 2, 4.

⁴⁶ W zbiorach Zespołu Etnograficznego IHKM PAN w Łodzi znajduje się 18 rysunków foremek na serca z Karpat Polskich i 44 z Karpat Słowackich.

takie foremki (1 z Podhala i 2 z Gorców), natomiast są one bardzo pospolite na Słowacji, gdzie w środku serca wkomponowana jest zwykle rozeta (ryc. 9). Wśród polskich przeważają foremki posiadające w górnej części woluty lub rozety (ryc. 10). Ten ostatni motyw można też spotkać czasem na Liptowie czy Orawie (ryc. 11).

Wśród foremek o prymitywniejszych formach spotykamy ornament symetryczny względem osi podłużnej (ryc. 12, 13). Na Słowacji siedem takich foremek zanotowaliśmy w dolinie Hronu. W Polsce foremki takie spotkano w Klikuszowej i Bia-



Ryc. 10. Foremka na serce. Ciche, Podhale
ok. 1900. Wł. Knapczyka



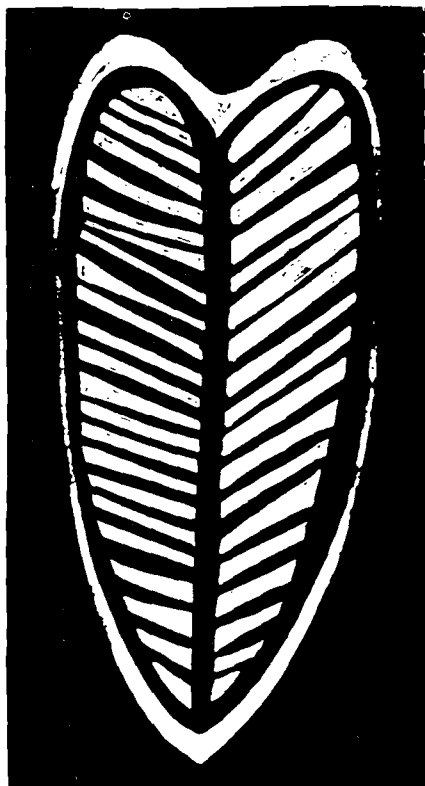
Ryc. 11. Foremka na serce. Prybylina, Słowacja. Liptowskie Muzeum nr inw. 34953

łym Dunajcu⁴⁷. Natomiast ornament z powtarzających się geometrycznych wzorów ułożonych na sercu w pasy poprzeczne, jaki reprodukuje z Dzianisza na Podhalu L. Węgrzynowicz⁴⁸, należy do rzadkości (ryc. 14).

⁴⁷ Znajdują się one w zbiorach Muzeum w Rabce. Foremka z Białego Dunajca pochodzi podobno z XVIII w. Do słowackich nawiązuje bardziej foremka z Klikuszowej, wg reprodukcji w pracy Węgrzynowicza, *Zdobienie serków...*, ryc. 29, 34, 38.

⁴⁸ Węgrzynowicz, *op. cit.*, s. 31. Podobną foremkę spotykaliśmy w Zazrivej na Orawie, gdzie we wsi wyrabia się na handel serki z mieszanego krowio-owczego mleka.

Stare foremki na zwierzęta na Podhalu to przede wszystkim kaczki. Według informacji z terenu stare foremki miały być zupełnie nie zdobione lub z lekko zaznaczonym skrzydełkiem (ryc. 15). Podobnie wygląda datowana foremka z roku 1854 z Chochołowa. Jednakże równie stara foremka z Cichego ma rozbudowany ornament, zresztą o dużych walorach zdobniczych (ryc. 16). Podobne foremki można spotkać w Muzeum Tatrzańskim⁴⁹. Mają one skrzydełko podkreślone równoległymi liniami oraz ogon zdobiony kratką wykonaną techniką wiórową.



Ryc. 12. Foremka na serce. Komjatna, Słowacja. Liptowskie Muzeum nr inw. 3210



Ryc. 13. Foremka na serce. Okolica Zwolenia, Słowacja. Liptowskie Muzeum nr inw. 3778

Wśród zdobionych geometrycznym ornamentem kaczek możemy wyróżnić dwa typy. Pierwszy kształtem zbliżony do rzeczywistej kaczki (ryc. 17)⁵⁰ i drugi o formie stylizowanej, zbliżonej do półksiężyca (ryc. 18)⁵¹. Foremki te pochodzą z początku

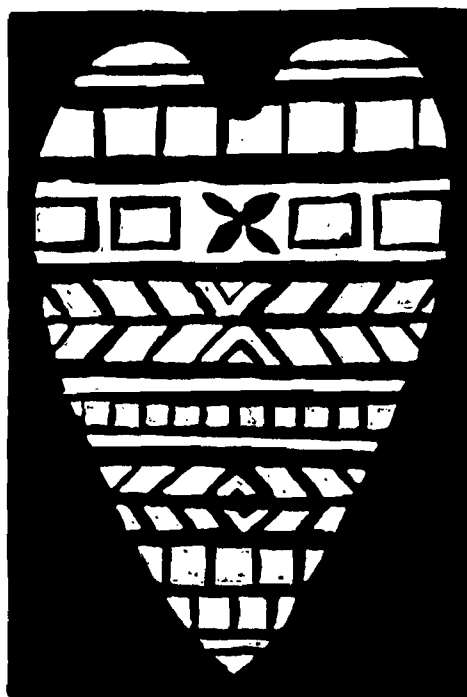
⁴⁹ Nr inw. 2474 i 949.

