

ZOFIA SZROMBA-RYSOWA

BIESIADY WIEJSKIE

Przedmiotem rozważań są biesiady, za które uważam podejmowanie posiłkiem osób zapraszanych do wspólnego stołu z okazji niezwykłego i niecodziennego wydarzenia, którego są uwieńczeniem i uświetnieniem. Za istotny tutaj element przyjmuję fakt zapraszania gości, pozwalający na wyodrębnienie z całokształtu zjawiska, jakim jest wzajemne goszczenie się, tych gości, które spełniają następujące warunki: 1) są uwieńczeniem znamiennej wydarzenia; 2) przypadają na określony, najczęściej umownie, dzień; 3) poprzedza je zapraszanie gości; 4) są miejscem wzmożonej konsumpcji niecodziennych na ogół potraw i alkoholu; 5) są okazją do wręczania darów. Biesiady uważam więc za wyższą formę goszczenia się, wyodrębniając je spośród innych, często przypadkowych, poczęstunków. Wiążą się one z przełomowymi momentami życia człowieka i jego pracy, z sytuacją odświętną, ale na ogół nie z określonym kalendarzowo świętem. Biesiady są formą świętowania, nawiązywania i umacniania więzi, wyrażając stan pogody i zbratania¹. Wydaje się słuszne to, co napisał M. Bachtin, że „smutek i jedzenie nie dadzą się pogodzić (choć doskonale godzą się jedzenie i śmierć). Uczta zawsze święci zwycięstwo — tkwi to w samej jej naturze”². Sytość prowadzi do zadowolenia, a uczta jest formą nieograniczonej konsumpcji, która niejednokrotnie nabiera dziś cech ostentacji i przepychu. Współbiesiadnictwo jest specyficznym wyrazem nie tylko konsumpcji żywnościowej, ale i społecznej więzi mieszkańców wsi³. Jest formą międzyludzkiego porozu-

¹ Zob. np. C. Bouglé, *Essais sur le régime des castes*, Paris 1908, s. 56. Z pracy tej pochodzi zdanie: „wystarczy dzielić pokarm z człowiekiem, aby stać się w pewnym sensie jego bratem” cytowane przez S. Ossowskiego, *Więź społeczna i dziedzictwo krwi*, Warszawa 1948, s. 184.

² M. Bachtin, *Twórczość Franciszka Rabelais'ego a kultura średniowiecza i renesansu*, Kraków 1975, s. 369.

³ Jak piszą W. Thomas i F. Znaniecki „zapraszając członków innych rodzin i podejmując ich jedzeniem rodzina tym samym manifestuje, że chce, aby wydarzeniu nadano społeczny, a nie prywatny charakter”; W. Thomas, F. Znaniecki, *Chłop polski w Europie i Ameryce*, t. 1, Warszawa 1976, s. 156. Zob. też J. Chałasiński, *Młode pokolenie chłopów*, t. 1, Rzym 1946, s. 64.

mienia, podlegając zasadzie wzajemności, leżącej u podstaw życia zbiorowego, a zarazem towarzyskiego.

Zagadnienie ucztowania, ujęte jako fakt całościowy, nie było dotąd przedmiotem etnograficznego opracowania. Jest ono godne uwagi z wielu powodów. I to nie tylko ze względu na funkcje, jakie biesiady spełniają w życiu społeczności wiejskiej, ale i rozmiary, jakie ostatnio osiągają na wsi, stając się ostentacyjnym wzorem zachowań, przykładem rywalizacji między rodzinami, konsumpcji „na pokaz” i zmian w hierarchii wartości. Analiza biesiad i postaw wobec jedzenia w okolicznościach, gdy uważa się, iż winno być ono uroczyste i wystawne, pozwala na śledzenie zmian, jakie dokonują się współcześnie na wsi polskiej. Biesiadny stół niejednokrotnie jest bowiem miejscem rozpowszechniania się nowych wzorów, mających duże reperkusje kulturowe⁴. Z drugiej strony jednak utrwała też pewne elementy kultury tradycyjnej.

Analiza biesiad jest przeprowadzana z punktu widzenia rytuału, stanowiącego o zewnętrznej formie biesiady, obejmując następujące zagadnienia: 1) uczestnicy gościń; 2) miejsce i czas uczy; 3) biesiadny stół; 4) dary związane z gościnną. Kolejnym, niemniej ważnym zagadnieniem są funkcje spełniane przez biesiady w społeczności wiejskiej, które — podobnie jak forma i treść biesiad — w ciągu badanego okresu, jakim jest wiek XX, ulegają licznym przemianom.

Wychodząc z założenia, iż ucztowanie jest formą międzyludzkiego porozumienia, a jego potrzeba jest społeczna, dążę do określenia następujących cech tego zjawiska: do jakiego stopnia ucztowanie wywodzi się z zasad solidarności rodzinnej i o ile rozszerzone jest na innych członków rodzin i większy krąg społeczności lokalnej i ponadlokalnej; jakie reperkusje w dziedzinie zachowań zwyczajowych wiążą się z szeroko pojętym zagadnieniem gościnności, a w tym biesiadnictwa; w jakim zakresie można mówić o łączącej i dzielącej roli stołu biesiadnego; na czym polega we współbiesiadnictwie zasada wzajemności; jaki jest wpływ opinii społecznej na zaniechanie lub podtrzymywanie tradycyjnych form zachowań.

Biorąc za punkt wyjścia charakter wydarzenia, stanowiącego impuls do zapraszania gości i przygotowywania gościny, wyróżnić można uroczystości rodzinne, religijne, święta kościelne, rzadziej państwowe oraz wydarzenia ze sfery gospodarczej. Materiał terenowy, stanowiący podstawę opracowania⁵, pozwala na śledzenie przemian dokonujących się

⁴ Zob. m. in. N. Elias, *Przemiany obyczajów w cywilizowanej Europie*, Warszawa 1980, który w rozdziale: „O zachowaniu się przy stole” pisze: „zmiana sposobu zachowania się przy stole jest częścią o wiele szerszej zmiany odczuć i zachowań ludzkich” (s. 157).

⁵ Materiały zebrane przez autorkę są zinwentaryzowane w Archiwum Pracowni Etnografii IHKM PAN w Krakowie pod nr: 1557, 1562 i 1630 z Istebnej oraz 1584 i 1598 z Brennej.

nie tylko w treści, formie czy funkcji biesiad, ale i w ogólnym systemie wartości mieszkańców wsi. To bowiem, co jeszcze przed dwudziestoma laty nie było dla ludności wiejskiej wydarzeniem godnym upamiętnienia gościnną bądź nie mieściło się nawet w sferze możliwości świętowania, obecnie jest okazją do gromadzenia się przy wspólnym stole. Przejmowanie miejskich wzorów zachowań, za jakie niewątpliwie uznać należy uroczyste manifestowanie różnego rodzaju wydarzeń poprzez ucztowanie w większym gronie osób, stało się możliwe wraz z poprawą warunków materialnych górali śląskich. Dobrze ujmują to słowa mieszkanki Istebnej: „to z dobrobytu są teraz te gościny”⁶, powtarzane często przez mieszkańców badanych wsi, dla których nie tak dawno, bo jeszcze z początkiem lat pięćdziesiątych bieżącego wieku, największą gością było wesele i świnobicie, czyli tzw. *zabijaczka*. Nieraz nawet ta ostatnia jako powtarzająca się corocznie wysuwana bywa na plan pierwszy. Urodzony w 1953 r. mieszkaniec Istebnej wręcz mówi: „dla mnie gościna to *zabijaczka*, to było coś więcej, jak wesele, to było święto”, w którym dzieci uczestniczyły na równi z dorosłymi, mogąc nawet opuścić w ten dzień szkołę.

Stan, jaki ostatnio osiągnęło ucztowanie na wsi góralskiej, obrazują inspirujące je wydarzenia, które w większości zamykają się w uroczystościach rodzinnych. Upamiętniane jest nie tylko zawarcie małżeństwa, ale i jego 25- i 50-lecie trwania, czyli srebrne i złote gody. Po pogrzebie rodzina gromadzi się przy wspólnym stole, aby złączyć się po stracie bliskiej osoby. Obchodzi się imieniny, pierwszą rocznicę urodzin dziecka (*rocze*), a nawet także ukończenie 50-tego roku życia, choć na badanym terenie nie ma tradycji święcenia urodzin. Z wymienionych na początku względów pomijam w analizie poczęstunki mające niekiedy miejsce przy okazji odwiedzania położnicy i znoszenia jej darów, określanych nazwą *nowiedzki*⁷. Nie można ich utożsamiać ze znaną z innych terenów ucztą po wywodzie, będącą — jak pisze J. S. Bystron — pewnego rodzaju rewanżem za przyjmowanie podarunków i zakończeniem izolacji obrzędowej⁸. Z obrządków religijnych nie tylko chrzest jest wydarzeniem upamiętnianym gościnną. Jest nim też, a może nawet przede wszystkim, I komunია (u ewangelików confirmacja), a nawet bierzmowanie i prymicja. Z okazji odpustu przygotowuje się poczęstunek, na który zaprasza się zjeżdżającą wówczas do wsi rodzinę. Zaproszenie i tutaj jest obowiązkowe, choć jako usankcjonowane zwyczajem uznać można za for-

⁶ Wszystkie cytowane w opracowaniu wypowiedzi pochodzą z w/w materiałów (por. przyp. 5).