⁵⁰ Zbiory Muzeum Tatrzańskiego nr inw. 3261, 952 i 974. Patrz też ryc. 23 w pracy Węgrzynowicza.

⁵¹ Muzeum Tatrzańskie nr inw. 960 i ryc. 24 w artykule Węgrzynowicza.

XX w. Obydwa te typy spotykamy zarówno w Polsce, jak i na Słowacji. Obecnie wyrabiane kaczki mają kształt naturalistyczny i ornament przesadnie rozbudowany w formie kwiatów, gwiazd i innych motywów (ryc. 19).

W zbiorach Muzeum Tatrzańskiego znajduje się ciekawa foremka owcy z roku 1912 z Zubsuchego⁵², identyczna z reprodukowaną przez Matlakowskiego⁵³. Taka sama foremka pochodząca z Zawoi znajduje się, sądząc z reprodukcji w artykule L. Węgrzynowicza, w zbiorach Muzeum Krakowskiego⁵⁴. Podobną foremkę



Ryc. 14. Foremka na serce. Okolica Brezna, Słowacja. Liptowskie Muzeum nr inw. 238

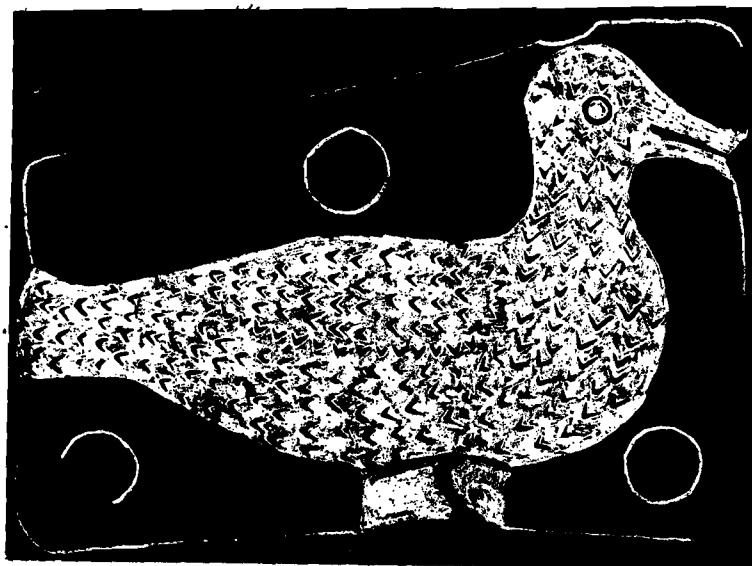
spotkaliśmy w roku 1952 w Obidowej pod nazwą *świni* oraz zbliżoną do niej (ryc. 20), nie tyle ornamentem, co stylizacją kształtu, w Słowacji (ryc. 21)⁵⁵. Według zgodnej opinii baczów tatrzańskich takich foremek w Tatrach podobno nie używano. Sądząc z lokalizacji zanotowanych przykładów można by przypuszczać, że foremki tego typu były rozpowszechnione w Beskidach Magórskich.

⁵² Nr inw. 1655.

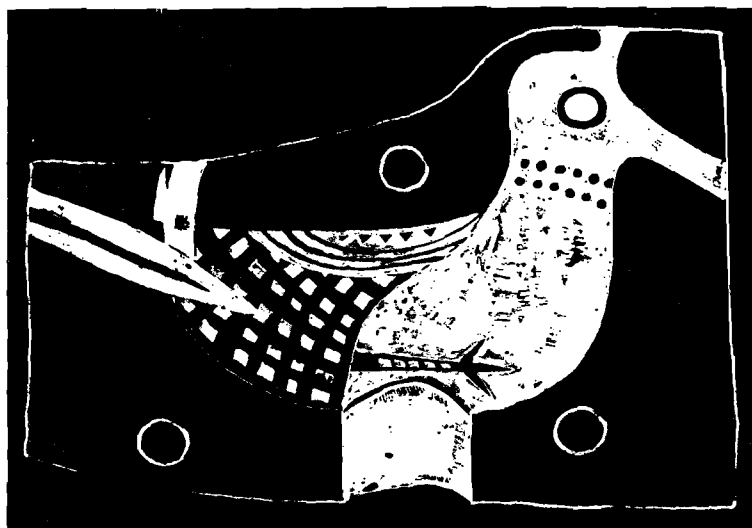
⁵³ Matlakowski, *op. cit.*, s. 44, ryc. 89.

⁵⁴ Węgrzynowicz, *op. cit.*, s. 11, ryc. 22.

⁵⁵ Zbiory SNM w Martinie nr inw. 209 z Hornego Vadicova na Kisucach; kupiona w 1901 r.



Ryc. 15. Foremka na kaczkę. Chochółów, Podhale 1854. Wł. W. Łowisa,
Ciche



Ryc. 16. Foremka na kaczkę. Ciche, Podhale ok. 1870. Wł. bacy J. Sterculi

Obok kaczek, owiec czy świń na szalaszach Podhala, Gorców i Żywiecczyny można spotkać mniej lub bardziej naturalistyczne koguty (ryc. 22). Podobne występują również na południowych stokach Karpat.

Ostatnia grupa figurek zwierzęcych wyrabianych z sera to jelenie. Jeden typ stylizowany, zdobiony geometrycznym ornamentem, popularny w Gorcach około I wojny światowej, można spotkać obecnie również na niektórych halach tatrzańskich (ryc. 23). W latach międzywojennych rozpowszechnił się w Tatrach drugi typ jeleni o naturalistycznych kształtach, początkowo z dwoma, a obecnie z czterema nogami (ryc. 24).

Na zakończenie przeglądu form zdobniczych foremek na sery wspomnieć trzeba jeszcze o zdobionych *cechach* do odciskania na *bruskach* (ryc. 24). Nie są one wyrabiane współcześnie, można je jednak spotkać jeszcze u starych baców gorczańskich i w zbiorach Muzeum Tatrzańskiego. *Cechy* gorczańskie nie odbiegają ornamentem od omawianych przez Węgrzynowicza z Beskidu Wyspowego⁵⁶. Natomiast wśród foremek na *brusy* znajdujących się w Muzeum Tatrzańskim można wyróżnić dwa typy. Pierwszy nawiązuje kształtem deski służącej do wygnięcia sera i proporcjami foremki zupełnie do form gorczańskich. Foremka tego typu pochodzi niewątpliwie z hali Pysznej, za czym przemawia fakt podobieństwa z foremkami gorczańskimi i *cecha*, na której są wyryte litery IHS, a w ten sposób, jak to wspomina Steczkowska, były zdobione sery pyszniańskie⁵⁷. Dwie pozostałe foremki należące do drugiego typu pochodzą z Kościeliska, jedna z 1820, a druga z 1848 r. Mają one *cechy* większe, w wyniku czego prawie cała powierzchnia sera musiała być pokryta wzorem. Ornament ma charakter inny niż na poprzednio omawianej foremce pyszniańskiej. *Cyfra*, gdyż tak na Podhalu nazywają *cechę*, w którą wkomponowana jest data, przypomina gwiazdę na sosrębie, druga ma ornament nietypowy dla zdobnictwa podhalańskiego. Pomimo różnicy 18 lat w metrykach robią wrażenie, jakby wyszły z rąk jednego wytwórcy.

III. PODSUMOWANIE

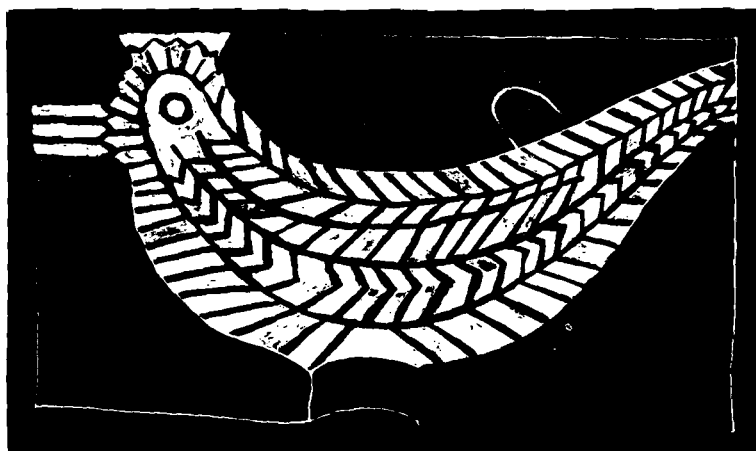
Gdy się analizuje zasięg występowania rozmaitych odmian serów w Karpatach i na Bałkanach, powstaje pytanie, gdzie i kiedy zaczęto produkować poszczególne rodzaje serów i czy umiejętność ich produkowania była przekazywana z jednego ośrodka do drugiego i jakimi drogami. Ażeby odpowiedzieć na to pytanie, trzeba by przeprowadzić gruntowne poszukiwania archiwalne i terenowe, co przekraczało nasze możliwości badawcze. Z publikowanych źródeł historycznych wiemy, iż w początkach osadnictwa wołoskiego powinności poddańcze były opłacane owcami i serem. W lustracjach podhalańskich z XVI w. jest mowa o płaceniu „dani baraniej”

⁵⁶ Węgrzynowicz, *op. cit.*, tabl. I, II.

⁵⁷ Steczkowska, *op. cit.*, s. 125.