⁷ Zob. m. in. J. Broda, *Zwyczaje i wierzenia związane z chrzciniami dziecka*, „Lud”, t. 62: 1978, s. 203-204; M. Szubertowa, *Dary i świadczona obrzędowa*, „Prace i Materiały Etnograficzne”, t. 8-9: 1950/1951, s. 582 n.

⁸ J. S. Bystron, *Słowiańskie obrzędy rodzinne. Obrzędy związane z narodzinami dziecka*, Kraków 1916, s. 74.

malne. Niemniej jednak, jak mówią informatorzy, „bez zaproszenia nie pójda do domu”. Święta państwowe nie stanowią na ogół okazji do urządzania gościny. Jedynie Święto Kobiet (8 III) stało się pretekstem dla Koła Gospodyń Wiejskich w Istebnej do spotykania się kobiet na składkowej gościnie, którą podejmują się również gospodynie jednego z przysiółków w Brennej.

Z powyższego przeglądu widać, iż okazji do biesiadowania mają współcześni mieszkańcy Beskidu Śląskiego niemało. Coraz częściej zdają sobie jednak sprawę z rosnącej rywalizacji między mieszkańcami co do ilości i wystawności urządzanych gościń. Oceniają też na ogół to zjawisko negatywnie. Schyłek lat pięćdziesiątych bieżącego wieku uznać należy za początek rozpowszechniania się nowych wzorów ucztowania, związanych zwłaszcza z I komunią, której uroczyste obchodzenie zalecali miejscowi księża, nawołując do upamiętnienia przez rodzinę tegoż obrządku religijnego⁹. Uznając biesiadę za godny, a właściwie jedyny obok stroju¹⁰, sposób zamanifestowania ważności wydarzenia, zaczęto z okazji I komunii zapraszać gości, podejmując ich odświętnym posiłkiem. Z czasem przerodziło się to w ucztę, ważniejszą nieraz od samego obrządku, co wyrażają — nieodosobnione zresztą — słowa mieszkanki Istebnej: „dziecko się bardziej cieszy na tę gościnę i prezenty, jak na komunię”. Rozmiary, jakie przybrały te gościny, budząc zresztą ostatnio sprzeciw u wielu mieszkańców wsi¹¹, nie mogły nie pozostać jednak bez wpływu na dalszy rozwój ucztowania na wsi. Stały się one niewątpliwie impulsem do urządzania biesiad z okazji jubileuszu ślubu, imienin, *roczenia*, bierzmowania itp., rozpowszechniających się pod koniec lat pięćdziesiątych lub później. Nierzadko uroczystości te poprzedza msza święta zamawiana w intencji jubilatów bądź solenizantów. Należy podkreślić, iż trudności aprowizacyjne ostatnich lat stworzyły potrzebę zapraszania również na gościnę z okazji imienin, która dawniej — jako jedyna z tu omawianych — nie wymagała proszenia gości. Obchodzenie imienin nie posiada jednak na badanym terenie odległych tradycji. Jedynie mężczyznom noszącym popularne we wsi imiona stawiano przed domem wysokie żerdzie (*moje*), zawieszając na nich flaszkę, będącą aluzją do postawienia przez solenizanta wódki. Również i dziś obchodzenie imienin i urządzanie gościny nie ma powszechnego zasięgu, a różnice pokoleniowe w tym wypadku są istotne.

W tradycyjnej społeczności górali śląskich, za jaką uznać można jesz-

⁹ Por. E. Ciupak, *Kultura obyczajowa we współczesnej Polsce*, [w:] *Nowe obyczaje i obrzędy*, Warszawa 1977, s. 58.

¹⁰ W stroju ludowym uczestniczą np. kobiety podczas prymicji; zob. art. K. Hermanowicz-Nowak.

¹¹ Warto przytoczyć tu słowa ur. w 1912 r. mieszkanki Istebnej: „to okropne, co teraz robią. Zapraszają rodzinę, sąsiadów, kany kogo. Kucharki pieką jako na weselu. Jeden przed drugim urządza te gościny”.

cze w dużym stopniu wieś sprzed II wojny światowej, urządzenie gościny po chrzcie uzależnione było najczęściej od sytuacji materialnej rodziców dziecka bądź też okoliczności narodzenia się długo oczekiwanego dziecka lub upragnionego syna¹². W powszechnym zwyczaju było więc proszenie przez ojca dziecka do gospody na poczęsne wódką rodziców chrzestnych (*potków*) i położnej (*babiculi*). Dziecko zabierała do domu kobieta niosąca je do chrztu (tzw. *nosaczka*), umożliwiając wstępowanie do gospody bez obawy pozostawienia w niej dziecka przez wstawionych uczestników libacji, co stanowi częsty przedmiot anegdot, powtarzanych nie tylko zresztą na badanym terenie¹³. Matka dziecka nie uczestniczyła dawniej w chrzcie, nie wychodząc z domu aż do wyvodu, tj. przez 6 tygodni po porodzie. Z okazji wyvodu nie urządzano żadnych gościn, o których wspomina literatura etnograficzna¹⁴, a jedynie położnica wraz z towarzyszącą jej do kościoła matką chrzestną dziecka lub inną kobietą wstępowała do gospody na poczęstunek wódką. Po II wojnie światowej chrzcinny zaczęto częściej przygotowywać we własnych domach, czyniąc je obecnie jedną z ważniejszych biesiad rodzinnych. Dawniej nigdy nie urządzano w domu gościny po pogrzebie. Wstępowano natomiast do gospody, racząc się wzajemnie wódką i stawiając ją mężczyznom niosącym trumnę na cmentarz (tzw. *nosaczom*). Coraz częstsze uczestnictwo w pogrzebach osób spoza środowiska miejscowego, zarówno krewnych, jak i przedstawicieli zakładów pracy, wpłynęło na przygotowywanie gościny bądź w domu, bądź w restauracji, która nieraz przekształcając się w pogodne spotkanie towarzyskie, zgodne z istotą biesiady jako takiej, ale nie stosowne w chwili żałoby nie zyskuje na ogół powszechnego uznania wśród mieszkańców wsi. Wypada tu wspomnieć o zanotowanym w Brennej zwyczaju, praktykowanym do końca II wojny światowej, częstowania chlebem (niekiedy też wódką lub kawą) osób schodzących się w przeddzień pogrzebu do domu żałoby na modlitwę. Wychodzącym podawano kromki chleba, dziękując za przybycie i prosząc o wzięcie udziału w pogrzebie. Istniało przekonanie, iż spożycie takiego chleba ustrzeże w przyszłości od bólu zębów. Na terenie Beskidu Śląskiego — jak podaje L. Malicki — dawniej przygotowywano tzw. „ostatni posiłek od zmarłego”,

¹² L. Malicki, *Materiały do kultury społecznej górali śląskich*, „Prace i Materiały Etnograficzne”, t. 6: 1947, s. 88; M. Szubertowa, *Obrzędy i zwyczaje związane z narodzinami dziecka*, „Prace i Materiały Etnograficzne”, t. 8-9: 1950/1951, s. 613.

¹³ Zanotowano je m. in. na terenie Beskidu Sądeckiego (własne materiały z Łącką, woj. Nowy Sącz). Na ten temat pisze też M. Pilch, *Wisła naszych przodków*, Wisła 1979, s. 61.

¹⁴ Według Szubertowej (*Obrzędy...*, s. 615) po wywodzie czasem urządzano ucztę, na której ucztowały „kamratki zamężne i dietne”. Własne badania terenowe nie potwierdzają jednak tych danych.

którym częstowano schodzących się na modlitwę sąsiadów¹⁵. Brak na badanym terenie śladów urządzania uczt zaduszkowych¹⁶.

Należy dodać, iż wesele będące synonimem największej gościny i wzorem dla wszystkich innych biesiad, związane jest zawsze ze ślubem kościelnym. Do wyjątków należy przygotowywanie poczęstunku po ślubie cywilnym.