Ryc. 17. Foremka na kaczkę. Ciche, Podhale ok. 1870. Wł. bacy J. Sterculi



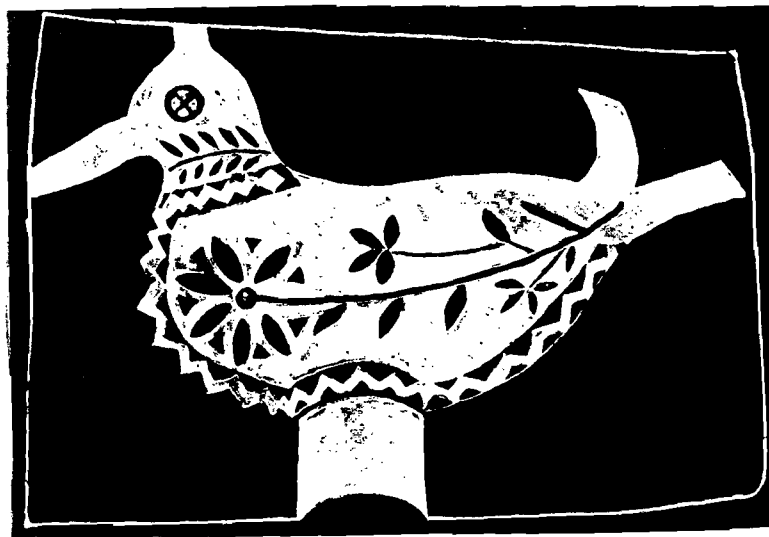
Ryc. 18. Foremka na kaczkę. Ciche, Podhale ok. 1870. Wł. bacy J. Sterculi

grudą, co wskazywałoby, iż był to ser miękki na bryndzę⁵⁸. Również w jednym z najstarszych opisów Tatr z roku 1683 mowa jest tylko o miękkim serze i bryndzy⁵⁹, nie świadczyłoby to jednak, iż osczypków tam nie wyrabiano, gdyż podróżnik mógł zwiedzać Tatry w pierwszej połowie lata, kiedy osczypków nie wyrabiają. Przemawiałby za tym również fakt, że pierwsza wzmianka o osczypkach na Sło-

⁵⁸ K. Długopolski, *Rządy Mikołaja Komorowskiego na Podhalu*, „Pamiętnik Towarzystwa Tatrzańskiego”, t. 32: 1911, s. 7.

⁵⁹ *Podróż Simplicissimusa Węgierskiego do Tatr w XVII w.*, „Pamiętnik Towarzystwa Tatrzańskiego”, t. 28: 1907, s. 48.

wacji pochodzić ma jakoby z 1501 r. z Liptowa⁶⁰. Podobnie Baranowski pisze, że „sery wałaskie” stanowiły część daniny górnych wsi Lanckorońskich jeszcze w XVII w.⁶¹, a w pamiętnikach z Sądeckiego z XVII w. jest wzmianka o kupcu sądeckim, Sebastyanie Żmijewskim, który spławiał podówczas do Warszawy miedź, orzechy i sery wołoskie⁶². Wzmianka ta nie mówi, jakiego rodzaju były te sery, jednakże sam fakt transportu na tak dużej odległości przemawiałby za tym, że były to sery suche, może w rodzaju *brusków*. Oszczypki z całą pewnością wyrabiano



Ryc. 19. Foremka na kaczkę. Ciche, Podhale 1952. Wł. W. Łowisa

już w połowie XVIII w. na Żywiecczyźnie, co wiemy z instruktarza z roku 1773⁶³. Wyraźne wiadomości o wyrobie oszczypków w Tatrach pochodzą jednak dopiero z początku XIX w.⁶⁴

Jaka jest funkcja oszczypków w gospodarce góralskiej? Otóż na Podhalu do dziś, w Słowacji do lat międzywojennych, oszczypkami wynagradzano pracę pasterzy pasących owce. W Tatrach dostawali po jednym oszczypku dziennie, a w Niskich Tatrach 8–10 oszczypków tygodniowo, co było uzasadnione większą

⁶⁰ *Protocollos Comitatis Liptoviensis* — Muzeum Liptowskie w Ružomberku wg informacji b. kustosa Muzeum, dr M. Huski.

⁶¹ J. T. Baranowski, *U stóp Babiej Góry*, „Przegląd Historyczny”, t. 20: 1916, s. 87.

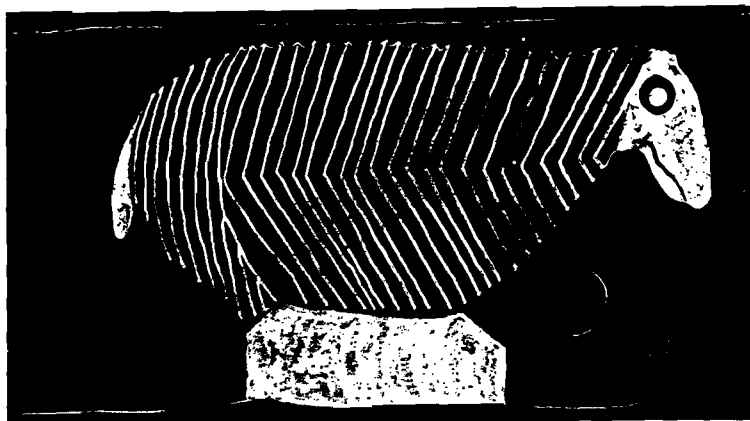
⁶² J. Sygański, *Z życia domowego szlachty sandeckiej w epoce dynastii Wazów*, Lwów 1911, s. 2, 78.

⁶³ S. Szczotka, *Materiały do hodowli owiec w XVIII wieku w państwie ślemieńskim na Żywiecczyźnie*, „Prace i Materiały Etnograficzne”, t. 7: 1948/1949, s. 419.

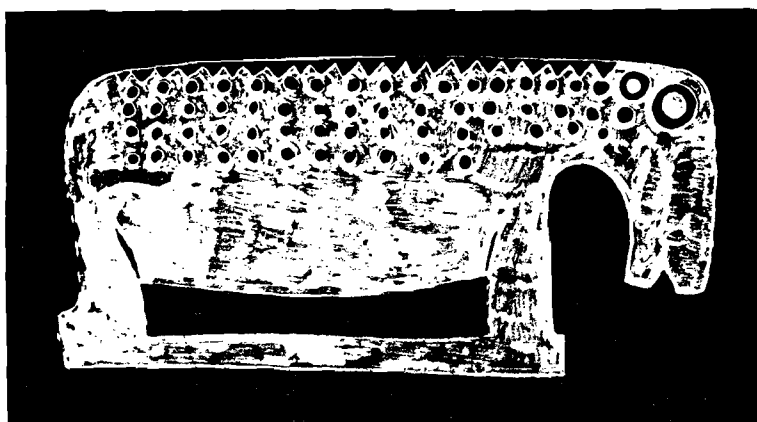
⁶⁴ *Górale w Tatrach mieszkający*, „Przyjaciół Ludu”, R. 2: 1835, s. 325; Zejszner, *op. cit.*, t. 35: 1849(3), s. 465.

mlecznością owiec na tych terenach⁶⁵. Na Słowacji wynagrodzenie oszczypkami zaczęto zarzucać, gdyż cena na bryndzę jest wyższa niż cena oszczypków, których wyrób zajmuje więcej czasu⁶⁶. W Polsce przeciwnie, oszczyпки lepiej się opłacają, tak że czasem baca jest zmuszony robić je również dla właścicieli owiec.

Prezenty z sera dla księdza czy gajowych dawane są na ogół w postaci grudy sera⁶⁷. Baca z hali Pysznej dawał jednak po powrocie do domu ośmiofuntowy



Ryc. 20. Foremka na owcę. Obidowa, Gorce ok. 1890. Wł. bacy Filosa



Ryc. 21. Foremka na owcę. Horný Vadecov na Kisucach, Słowacja. SNM w Martinie nr inw. 209

⁶⁵ Hołub-Pacewiczowa, *Pastierstvo v Nizkich Tatrach*, s. 125.

⁶⁶ Kopczyńska-Jaworska, *Materiały k studiu*, s. 399.

⁶⁷ W Słowacji, w Mycie koło Brezna, pierwszy ser robiony w szałasie, a przeznaczony zwykle na prezenty, do dziś nazywa się *pansky syr*. Nazwa ta przetrwała od czasów, kiedy poddani miasta Brezna musieli dawać daninę sera burmistrzowi i radnym miejskim, o czym świadczy wzmianka w miejskich dochodach z roku 1608: K. Rapos, *Pôvod salašnictva v Brezne*, „Časopis Muzeálnej Slovenskej Spoločnosti”, t. 20: 1928, s. 46.

brusek proboszczowi w Ludzimierzu, a drugi zanosił do dworu w Zakopanem⁶⁸; plebanowi (*dobrodziejowi*) czy dziedzicowi (*wielmożnemu*) dawano dawniej również oszczypki⁶⁹. Zanoszono je także w darze młodemu państwu na wesele. Oszczypki do dziś dnia wchodziły w skład pożywienia weselnego na Podhalu. Dary z sera na wesele znane były i w innych stronach Karpat. W Rumunii, w Karpatach Południowych w Siedmiogrodzie w końcu wieku XIX w czasie obrzędu weselnego wręczano państwu młodemu, zamiast chleba, ser z solą⁷⁰. Podobnie obrzędowy kołacz na weselu huculskim był zrobiony z sera owczego⁷¹, ser w grudzie otrzymywała też w XVII w. panna młoda w Niemieckiej Lupczy w Słowacji, co miało zapewnić płodność⁷². Na Podhalu weselne oszczypki robiono często podwójnej wielkości, stąd pochodzą duże formy znajdujące się w Muzeum Tatrzańskim⁷³. Czasem zdarzyło się, że takimi dużymi oszczypkami wypłacał bacia dzierżawę sołtysowi, czyli współwłaścicielowi hali. Oszczypek przeznaczony na prezent musiał być specjalnie starannie wyrobiony, „cobyk sie ik nie zawstydził”, jak opowiada jeden z baców⁷⁴.