Wyraźnego podkreślenia wymaga fakt, iż prace gospodarcze wspólnie nie są okazją do urządzania gościn. Poczęstunki, jakie przygotowuje się w czasie wykonywania jeszcze niekiedy *szkubaczek* (tj. zbiorowego darcia pierza), są rewanżem za pracę, którą ostatnio zdarza się nawet wykonywać odpłatnie, jak np. w Brennej. W latach pięćdziesiątych jednak, a nawet jeszcze później, w wielu domach, położonych zwłaszcza w przysiółkach górskich, *szkubaczki* były ważną formą życia towarzyskiego, nierzadko połączoną z muzyką i tańcami. Zwano je wówczas *szkubaczkami wybluszczonymi*, w przeciwieństwie do *cichych*, bez zabawy, ale z obowiązkowym poczęstunkiem na zakończenie pracy¹⁷. Wykonywane były one, tak jak szereg innych prac gospodarczych (np. prządki, prace budowlane¹⁸, przy międleniu lnu, zwanym *trockami*), na zasadzie *pobaby*, tj. współpracy sąsiedzkiej, wymagającej zaproszenia i odwzajemnienia w nadarżającym się czasie. Poczęstunek, jaki im towarzyszył, uznać należy za rewanż za wykonaną pracę, a nie typową biesiadę. Jest nią natomiast gościna urządzana z okazji świniobicia, będąca jeszcze w latach pięćdziesiątych bieżącego wieku jedną z najważniejszych gościn wsi góralskiej. Obecnie jednak zdarza się już tylko sporadycznie, na ogół w oddalonych od centrum wsi przysiółkach, gdzie życie sąsiedzkie zachowało jeszcze swe dawne cechy. Była to bowiem gościna o wybitnie sąsiedzkim, a nie rodzinnym, charakterze. Niekiedy bywa ona przenoszona obecnie na następny dzień po świniobiciu lub na niedzielę, tracąc wiele ze swej spontaniczności, za to pozwalając na sta-

¹⁵ Malicki, *op. cit.*, s. 117. Zob. też J. Burszta, *Zwyczaje i obrzędy pogrzebowe*, [w:] *Kultura ludowa Wielkopolski*, t. 3, Wrocław 1967, s. 185; A. Fischer, *Zwyczaje pogrzebowe ludu polskiego*, Lwów 1921, s. 195 n. Na terenie Łużyc stawiano przy zmarłym talerz z serem, z którego każdy odwiedzający odkrawał kawałek; zob. E. Schneeweis, *Feste und Volksbräuche der Sorben*, wyd. 2, Berlin 1953, s. 65.

¹⁶ Píše o nich m. in. Fischer, *op. cit.*, s. 393; zob. też A. Chętnik, *Kurpie*, Kraków 1924, s. 99; J. P. Dekowski, *Z badań nad pożywieniem ludu łowickiego*, Łódź 1968, s. 146 n.

¹⁷ M. Skrzosówna, *Pomoc wzajemna przy darciu pierza*, „Prace i Materiały Etnograficzne”, t. 8-9: 1950/1951, s. 589-548. Obecnie *szkubaczki* mają miejsce kolejno w poszczególnych domach przysiółka w ciągu jednego dnia, od rana do wieczora (dawniej pierze darto tylko wieczorami). Gospodyni przygotowuje dla zebranych kobiet obiad, kolację, a niekiedy także około północy poczęstunek. •

¹⁸ Zob. M. Świątkowski, *Pomoc sąsiedzka przy budowie domu*, „Prace i Materiały Etnograficzne”, t. 8-9: 1950/1951, s. 557.

ranniejsze jej przygotowanie. Współczesne świniobicia, określane jako „ciche”, pozbawione są już nie tylko poczęstunku, ale i zwyczajowego rozsyłania darów. Nawet w Istebnej, gdzie dłużej utrzymało się ucztowanie podczas tzw. *zabijaczki*, przeważały względy praktyczne, pozbawiając mieszkańców tak istotnej niegdyś formy życia towarzyskiego. Nadmienmy, iż ani zabijanie owiec, ani baranów, przypadające w porze jesiennej (około św. Michała — 29 IX, św. Jadwigi — 15 X, lub Wszystkich Świętych — 1 XI) nie pociągało za sobą wzajemnego goszczenia się, jak też rozsyłania darów. Natomiast owczarze urządzali na szałasach uczty, zapraszając się na nie wzajemnie¹⁹. W badanych wsiach nie było tradycji organizowania zbiorowych dożynek, które w okresie międzywojennym zainicjowała miejscowa inteligencja, czyniąc z nich ogólnodostępną imprezę, połączoną z zabawą i poczęstunkiem wódką i kołaczami. Wybierani spośród bogatych gospodarzy tzw. gazda i gaździna dożynek zobowiązani byli do postawienia 10 litrów wódki i upieczenia dwóch koszy kołaczy. W tym miejscu dodajmy, iż zapusty były w okresie międzywojennym również okazją do wspólnej zabawy gospodarzy, którzy tańczyli w gospodzie na „urodzaj lnu, kapusty i kwaków” (karpeli), rzadziej spotykając się u siebie w domu.

Charakter dawnych gościn różnił się od urządzanych współcześnie. Dominował w nich element zabawy, chęć spędzenia czasu w większym gronie osób, bez oczekiwania na przepych stołu biesiadnego, uznawany obecnie za bardzo ważny. Duża też była niegdyś rola gospód, będących nie tylko miejscem wyszynku, ale i zebrań, spotkań towarzyskich i podejmowania ważkich decyzji. Do nich wstępowano też po chrzcie i pogrzebie. Tam odbywały się zabawy weselne, a także świniobicia. Właściciele gospód, będący bowiem zarazem masarzami, częstowali mieszkańców przychodzących w ten dzień do gospody podgardliną z chlebem i kieliszkiem wódki, mówiąc: „wypijcie, boście dziska dobrze trefili, świnię bijemy”. Wychodzący zwracał się do *gospodzkiego*, tj. właściciela gospody, ze słowami: „dziękuję za *poczęsnom* i com zjadł”. Po II wojnie światowej sytuacja uległa zasadniczej zmianie. Gospody spełniają obecnie funkcję restauracji, w której wynajmuje się salę na wesela, lub urządza w nich — zgodnie z tradycją — zabawę weselną, jak to bywa jeszcze powszechnie w Istebnej. Tam też zamawia się poczęstunek po pogrzebie. Również Domy Strażaka, zwane strażnicami, są wykorzystywane podczas wesel, umożliwiając realizowanie wzoru ucztowania poza

¹⁹ W XVIII w. na terenie Beskidu Śląskiego odbywały się tzw. popisy wałaskie, na których urzędnicy Komory Cieszyńskiej spisywali bydło wałaskie, tj. pasione na pastwiskach poza wsią, w górach, w lasach i na szałasach. Popisy odbywały się w gminach, „przy czym górale byli obowiązani sprawić ucztę dla urzędników, potem w Cieszynie, gdzie znowu górale spijali piwo książęce i wódkę”; zob. F. Popiołek, *Powstanie najmłodszych wsi beskidzkich*, „Zaranie Śląskie”, R. 12: 1936, z. 1, s. 10.

własnym domem, uważanego za godny do naśladowania. Mówiąc o zmianach, jakie wiążą się z biesiadowaniem, należy podkreślić, iż porą jego jest najczęściej obecnie niedziela, gdy tymczasem w tradycyjnej społeczności wiejskiej przypadało na dzień powszedni, łącznie z największą ucztą, jaką było wesele. To ostatnie urządzano we wtorki lub w czwartki. Niedziela była dniem praktyk religijnych i odpoczynku.

Należy jeszcze powiedzieć, iż w Beskidzie Śląskim interesujące nas biesiady określa się zasadniczo tylko jednym słowem: gościna. Tylko uczty z okazji ślubu i chrztu posiadają swe odrębne nazwy: *wiesieli* i *krzciny*. W ostatnich latach sporadycznie można się spotkać z nazywaniem gościny po pogrzebie stypą lub „przepijaniem skórki”, którą — jak wyjaśniają niektórzy — zależnie od ilości wypitego alkoholu oceniano jako cienką lub grubą²⁰. Nazwę gościny przygotowywanej po świniobiciu dopełniano słowem oznaczającym jeden z podstawowych składników jej jadłospisu, prosząc więc gości na *szpyrki* lub na *podgardlinę*. Dodajmy, że poczęstunek samym alkoholem nosi nazwę *poczęsno* lub *poczęsne*, którą niekiedy odnosi się do całej gościny²¹. Podkreślenia wymaga jeszcze fakt, iż większość współcześnie urządzanych biesiad przyrównuje się do wesela, określając je nawet tym słowem na ogół z dodatkiem przymiotnika „małe”. W pojęciu tym zatem mieści się ich ocena wartościująca.

I. RYTUAŁ BIESIADY

Każda biesiada rozgrywa się według określonych reguł, stanowiących następstwo wydarzeń i zespół elementów składających się na jej rytuał.

Podmiotem biesiady są jej uczestnicy. Są nimi członkowie bliskiej i dalszej rodziny, zamieszkujący tę samą wieś lub pochodzący spoza niej, osoby spełniające określoną rolę w poprzedzającym i inspirującym biesiadę wydarzeniu, sąsiedzi, niekiedy przedstawiciele miejscowej inteligencji (ksiądz, nauczyciel, lekarz), a ostatnio także koledzy i przełożeni z pracy oraz letnicy. Współcześnie zarysowuje się tendencja do ograniczania uczestnictwa w biesiadach sąsiadów na rzecz rodziny, jak ujmuje

²⁰ Góral z Brennej mówi: „jak się chłopci bardzo napili, to prawili, że była grubo skóra, a jak mało, to godali, że cienko”. Por. też materiały PAE z Istebnej, Archiwum PAE we Wrocławiu, nr inw. 2022; Malicki, *op. cit.*, s. 119; Burszta, *op. cit.*, s. 190; Z. Jasiewicz, *Rodzina wiejska na Ziemi Lubuskiej. Studium przeobrażeń rodziny na podstawie badań etnograficznych w wybranych wsiach*, Warszawa 1977, s. 52; Schweeweis, *op. cit.*, s. 69.