Jest rzeczą ciekawą, że na Żywiecczyźnie, gdzie — jak wspominaliśmy — oszczypki były znane już w XVIII w., nie wynagradzano nimi owczarzy, a wręcz przeciwnie, „za stary wołoski obyczaj” uważano wynagradzanie pasterzy udojami, czyli mlekiem dawanym w określone dni. Z mleka tego pasterze robili według własnego uznania ser czy oszczypki⁷⁵. Na tym terenie, podobnie jak w Górcach, odnośnie do *brusków*, powtarza się do dziś opinia, że oszczypki robione były na specjalne zamówienie gospodarzy lub przez bacę na użytek własny, na prezenty i na sprzedaż.

Podobnie rzecz się ma ze zwierzątkami z sera, które bacia daje w upominku znajomym dzieciom czy odwiedzającym szalas gospodarzom. Biorą je również juhasi, pasterze idący w odwiedziny do wsi. Obecnie są hale w Tatrach, jak np. Goryczkowa, gdzie wyrabiane są prawie wyłącznie zwierzęta przeznaczone na sprzedaż wczasowiczom do Zakopanego. W handlu na określenie tych zwierzątek (zarówno z sera, jak i na wzorowanych na nich figurek ceramicznych) przyjęła się nazwa *redykołka*, jednakże wydaje się, że nazwa ta jest używana niesłusznie. Starzy górale mówią, że nazwą *redykołki* oznacza się każdy prezent w serze, który przynoszony jest w czasie powrotu jesiennego z hal (*redyku*); a więc zarówno przynoszony w darze oszczypek, jak przede wszystkim małe serduszko, *parzenica*. Jak mówi bacia:

⁶⁸ M. A. Liberak, *Pasterstwo w Tatrach Polskich*, „Przegląd Leśniczy”, 1928, s. 263.

⁶⁹ Zejszner, *op. cit.*, t. 44: 1851(4), s. 524.

⁷⁰ E. de Martonne, *La vie pastorale et la transhumence dans les Karpathes Méridionales*, [w:] *Sammelwerke zu Fr. Ratzels Gedächtnis*, Leipzig 1904, s. 235.

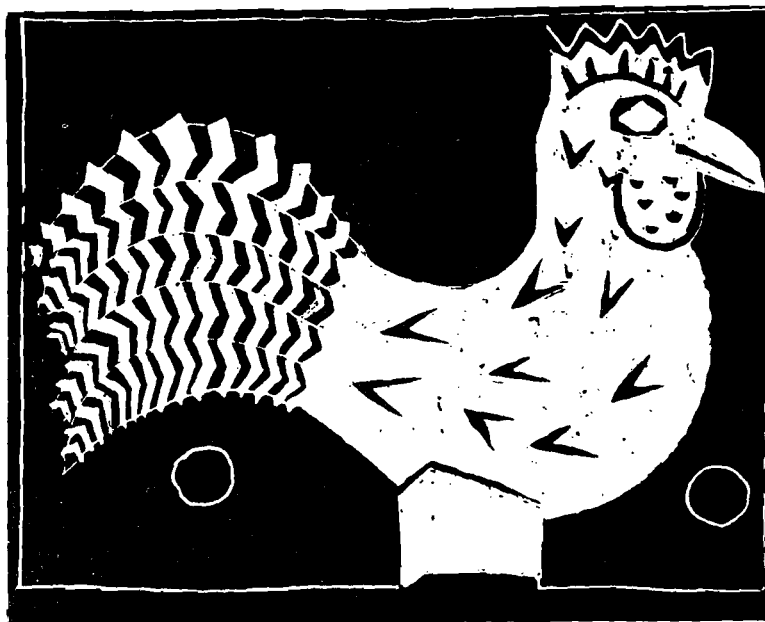
⁷¹ Harasymczuk, Tabor, *op. cit.*, s. 21.

⁷² Protokoły miejskie Niemieckiej Lupczy z 1611 r., wg informacji dr M. Huski.

⁷³ Zbiory Muzeum Tatrzańskiego.

⁷⁴ Hala Jaworzynka, A. Z. E., nr inw. 1929.

⁷⁵ Szczotka, *op. cit.*, s. 419.



Ryc. 22. Foremka na koguta. Ciche, Podhale 1952. Wł. bacy A. Sterculi



Ryc. 23. Foremka na jelenia. Hala Kalatówki, Tatry 1952

„...robi się parzenice na *redykolki*. Daje się gazdom po powrocie. Jeżeli płoński gazda, to parzenice, jeżeli hrubszy, to jelenia, a nawet oscypka...”⁷⁶ Na ogół we wszystkich wsiach Podhala jako *redykolki* daje się *parzenice*, jedynie w Białce i Brzegach, które posiadają udziały na hali Pięciu Stawów, *redykowką* nazywano w okresie przed pierwszą wojną światową poczęstunek świeżym serem, organizowany przez pasterzy dla właścicieli owiec, którzy odprowadzali swe owce na szałas⁷⁷.

Jest rzeczą ciekawą, że Steczkowska, opisująca Tatry z lat 1856—1858, mówi o *parenicy* jako specjalności liptowskiej⁷⁸. Serduszka z sera robi się rzeczywiście



Ryc. 24. Foremka na jelenia. Ciche, Podhale 1941. Wł. W. Łowisa

⁷⁶ A. Z. E., nr inw. 1864.

⁷⁷ W Pięciu Stawach, jak już o tym była mowa, nie robiono serów twardych, wędzonych.

⁷⁸ Steczkowska, *op. cit.*, s. 188.

również na Liptowie i w innych okolicach Słowacji, nazywane są tam jednak *srdiečka*. Pod nazwą *parenica* na Słowacji występuje, jak już o tym była mowa, zupełnie inny rodzaj sera⁷⁹.

Zwyczaj dawania serków w czasie powrotu z hal coraz bardziej zanika i do wyjątków należą bacowie praktykujący go do dzisiaj⁸⁰; co więcej, nawet właściciele owiec nie zawsze dostają od bacy *redykolki*.

Podobnie jak w Tatrach Polskich w Beskidzie Wyspowym dawane są zwierzątka z sera dla pozyskania czyichś względów, czy też jako podziękowanie za otrzymaną przysługę. Ciekawe, że wyrabia się, sprzedaje i darowuje figurki z sera zawsze pa-



Ryc. 25. *Cecha* na *brusek*. Obidowa, Gorce ok. 1900.
Wł. bacy Filosa Hudoby

rami⁸¹. Na terenach powyższych serki owcze spełniają również pewną rolę w obrzędach. Gołąbkami i kogutkami z sera zdobią różgę weselną. Podobnie umocowuje się je na czubku wieńca dożynkowego⁸². Na terenach karpackich pozapolskich, na Huculszczyźnie, dawano figurki z sera dzieciom i żebrakom z prośbą o modlitwę za zmarłych⁸³. Niestety nie udało się nam dotrzeć do materiałów wyjaśniających funkcję pełnioną przez rumuńskie serki *papușa*. Mają one kształt i ornament geome-

⁷⁹ Na Podhalu wyraz *parzenica* oznacza również sercowate wyszycia na spodniach góralskich. Etymologia tego słowa nie jest w pełni wytłumaczona i rozważania na jego temat doprowadzają do najróżniejszych wniosków; zobacz T. Seweryn, *Parzenice góralskie*, Kraków 1930, s. 8.

⁸⁰ Wypadek taki opisuje J. Zborowski, *Brus*, „Język Polski”, t. 28: 1948, s. 122.

⁸¹ Węgrzynowicz, *Zdobienie serków...*, s. 18.

⁸² Węgrzynowicz, *op. cit.*, s. 19, 21.

⁸³ W. Szuchiewicz, *Huculszczyzna*, t. 1, Lwów 1902, s. 258.

tryczny, jednakże — jak wskazuje ich nazwa (*papuśa* oznacza lalkę) — być może nawiązują one do form zoomorficznych spotykanych na terenach Karpat Zachodnich.

Zagadnienie roli obrzędowej figurek z sera ma kilka aspektów. Z jednej strony znaczenie dominujące może mieć samo tworzywo — ser, który niewątpliwie odgrywa dużą rolę w obrzędowości. Wiadomo, iż ser występuje na Słowiańszczyźnie powszechnie jako jadło obrzędowe na weselach. Z drugiej strony rolę odgrywać może sama postać zwierzęca. Spotykamy między innymi w Polsce środkowej wyobrażenia zwierzęce z ciasta⁸⁴, czy też figurki z wosku dawane w ofierze wotywniej. Ciekawe materiały z tej mało znanej dziedziny kulturowej przynosi ostatnio publikowany artykuł Olędzkiego, w którym między innymi znajduje się interesująca nas wzmianka o zwyczaju, praktykowanym w Harkłowej na Podhalu w końcu XIX w., ofiarowywania w kościele wotów woskowych przedstawiających owce⁸⁵.

Nie bez znaczenia może być również rodzaj wyobrażanego zwierzęcia. Niektóre z nich cieszyły się u Słowian pewnym religijnym poważaniem i bywały niekiedy składane w ofierze. Ciekawa dla nas jest wiadomość podawana przez Moszyńskiego, że szczególną czią były otaczane jelenie wśród pasterzy Bułgarii. Bliskość jelenia miała chronić od złych mocy, a oswojenie jelenia było dowodem cnotliwości. Kult jelenia łączy Moszyński ze znanym wśród ludów pasterskich kultem św. Jerzego, ponadto wspomina o zwyczaju wypiekania w okresie Godów figurek z ciasta w kształcie tego zwierzęcia⁸⁶. Wydaje się, że można by do tego zespołu wierzeń włączyć także huculskie *barancyki*, które w rzeczywistości najczęściej mają kształt jeleni, a nie baranów.