²¹ „Znaczną rolę w życiu towarzyskim górala odgrywa tzw. poczęstunek lub gościna, czyli przyjęcie urządzone zwykle na chrzciny, wesele, pogrzeb, *połazy* godnie lub *śmiergust* wielkanocny, na lenobranie, czyli *troczy*, *szkubaczki* itp.”, Malicki, *op. cit.*, s. 121.

to między innymi jedna z mieszkańek Brennej: „teroz najbliższą rodzinę spraszają na te gościny, a sąsiadów już ni”. Fakt, iż współczesna rodzina wiejska nabiera „cech grupy zamkniętej w sferze potrzeb, interesu i funkcji”²², uwidacznia się również w kręgu uczestników biesiad. Do gości o charakterze wybitnie sąsiedzkim zaliczyć należy przede wszystkim świniobicie. W tradycyjnej społeczności wiejskiej sąsiedztwu zawsze przynależne było ważne miejsce wśród uczestników gości. I tak np. w Istebnej na wesele zwyczajowo prośzono sąsiadów tego samego *dworu*, tj. zespołu kilku najbliższych położonych domów w centrum wsi.

Jak już zaznaczono, nieodłącznym elementem biesiady jest zapraszanie na nią uczestników. Im wyższa była ranga gościny, a tym samym i wydarzenia, które uświetniała, tym bardziej rozbudowana była forma zaproszenia na nią. Najlepszym przykładem są tu wesela, na które prosili rodzice państwa młodych na cztery do sześciu tygodni przed ślubem, tj. z chwilą ogłoszenia w kościele pierwszych zapowiedzi. Zgodnie z miejscowym zwyczajem cel wizyty wyjawiano dopiero po dłuższej, nawet kilkunastominutowej, rozmowie na ogólne tematy²³. Dopiero potem przystępowano do zaproszenia, które mogło brzmieć następująco: „przysięśliśmy wos pytać na wiesieli. Chcemy, żebyście byli, bez wymówienia, bo macie dzieci i tyz bedziecie prosić i chodźć”. Niektórym takie zaproszenie jednak nie wystarczało i oczekiwali długiego namawiania, jak się tu mówi „błagania”. Aby temu zapobiec, zapraszający mówił: „dziesięć razy pytać nie bedemy, chcemy wos widzieć i koniec”. Ostatnio gości proszą sami państwo młodzi, a do osób mieszkających poza wsią wysyłają drukowane zaproszenia, które czasem też wręczają zapraszanym osobiście gościom ze wsi.

W Istebnej spotykamy się z dwoma rodzajami gości weselnych. Są to tzw. goście *wiesielowi* i *ku jedzeniu*. W zależności od zaproszenia i przyjęcia jednej z wymienionych możliwości uczestniczenia w weselu różnie przebiega sposób zachowania się na nim gościa. Wyższy status posiada gość *wiesielowy*, mając zarazem więcej obowiązków i ponosząc więcej związanych z tym kosztów. Dlatego też w chwili zapraszania może odmówić uczestniczenia w weselu jako *wiesielnik*, przychodząc na nie w charakterze gościa *ku jedzeniu*. Odwrotna sytuacja nie jest jednak możliwa. Zapraszający oczekuje umotywowania powzięcia takiej decyzji. Względy finansowe (związane z budową domu, zakupem inwentarza itp.) są najczęściej wysuwane i są też najbardziej przekonujące i wystarczające. Tak więc po wyjaśnieniu: „nam nie pasuje, nie mamy piyniendzy, nie pójdemy jako *wiesielowi*” nikt z zapraszających nie czuje się dotknięty. Z takich to względów gościem *ku jedzeniu* może być nawet ktoś z bliskiej rodziny państwa młodych. Najczęściej jednak są nimi sąsiedzi,

²² K. Zawistowicz-Adamska, *Granice i horyzonty badań kultury wsi w Polsce*, Warszawa 1976, s. 278.

²³ Por. Malicki, *op. cit.*, s. 120 n.

których prosi się mówiąc: „zapraszamy was ku jedzyniu. Przyjdźcie, coby my już nie musieli za wami chodzić”. Czasem jednak przypomina się im na dwa lub trzy dni przed weselem albo w dzień ślubu posyła się po nich któreś z dzieci.

W wypadku innych gości zaproszenie jest znacznie mniej zrytualizowane co do formy i czasu, w jakim winno nastąpić, z zachowaniem jednak hierarchii ważności w zależności od prestiżu gościa, stopnia pokrewieństwa czy funkcji spełnianej w obrzędzie i na gościnie. Wzory zachowań zwyczajowych na ogół nie precyzują ani osoby, która winna zapraszać, ani czasu i miejsca, w jakim powinno się tego dopełnić, przy czym jednak pozycja i wiek osoby zapraszanej nie pozostają bez znaczenia. Często korzysta się z przypadkowych spotkań lub wyczekuje odpowiedniej chwili — jaką jest np. czas po wyjściu z niedzielnej mszy św. — aby powiadomić o zbliżającej się uroczystości i prosić na gościnę. Tak postępuje się w wypadku srebrnych i złotych godów, I komunii, pierwszej rocznicy urodzin dziecka, rzadziej chrzcina. Zasadniczo należy to do obowiązków kobiety. Ojciec dziecka natomiast prosi na chrzciny, zgodnie z nakazem przestrzegania przez położnicę obrzędowej izolacji po urodzeniu dziecka, przy czym jednak zwyczajową porą zapraszania na chrzciny było odwiedzanie położnicy. Dodajmy, że gościny nie mające we wsi odległych tradycji, a związane z obrzędkiem religijnym (jak np. I komunie, *roczek*), wymagają zaproszenia również na uroczystość kościelną („przyjdźcie do nas na I komunię i na obiad”, „za dwa tygodnie macie się szykować i macie przyjść na 25-lecie naszego ślubu”). Natomiast wesele w tradycyjnej społeczności wiejskiej było głównym celem zapraszania gości, od których nie oczekiwano uczestniczenia w ślubie.

O ile jednak sąsiadów można było prosić niekiedy nawet w ostatniej chwili, w ten sam dzień, to rodzinę starano się zawiadomić wcześniej. Niektóre wydarzenia nie wymagały albo nie pozwalały na wcześniejsze proszenie na gościnę. Tak jest np. w wypadku pogrzebu, odpustu, świniobicia. I tak np. w dzień świniobicia przychodzono do sąsiada mówiąc: „słuchajcie sąsiedzie, chcemy was mieć dzisiaj na tej gościnie” lub: „bedemy świnie bić, przyjdźcie na szpyrki”, czy też „pójdźcie na gościnę, bo świnie zabijemy”.

Uczestnictwo w biesiadzie nakłada na gości określone obowiązki, które rosną wraz z pozycją i rolą na gościnie danego uczestnika, przyznając mu zarazem odpowiednio więcej praw. Przykładem mogą tu być goście *wiesielowi*, którzy zobowiązani są m. in. do wystąpienia w pierwszym dniu wesela w stroju ludowym²⁴, do przyniesienia przed weselem większych darów żywnościowych i prezentów, a na wesele więcej wódki

²⁴ Państwo młodzi do ślubu idą w ubiorze miejskim, tzn. panna młoda w długiej białej sukni, a pan młody w ciemnym garniturze, w drugim dniu wesela przebierają się w strój ludowy. W tym dniu goście *wiesielowi* występują „po miejsku”.

niż pozostali goście, tj. 10 litrów od pary małżeńskiej. Do obowiązków tych gości należy też opłacenie orkiestry oraz taksówki. Przysługuje im natomiast zajęcie miejsca przy tzw. pierwszym stole, udział w orszaku weselnym idącym do kościoła, a później na zabawę do gospody. Otrzymywali też większe dary z kołacza (tzw. *wysłuszki*) oraz uczestniczyli w poprawinach.

Elementem ogniskującym i porządkującym uczestnictwo gości jest biesiadny stół. W pojęciu tym mieści się nie tylko konsumpcja żywności, ale i sposób zachowania z jego werbalną stroną w postaci rozmów i przyśpiewek oraz rytuał picia.