Na koniec, jeżeli chodzi o zwierzęta i inne figurki z sera odciskane w drewnianych formach, a nie kształtowane w rękach, należałoby chyba zainteresować się, czy na terenach, gdzie je dziś spotykamy, nie znano odciskania masła w ozdobnych foremkach. Zdaniem niektórych autorów głównym celem zdobienia masła było podniesienie wyglądu estetycznego produktu w celach handlowych. Jednakże równocześnie spotykamy zwyczaj ofiarowywania zdobionego masła w prezencie weselnym (Pomorze) lub wielkanocnym (Sudety)⁸⁷. Niestety, brak nam dokładnych wiadomości o występowaniu tych foremek na ziemiach polskich, a zwłaszcza na terenach karpackich. Foremki do masła można spotkać w zbiorach muzealnych na Dolnym Śląsku⁸⁸ i na Opolszczyźnie⁸⁹. Spotykamy je również gdzieś

⁸⁴ Na przykład figurki z ciasta dawane na Kurpiach w podziękowaniu dzieciom za życzenia noworoczne; A. Chętnik, *Pożywienie Kurpiów*, Kraków 1936, s. 102.

⁸⁵ J. Olędzki, *Wota woskowe ze wsi Brodowe Łąki i Krzynowłoga Wielka*, „Polska Sztuka Ludowa”, R. 14: 1960 nr 1, s. 6.

⁸⁶ Moszyński, *op. cit.*, cz. II, z. 1, Kraków 1934, s. 581, 582.

⁸⁷ *Wörterbuch der deutschen Volkskunde*, Leipzig 1936, s. 115.

⁸⁸ R. Reinfuss, *Stan muzealiów etnograficznych w woj. wrocławskim*, „Lud”, t. 37: 1947, s. 422.

⁸⁹ M. Gładysz, *Kultura ludu śląskiego*, [w:] *Górny Śląsk*, Poznań 1959, ryc. na s. 509.

na Podkarpaciu, przy czym do masła używa się czasem foremek w kształcie serca, identycznych jak foremki do sera. Skąpe te wiadomości nie mogą być jednak podstawą do żadnych uogólnień. Wydaje się, że dokładne zgromadzenie materiałów do zdobionych serów w dalszych badaniach karpackich mogłoby rzucić więcej światła na ich rolę w wierzeniach i folklorze góralskim.

Bronisława Kopczyńska-Jaworska

LES FROMAGES DÉCORÉS DES CARPATES

Résumé

Le fromage de brebis est l'un des produits principaux de l'économie pastorale collective dans les Carpates. La fabrication du fromage y est très répandue. On le fait de lait frais fermenté au moyen du *klag*, extrait piquant de l'estomac de veau. Assaisonnée de sel, la pâte molle de fromage devient une spécialité du pays, appelée *bryndza*. Dans les Carpates Polonaises (chaînes des Tatra, des Gorce, du Haut Beskid) ainsi que dans la partie centrale de la Slovaquie on produit de la même pâte fermentée et échaudée de petits fromages durs de forme biconique, fusiformes, appelés *oscypek*. Après l'échaudage la pâte de fromage devient élastique et se laisse former dans de petits moules en bois munis d'un double anneau; celui-ci porte à l'intérieur un décor qui s'empreint dans la masse molle du fromage. L'auteur nous présente dans son article les types variés d'ornements rencontrés sur ces moules, caractéristiques pour le territoire carpatique de la Pologne et de la Slovaquie. Elle mentionne de même les petits moules servant à façonner des coeurs et des figurines animales en fromage. Leur aire de diffusion est la même que celle des *oscypki*. Au déclin du siècle passé et au début du XX^e on produisait aussi dans la Tatra et dans la chaîne des Gorce des pains de fromage ronds et durs dont la forme est connue sous le nom *brusek*. Ils ressemblaient aux fromages façonnés en moules dans les Carpates Orientales (pays des Huculs), dans les Carpates Méridionales (Roumanie) et dans les Balkans où cette espèce de fromage s'appelait *kachkaval*. L'auteur passe ensuite à la description de la production de chaque espèce de fromage (apprêt de la pâte, échaudage, moulage), elle montre la technique servant à l'assemblage des moules et l'art d'y inciser l'ornement, elle retrace l'aire de distribution des différentes espèces de fromages durs et cite les diverses informations qui parlent de la fonction économique et rituelle des fromages ornements.

Dans la Haute et Basse Tatra l'*oscypek* était considéré comme moyen de paiement, donné surtout comme salaire aux pâtres. Les coeurs et animaux de fromage servaient de cadeaux offerts tantôt pour services rendus, tantôt comme souvenirs à diverses occasions spéciales (dans la Tatra p. ex. on les distribuait pendant la grande transhumance; celle-ci s'appelant *redyk*, on avait pris coutume de les appeler en diminutif *redykolek*). A l'heure actuelle les fromages sont produits principalement pour la vente dans les stations climatiques.