Dla uczt weselnych tego regionu charakterystyczne było istnienie kilku, od jednego do czterech, stołów, przy czym ważność ich malała wraz z dalszą kolejnością stołu biesiadnego. I tak przy pierwszym stole zasiadali państwo młodzi, starostowie, rodzice chrzestni oraz rodzice i goście *wieścielowi* z tej strony młodej pary, która nie była organizatorem i gospodarzem wesela. Zgodnie bowiem ze zwyczajem ucztę weselną urządzała zarówno rodzina pana, jak i panny młodej²⁵, u której uczto-
wano po ślubie, na wieczerzę przechodząc do domu pana młodego. Ja-
dłospis takiej gościny nie różnił się od podanego wcześniej obiadu wesel-
nego, poza tym tylko, że potrawy były ostrzejsze, zaprawione octem,
pieprzem i kminem²⁶. W latach sześćdziesiątych rozpowszechnił się zwy-
czaj przygotowywania wesela przez rodzinę panny młodej, która gości
podejmuje w pierwszy dzień również wieczerzą, obecnie zanoszoną do
gospody, gdzie odbywa się zabawa²⁷. Rodzina pana młodego urządza
ucztę w drugim dniu wesela. Przenoszenie przyjęcia do restauracji, go-
spody czy remizy strażackiej zyskuje na ogół uznanie ze względów prak-
tycznych („w gospodzie wszystko gotowe, wszystko zamówią, obiegaczki
podawają i sprząca i nie trza się o nic starać ino zapłacić”), budząc jednak
zastrzeżenia natury towarzyskiej. Takie bowiem ucztę, określane pejor-
atywnie jako „pod kluczem”, ograniczone do ścisłego grona zaproszonych
gości, pozbawiają wieś możliwości uczestniczenia w zabawie weselnej,
dostępnej dawniej dla każdego mieszkańca wsi. Zabawa taka była dużą
atrakcją dla wsi, gromadząc tzw. *czakaczy*, czekających w gospodzie nie
tylko na muzykę, ale i poczęstunek wódką. Gdy go brakło — co się
nieraz zdarzało — wesele zyskiwało miano „suchego” lub „ze suchej”.

²⁵ O odrębnym ucztowaniu gości weselnych pana i panny młodej zob. m. in. M. Maj, „*Nasza*” i „*ich strona*” w obrzędzie weselnym, Zeszyty Naukowe UJ. Prace Etnograficzne, Kraków 1982, z. 16, s. 51.

²⁶ Zob. Malicki, *op. cit.*, s. 106. Według materiałów z Wisły-Malinka poda-
wano wówczas kwaśną *mockę* (sos), która szczególnie smakowała po pokaźnym spo-
życiu alkoholu poprzedniego dnia; zob. materiały Archiwum PAE we Wrocławiu,
nr inw. 3080.

²⁷ Na wieczerzę podaje się kaszankę z chlebem i kiszoną kapustą lub bigos.
W Brennej niekiedy zamawia się dla gości w restauracji tzw. kartę konsumpcyjną.

Zabawa weselna — jak podaje L. Malicki — nosiła nazwę *czakaczki* ²⁸. Często dopiero po wyjściu na nią gości *wiesielowych* do tzw. drugiego stołu zasiadali pozostali goście. Do trzeciego wołano dzieci, a przy czwartym „dojadaly” kucharki. Pociągało to za sobą różnice w ilości i jakości, a zwłaszcza sposobie podania potraw. W miarę zasiadania do dalszych stołów były one mniej udekorowane, a jedzenie nie było podane już z taką starannością, jak przy stole pierwszym. Ostatnio jednak zaznacza się tendencja do sadzania gości przy jednym lub najwyżej dwóch stołach bez robienia między nimi jakiegokolwiek różnicy.

Zwyczaj zapraszania do stołu weselnego dzieci z sąsiedztwa (wołając: „pójdźcie dziecka teraz wy będziecie jeść” lub „przyjdźcie ku jedzynie, na wiesieli”) nadal jest we wsiach przestrzegany, mimo braku już chętnych dzieci do korzystania z tej formy gościnności, które mówią — jak można usłyszeć w Istebnej — „a pójdemy tam, będziemy tam jako by my nie jedli w domu”. Panuje bowiem przekonanie, iż młodzi mogą być pozbawieni *pożegnania*, czyli błogosławieństwa, jakim jest posiadanie dzieci, w wypadku wyłamania się ze zwyczaju wołania ich do stołu. Poza dziećmi dawniej przychodzili również do domu weselnego ubodzy, gromadząc się pod oknami. Stąd też zwano ich *dziwokami* lub *przybudnymi*. Najczęściej otrzymywali coś z jedzenia do tzw. *węzetka*. Do lat sprzed II wojny światowej, a w Istebnej jeszcze nawet pięćdziesiątych tego wieku, należy zwyczaj wchodzenia pod stół weselny młodych chłopców w wieku 12 do 15 lat, którzy żartami wyłudzały od biesiadników jedzenie. Tak opisuje to jeden z mieszkańców Istebnej: „ci chłopcy szkrobali wiesielowych, wyzuwali butki młodusi, a młodusia musiała się wypłacać i coś im dać. Dała im lebo mięsa, lebo czego innego, a czasem jakiś grosz, ale rzadko. Oni nie czekali drugiego czy trzeciego stołu dla dzieci, ale mig, mig, jak tylko wiesielowi posiadali, to oni już byli pod stołem” ²⁹.

Obecnie na dużych gościnach (weselach) stoły ustawia się w podkowę. W okresie międzywojennym i dawniej stały one pod kątem prostym, tworząc literę L. Młoda para zajmowała wówczas miejsce przy złączeniu stołów, przypadające w tzw. świętym kącie izby, w którym zawieszane były obrazy o tematyce religijnej. W późniejszych latach środek dłuż-

²⁸ Malicki, *op. cit.*, s. 105. Autor pisze m. in., iż do obowiązku starosty i *wiesielników* należało poczęstowanie *czakaczy wódką* z butelki.

²⁹ Zwyczaj ten opisał też E. Grim, *Wesele śląskie*, Cieszyn 1928, s. 22. Warto przytoczyć tutaj słowa gawędziarza beskidzkiego, P. Ruckiego z Jaworzynki: „Usz temu będzie pięćdziesiąt roków, było u sósza wiesieli, taki hańdowni bywoł obyczaj, jak goście siedzieli za stołem, pojodali se kołocze, syr, rozmażite mięsa, tosz my chłopcziska, brali torby szkolne i hajdy ku wiesielu. Wlazło sze po czichu pód stół, szkrobało sze ujców, lebo tam cosi podał pód stół, lebo syra, lebo kreplik, mięsa usz tam mało kiedy. Jo ros trefił na jakigo si brzydoka, jak jech go poszkrobał po kyrpcu, to mnie kop w nos, kref sie mi puściła, jo tóh krfiom uszmarował mu nogawice ponat kolana” (materiały tzw. „Klubu Literackiego” w Istebnej)

szego ramienia wspomnianej litery L stał się centralnym miejscem biesiady.

Sprawa zajmowania miejsc i usadzania gości za stołem nie przedstawia się jednolicie nawet w jednej wsi. Zdania na ten temat są bowiem podzielone. Większość informatorów uważa, że goście sami zajmują miejsca, kierując się przyjętymi wzorami zachowań zwyczajowych. Pierwsi zawsze zasiadali ważniejsi goście, czy to ze względu na swą pozycję we wsi lub rodzinie, czy też spełnianą na gościnie funkcję (starostowie, rodzice chrzestni, tzw. *potkowie*, położna, zwana *babiculą* itp.), bądź też starsi wiekiem. Małżeństwa na ogół zawsze zajmowały miejsce koło siebie, podobnie jak osoby w tym samym mniej więcej wieku. Dawniej w czasie uczty weselnej ważną rolę spełniał starosta, dbający o porządek przy stole, sprawne wnoszenie potraw i zachęcający do jedzenia. On też kroił mięso, dzielił kołaczki i wygłaszał przed jedzeniem orację³⁰. Organizatorzy gościn (rodzice pana lub panny młodej) nie zasiadali na ogół do stołu, doglądając przebiegu uczty. Dawniej też nie brali udziału w ślubie. Zdarza się nieraz i współcześnie, iż gospodyni — jubilatka — nie uczestniczy w gościnie, spędzając czas na przygotowywaniu i podawaniu jedzenia. Warto tu przytoczyć wypowiedź mieszkanki Istebnej na temat gościn z okazji jej srebrnych godów: „nie byłam w żadnym trybunale, choć to było moje święto”, wyjaśniając, iż obowiązki gospodyni nie pozwoliły jej na przyłączenie się do gości.

Współcześnie dużą uwagę zwraca się na estetykę nakrycia i wygląd stołu biesiadnego, zwłaszcza weselnego. Ustalenie jadłospisu i sposobu nakrycia stołu powierza się najczęściej kucharce, której należy przypisać znaczną rolę w inspirowaniu nowych wzorów zachowań. Hołdowanie modzie, dające się zaobserwować we współczesnych wzorach spożycia „na pokaz”, przejawia się przede wszystkim we wprowadzaniu miejskiego stylu życia, charakterystycznego zwłaszcza dla Górnośląskiego Okręgu Przemysłowego. Kucharki angażowane są obecnie nie tylko do pomocy w przygotowywaniu wesela, ale także gości z okazji I komunii, srebrnych i złotych godów, chrzcin, prymicji itp. O ile w wypadku większości gości, poza weselem, praca kucharki ogranicza się najczęściej tylko do wypieku ciasta, zwłaszcza tortów oraz niekiedy też przygotowywania

³⁰ Przed przystąpieniem do jedzenia starosta przemawiał do zebranych gości: „Jakoś Panie Jezusie rozmnożył i pobłogosławił chleb, tak rozmnoż i pobłogosław tym młodym małżonkóm w całym ich zicziu, jakosz przemienił na wieszelu wody we wino, tak przemień kajżdy smutek im w zicziu na radoszcz aż na wieki. — Amyn. A jydziec też ludkowie, jydziec, aby se młodym statek chowoł”. J. Probosz, *Wesele górali istebniańskich*, „Zaranie Śląskie”, R. 14: 1938, z. 4, s. 236. Zob. też J. Gallus, *Starosta weselny. Zbiór przemówień, wierszy i piosenek do użytku starostów, drużbów i gości weselnych przy godach weselnych zebrat...*, wyd. 3, Bytom 1900; C. Kurek, *Tradycja i współczesność opolskich starostów weselnych*, Opole 1978 (s. 168 — „Zagajenie biesiady weselnej”; s. 169-174 — „Przemówienia w czasie uczty”).

pewnych potraw i wskazówek dotyczących estetyki podania oraz zestawu dań, to przed weselem rozciąga się na cały poprzedzający je tydzień. Kolejno więc przystępuje ona do robienia makaronu (*nugli*) do rosółu, pieczenia drobnych ciastek i biszkoptów na torty, przyrządzania mas do nich oraz maku i sera na kołacze. W trzecim dniu przygotowuje mięso i zarabia ciasto na kołacze, które następnego dnia zawozi się do piekarza. Zaraz po upieczeniu kołaczy rozsyła się je krewnym i sąsiadom. W dzień poprzedzający wesele przyrządza się sałatki, kompoty, galaretki owocowe, a wieczorem ustawia stoły, dekoruje izby oraz kompletuje zastawę, pożyczaną od sąsiadów lub w punktach Koła Gospodyń Wiejskich. Przestrzega się na ogół nadal jeszcze przychodzenia na wesele z kieliszkiem, stawiając je na stole tylko dla gości spoza środowiska miejscowego. Mieszkańcom Beskidu Śląskiego nie znany jest już z autopsji zwyczaj przynoszenia ze sobą na gościny łyżki w obawie przed zakażeniem, „co-by — jak można usłyszeć — *kontków* (zajadów) nie dostać”. Przed tym miało też chronić wycieranie łyżki o lewą pachę, co powszechnie czyniono jeszcze w okresie międzywojennym przed przystąpieniem do jedzenia poza własnym domem. Dodajmy, iż kładzenie łyżek wyłobieniem do stołu miało znamionować sytość.

Na uczestników współczesnych biesiad czeka kompletne nakrycie, składające się z talerzy głębokich, płytkich i deserowych, noża, widelca, łyżki oraz łyżeczki, kompotierki, szklaneczki na wodę mineralną lub sodową oraz kieliszka dla gości przyjezdnych, gdyż miejscowi — jak już wspomniano — przychodzą na gościnę z własnym. Dążenie do estetycznego wyglądu stołu, zwłaszcza weselnego, przejawia się między innymi w ustawianiu na nim przedmiotów przyciągających wzrok wchodzących uczestników, jak np. bogato zdobionych tortów, ustawianych po jednym na każdym stole, talerzy z różnego rodzaju ciastkami, galaretek z bitą śmietaną, figurek z bryndzy itp. Przed przystąpieniem do jedzenia torty i ciastka usuwa się ze stołów, na które nieraz w ogóle już nie wracają. Obecnie nie cieszą się już bowiem taką popularnością i nie są takimi smakołykami, jakimi były w pierwszym okresie wkraczania ich do jadłospisów odświętnych. Najczęściej stanowią teraz przedmiot podarunków zabieranych z wesela dla dzieci lub dar rozdawany sąsiadom.

Zagadnienie sposobu spożywania i podawania potraw na przestrzeni ostatnich kilkudziesięciu lat, to jest mniej więcej od początku XX w., przedstawia się interesująco, podobnie jak przemiany w samym jadłospisie. Zmiany te postaramy się ukazać na przykładzie uczyty weselnej, która stała się wzorem dla innych, niemniej wystawnie przygotowywanych gości. Dane z początku bieżącego wieku mówią o powszechnym wówczas jedzeniu ze wspólnych misek lub talerzy przez trzy lub cztery osoby, siedzące naprzeciwko siebie. Sytuacja taka istniała także w okresie międzywojennym, kiedy to np. w 1928 r. na bogatym weselu w Istebnej talerze mieli tylko państwo młodzi oraz proboszcz i miejscowy lekarz

z żoną. Posługiwano się wyłącznie łyżkami, mięso biorąc do ręki, którą wycierano w specjalnie zabierany w tym celu ręcznik lub chustkę. Tak ujmuje to jedna z mieszkanek Istebnej: „na wiesielu mieli ino łyżki i palce do mięsa [...] z jednej brutfani, jako się piekło, mięso rękami brali, a każdy miał jaką chustkę abo ręcznik z domu wzięte ze sobą, to se ręce ucierał”. Jeszcze nawet po II wojnie światowej powszechnie można mówić o takim właśnie sposobie spożywania potraw. Sytuacja zaczęła ulegać zmianie w latach pięćdziesiątych, kiedy to zaczęto podawać potrawy każdemu na oddzielnym talerzu, najpierw zupy, a następnie dania mięsne. Sposób ten w ostatnich latach zaczął ustępować modzie podawania potraw na półmiskach i salaterkach, a zupy w wazach. Pociągnęło to za sobą konieczność sięgania samemu po jedzenie, co wzbudziło — zwłaszcza u pokolenia starszego — pewne zażenowanie. Poza tym nie spotykało się to z przychylnym przyjęciem ze względu na fakt pozbawienia biesiadników możliwości dowolnego dysponowania otrzymywaną dotąd na talerzu przez każdego ilością mięsa. Zgodnie bowiem z tutejszym zwyczajem biesiadnik mógł zabrać do domu nie zjedzone na weselu mięso, co powszechnie czyniły kobiety, wkładając je do specjalnie w tym celu wszywanych dużych kieszeni lub przynoszonych ze sobą chustek³¹. Współcześnie zderzają się tutaj dwa wzory zachowań. Jeden — tradycyjny — przewiduje możliwość wzięcia ze sobą nie zjedzonego mięsa, przy czym dodajmy, że zwyczajowo ustalone jest dla każdego gościa po jednym kawałku z wszystkich czterech dań mięsnych. Drugi natomiast zaleca pozostawienie na półmisku mięsa, uchodząc zarazem za pożądanego i świadczącego o obyciu uczestnika sposób zachowania. Jedna z mieszanek Brennej wręcz mówi: „teraz ludzie są tacy kulturalniejsi, to już nie biorą ze sobą mięsa, bo to wstyd”. Toteż w obawie przed krytyką współbieszczan sposób ten jest ostatnio coraz częściej realizowany. Nawet zachęcanie kucharki: „wiele się wam należy, to se weźcie wszystko, jak nie zjecie, no i będzie spokój”, nie przynosi zamierzonego skutku. Zmiany w sposobie zachowania się podczas uczyty weselnej dobrze charakteryzują słowa urodzonej w 1891 r. góralki z Istebnej: „jo bym nie wziyna tego miynsa (z półmiska). Jo bym wziyna, ale jak mi dają mój dział, co jo miała zjeść, a jo tego nie zjem, toż tu se wezmę. Ale tak, żebych ze stołu, to ni. Jo sie najem i jeszcze mu ze stołu zabierać! Niekiery to jeszcze dziś tak robi, ale to tak nie piyknie [...], ludzie krzywo patrzą na takiego”. Przygotowywanie paczek z jedzeniem wręczanych opuszczającym wesele ma czynić zadość wspomnianemu zwyczajowi.

Powyższe zmiany dotyczą też umiejętności posługiwania się sztucami, zwłaszcza widelcem, który do końca II wojny światowej nie był

³¹ Por. m. in. Malicki, *op. cit.*, s. 106. Zob. też F. Olesiejuk, *Obrzędy weselne w Lubelskiem*, Wrocław 1971, s. 16. Na Łużycach goście weselni przynosili ze sobą garnek na potrawy, których nie zjedli, a które zanosili do domu dla rodziny (Schneeweis, *op. cit.*, s. 43).

w powszechnym użyciu u ludności Beskidu Śląskiego. Jedna z mieszkanki Istebnej, urodzona w 1930 r., tak wspomina: „jo wom powim, że jo długo nie umiała widelcem jeść. Jak my kajsi z zespołem [regionalnym] wyjeżdżali, to jo sie dziwowała, jak gdo je, bo jo nie była nauczona”. Dopiero przyjazd do wsi letników, nasilający się od lat pięćdziesiątych tego wieku, i częstsze wyjazdy poza wieś pozwoliły na przyswajanie sobie innowacji i uzmysłowienie różnic w poziomie życia we własnym środowisku i poza nim. Nierzadko zresztą napotykało to sprzeciw ze strony ludzi starszych. Oni to często nie chcieli lub nie umieli posługiwać się widelcem. Ponad 70-letni mieszkaniec Brennej twierdzi, iż na ślubie córki w 1958 r. w obawie, aby „nie wyżgać komu oczu widłami”, zajął miejsce przy końcu stołu obok mężczyzn w tym samym wieku, gdzie mógł posługiwać się wyłącznie łyżką, a mięso brać do palców lewej ręki, rezygnując z przynależnego mu miejsca obok państwa młodych, gdzie zmuszonym się było zachowywać zgodnie z obowiązującą nową modą.

Należy jeszcze dodać, iż według wierzeń tutejszej ludności wiejskiej podczas jedzenia w większym gronie osób było się narażonym na zauroczenie. Biesiadników miało przed tym uchronić niepostrzeżone odłożenie lub odlanie na bok małej ilości jedzenia przez kobietę wnoszącą je na stół. Czynność tę powtarzano niekiedy przy każdorazowym jedzeniu, nawet jeszcze w czasach nam współczesnych³², przy czym jednak powszechniej zwyczaj ten wiąże się z karmieniem bydła i trzody chlewnej.

Przechodząc do jadłospisu biesiad, zasygnalizujemy jego najistotniejsze elementy, zwracając m. in. uwagę na potrawy, które integrowały biesiadników bądź też symbolizowały początek lub koniec uczty.

Współcześnie podawane na gościnach potrawy stanowią dość jednolity i ustalony zestaw, odpowiadający wzorom posiłku odświętnego. Składa się on z rosółu (wołowo-kurzego) z makaronem oraz kilku rodzajów mięsa najczęściej pieczonego (schab, pieczeń, drób, kotlety, rolady), które zastąpiło podawane dawniej na gościnach mięso gotowane. Na wesela przygotowuje się cztery rodzaje mięsa, a mianowicie: 1) potrawka z kury z ryżem i sałatką jarzynową; 2) kotlet schabowy lub pieczeń cieleca z ziemniakami; 3) pieczona kura z ziemniakami; 4) wołowe rolady z kluskami śląskimi. Kluski te, noszące w Istebnej nazwę klusek ze *szkrobu*, a w Brennej *białych*, wiążą się z regionem Górnego Śląska, gdzie od dawna stanowią nieodłączny element pożywienia nie tylko świątecznego, ale i niedzielnego³³. Z tego to terenu corocznie zjeżdża do wsi Beskidu

³² Ponad 50-letnia mieszkanka Brennej twierdzi, iż do dnia dzisiejszego stosuje się do zaleceń swej matki, która kazała dzieciom *uchyniać* (odkładać lub odlewać) przed jedzeniem nieco potrawy na bok. Matka wspomnianej informatorki pouczała swe dzieci mówiąc: „tak róbcie, bo tak powinno być”.

³³ Kluski te przyrządza się z gotowanych ziemniaków oraz mąki ziemniaczanej. Na temat rozpowszechnienia tej potrawy na Górnym Śląsku zob. Z. Szromba-Rysowa, *Pożywienie ludności wiejskiej na Śląsku*, Wrocław 1978, s. 74.

Śląskiego wielu letników i wczasowiczów, którzy nierzadko stają się też uczestnikami gościn wiejskich. Dlatego też — jak stwierdza jedna z mieszkanek Brennej — „teraz u nas też kluski muszą być, bo teraz przeważnie jest dużo gości z miasta na weselach. Teraz to tak się więcej łączy, z miasta na wieś, ze wsi do miasta”. Dodatki do mięsa stanowią różnego rodzaju warzywa, które wyparły — powszechną jeszcze w okresie międzywojennym — kiszoną kapustę z zasmażką. Była ona nie tylko nieodłącznym składnikiem codziennego jadłospisu, ale zawsze go też rozpoczynała.

Stwierdzić należy, iż tak duża ilość dań mięsnych odróżnia ucztę weselne górali śląskich od urządzanych w sąsiednich wsiach żywieckich, a nawet i śląskich. Jedna z mieszanek Brennej tak wypowiada się na ten temat: „miej tam wszyćkiego jako u nas, inaczej gotują. Tam zaś tych dani nie ma tyle z tymi mięsami. Pani, co tu jest u nas, mięso tu jeszcze po południu dowają”. Powszechnie przestrzegany zwyczaj przygotowywania na wesele aż tylu dań mięsnych, będący przykładem obowiązującej obecnie konsumpcji „na pokaz”, której biesiadnicy najczęściej nie są w stanie sprostać, budzi zastrzeżenia samych mieszkańców wsi, którzy wprost mówią: „to nie warce tyle jedzenia, bo jednego pojedzą, a potem nie chcą, a furt znoszą. Ludzie strasznej roboty mają, a potem nie jedzą”. Jakże odmienny był jadłospis uczt weselnych z początku XX w., mimo iż starano się również przygotować kilka potraw, bądź siedem — jak podaje L. Malicki — aby starczyło ich młodemu na każdy dzień tygodnia, bądź dwanaście, tyle ilu było apostołów³⁴.

Jadłospis weselny — jak już wspomniano — stał się wzorem dla wielu współcześnie przygotowywanych biesiad. Stanowią go: rosół z makaronem, zastępowany niekiedy inną zupą (np. pomidorową), różnego rodzaju mięso (pieczony drób, kotlety, pieczeń) z ziemniakami, a niekiedy również ze wspomnianymi kluskami śląskimi, oraz ciasto, a nierzadko i tort. Przykładowo przytoczmy tu zestaw potraw podanych w 1975 r. na gościnę z okazji 50-tych urodzin jednej z mieszanek Istebnej: rosół z makaronem, pieczone kury w sosie śmietanowym z ziemniakami, pieczone indyki z sałatką z czerwonej kapusty i ziemniakami oraz pieczeń z królika w sosie z kluskami śląskimi. Między daniami mięsnymi podano — zgodnie z nowym zwyczajem — galaretki owocowe z bitą śmietaną, a po obiedzie kawę lub herbatę, kompot oraz ciasto³⁵.

Dania mięsne, które są podstawą każdej współczesnej gościny, przed

³⁴ Malicki, *op. cit.*, s. 102 n. Zob. też E. Świbówna, *Co przed stu dwudziestu laty Brenniacy jedli na weselu i jak te potrawy przyrządzali? Spisała w lutym 1934 roku...*, „Zaranie Śląskie”, R. 10: 1934, z. 2, s. 109.

³⁵ Również urozmaicony bywa jadłospis gościny z okazji złotych godów. I tak np. na uroczystość tę w 1977 r. w Istebnej podano: rosół z makaronem, kurę w sosie śmietanowym i kluski śląskie oraz sałatkę z kapusty, kotlety schabowe z ziemniakami i kiszonym ogórkiem oraz mielone mięso z ziemniakami i buraczkami.

II wojną światową, a nawet i jeszcze po niej, pojawiały się nieczęsto na stole górali śląskich. W Istebnej np. poczęstunek nierzadko stanowił *kubus*, czyli zapiekane w piekarniku tarte surowe ziemniaki polane śmietaną i posypane cukrem, *gatuszki* — pszenne kluski, *gryzka* — grysik na mleku dobrze omaszczony i posypyany cukrem oraz ryż, poprzedzane zawsze jednak — zgodnie z miejscowym zwyczajem — gotowaną kiszoną kapustą, jedzoną z całymi ziemniakami, które brano do ręki. Warto przytoczyć tu wypowiedź urodzonej w 1930 r. mieszkanki Istebnej: „wtedy wszyćko na misach dowali. Była to wieczno kapusta, nie było hań mięsow. Tero sie ludzie dobrze mają. Inszych nie uznawają ino mięso. Piyrywij gryzki nawarzili, namaścili masłem. Kubusie, kawa, kołocze — toś to była gościna. A dziska zaś inaczy”.

Poświęćmy jeszcze nieco uwagi potrawom spełniającym na ucztach określone funkcje. Przede wszystkim wypada tu wymienić ser, występujący na terenie Beskidu Śląskiego pod nazwą sera *klaganego*. Dawniej był to ser owczy. Obecnie przyrządzany jest z mleka krowiego lub mieszanego z owczym techniką robienia serów podpuszczkowych z mleka słodkiego, charakterystyczną dla regionu Karpat. Symbolizował on dawne źródło utrzymywania tutejszej ludności góralskiej — pasterstwo, i zgodnie z tradycją winien znaleźć się na stole biesiadnym, rozpoczynając każdą ucztę weselną³⁶. Tak pisał na ten temat ks. E. Grim, długoletni proboszcz w Istebnej: „najprzód podają przycieś: chleb i misę sera, każdy z misy do chleba ser palcem przybiera”³⁷. Obecnie już tylko w Istebnej przestrzega się zwyczaju podawania na stół wspomnianego sera, jednak już tylko „na co drugim — jak mówi miejscowa kucharka — weselu”. Zgodnie z tradycją, każdy z uczestników gościny powinien skosztować go na początku uczyty. Najczęściej jednak, rozrobiony z masłem i uformowany w figurki zwierząt lub innych przedmiotów, stanowi już tylko dekorację stołu weselnego. Tradycyjnym i obowiązującym dawniej daniem weselnym była *moczanina* lub *moczanica*, podawana na stół jako druga w kolejności. Zacytujmy tu raz jeszcze ks. E. Grima: „potem masło na misie i kromki kołacza / więc każdy kołacz łamie, w misie masłem macza [...] / moczanicą lud zowie tę drugą dań całą / albo, że z brody kapie, zwie ją też kapałą”³⁸. Potrawa ta, czyli kołacz pokrajany i maczany w roztopionym maśle, znikła ze stołu biesiadnego już przed II wojną światową³⁹. Walorem jej — jak się powszechnie uważa — było uodpornienie organizmu na alkohol, który dopiero po niej mógł pojawić

³⁶ Na temat sera podawanego na uczcie weselnej zob. m. in. Dekowski, *op. cit.*, s. 162.

³⁷ Grim, *op. cit.*, s. 22.

³⁸ *Ibidem*, s. 22.

³⁹ Urodzona w 1925 r. mieszkanka Istebnej mówi: „dawno już *moczaniny* nie dają, to już wyszło z mody. To jeszcze mi mama o niej opowiadali”.

się na stole. Obecnie rolę taką spełnia podawana przed obiadem tzw. „zimna płyta”, czyli zakąski w postaci wędliny, śledzi, jajek w majonezie, sałatek itp., która znalazła się w miejscowym jadłospisie na wzór uczt rozpowszechnionych na terenie Górnośląskiego Okręgu Przemysłowego⁴⁰.

Literatura etnograficzna dostarcza danych o potrawach zamykających ucztę weselną, chrzestną lub pogrzebową⁴¹. W Beskidzie Śląskim był nią grysik ugotowany na mleku, dobrze omaszczony i posypyany cukrem, który jeszcze w okresie międzywojennym podawano w Brennej na końcu uczyty weselnej, a w Istebnej — według M. Szubertowej — uczyty chrzestnej⁴². W Wiśle była to kasza, którą — jak mówiono — „straszano” uczestników wesela, dając im do zrozumienia, iż biesiada jest już zakończona⁴³.

Nierozzerwalnie z weselem związany był kołacz, który pod koniec uczyty wnoszono na stół biesiadny. Starosta dzielił każdy kołacz pomiędzy sześciu biesiadników, którzy zabierali go ze sobą do domu⁴⁴. W Istebnej podobną rolę spełniała drożdżowa bułka (zwana *babówką* lub *brytfa-niokiem*), którą w czasie czepin panna młoda częstowała wszystkich gości. W latach pięćdziesiątych sporadycznie, a w sześćdziesiątych powszechnie, funkcję kołacza i wspomnianej babki przejął tort (*dorta*)⁴⁵. Kołacze (nazwą tą ostatnio określa się placki z nadzieniem z sera, marmolady lub maku pomiędzy dwoma warstwami ciasta) stanowią dziś wyłącznie dar rozsyłany gościom i sąsiadom przed weselem. Pieczywem chrzestnym w Wiśle — jak podają źródła — była pszenna strucla, zwana *weselnikiem*⁴⁶.

Mówiąc o cechach jadłospisów biesiad wiejskich należy wspomnieć jeszcze o gościnie urządzonej z okazji świniobicia, na której podawano szereg specyficznych dla tego wydarzenia potraw. Należała do nich, spożywana jako pierwsza, *mocznina*, tj. chleb, a częściej pieczony w domu placek z mąki i gotowanych ziemniaków lub wyłącznie z ziemniaków (surowych tartych i gotowanych) maczany w roztopionej słoninie ze skwarkami (*szpyrkami*), dalej kiszona kapusta ze słoniną, całe gotowane

⁴⁰ Por. Szromba-Rysowa, *op. cit.*, s. 85.

⁴¹ Zob. m. in. A. Chętnik, *Pożywienie Kurpiów. Jadło i napoje zwykłe, obrzędowe i głodowe*, Kraków 1936, s. 96; Fischer, *op. cit.*, s. 377; J. Sembrzycki, *Wesele na Mazurach*, „Wisła”, t. 7: 1893, s. 96.

⁴² Szubertowa, *Dary...*, s. 614.

⁴³ Materiały Archiwum PAE we Wrocławiu, nr inw. 3080.

⁴⁴ Zob. też Pilch, *op. cit.*, s. 38, 75.

⁴⁵ Fakt ten zanotowano już w 1951 r. w Istebnej. Wówczas to kucharka pouczyła pannę młodą, przechodzącą na duże gospodarstwo pana młodego: „tam lepsi rodzina, to by trza nie babke ino *dorte* upiec”. Tort, z którym panna młoda podchodziła do rodziców pana młodego z zapytaniem: „czy mnie przyjmujecie za dziecko, czy za synową?”, zrobił w tamtych czasach bardzo duże wrażenie na zebranych.

⁴⁶ Malicki, *op. cit.*, s. 84; Pilch, *op. cit.*, s. 64; materiały Archiwum PAE we Wrocławiu, nr inw. 3080.

ziemniaki, podgardle oraz *pieczona krew*, inaczej zwana *bachorą*⁴⁷. Smażono też pączki (*krepliki*), a nieraz pieczono nawet kołacz lub buchty. Świnio bicie było bowiem zawsze dużym na wsi wydarzeniem, przyrównywanym nawet do wesela, jak stwierdza m. in. ludowy autor z Istebnej: „jedzyna nawarzili i napikli gaździna, jako na wiesielu”⁴⁸.

Jak niektóre gościny charakteryzują się specyficznymi potrawami, tak też przewodnia myśl prowadzonych w czasie nich rozmów wiąże się z inspirującymi je wydarzeniami. Na przykład gościny z okazji świnio bicia rozpoczynały uwagi na temat wielkości zabitej świni, jej wagi oraz ilości i grubości słoniny⁴⁹. Było to także przedmiotem wznoszonych toastów podczas wypijanego w dużej ilości alkoholu, wymaganego — jak się sądzi — przy spożywaniu wówczas zbyt tłustych potraw. Prowadzone rozmowy dotyczyły nadto spraw gospodarczych, życia sąsiedzkiego i wsi, przechodząc pod koniec gościny w opowiadania żartobliwe, nierzadko kończące się śpiewem. Uczta weselna, najdłużej trwająca ze wszystkich gościn i skupiająca zróżnicowane znacznie towarzystwo, była miejscem różnotematycznych rozmów. Przeważały w nich jednak osoby pana i panny młodej, ich przyszłe szczęście i pożycie małżeńskie. Do nich też nawiązywał starosta, zachęcający biesiadników do jedzenia i wygłaszający oracje. Nie zanotowano na badanym terenie przyśpiewek intonowanych podczas wnoszenia na stół kolejnych potraw, znanych z innych stron Polski⁵⁰. Spełniane w czasie uczty toasty nawiązywały do nowożeńców. Biesiadnicy życzyli im zdrowia, domagając się pod koniec biesiady dowodu ich wzajemnej przychylności, tj. pocałunku, wołając tak długo „gorzko”, „gorzko”, dopóki młodzi nie pocałowali się, wywołując u zebranych reakcję zadowolenia, wyrażaną okrzykiem „słodko”.

Nieodłącznym składnikiem wszystkich biesiad, z wyjątkiem gościny z okazji I komunii, jest *a l k o h o l*⁵¹, który ułatwiał nawiązywanie kon-

⁴⁷ Nazwą tą określa się jelita napełnione tartymi surowymi ziemniakami sparzonymi mlekiem lub wrzątkiem i wymieszanymi ze słoniną, sadłem, skwarkami oraz kawałkami tłustego mięsa, a następnie przypieczone na tłuszczu i zapieczone jeszcze w piekarniku.

⁴⁸ Mieszkanka Brennej tak opisuje tę gošcinę: „nasmażyli szpyrek, nakroli chłyba ku temu i maczali, ugotowali mięsa i kapusty kiszzonej, kartofli i prosili sąsiada na szpyrki, bo to była uroczystość”. Zob. też Bulka, sen., *Świnio bicie*, „Gwiazdka Cieszyńska”, R. 92: 1939, nr 7, s. 2; Pilch, *op. cit.*, s. 62 n.

⁴⁹ Treść takich rozmów przytacza Pilch, *op. cit.*: „Pięknego my dzisiaj zabili babucia, ale każ mu do tego, co był u nieboszczyka Janicy od Poloków”.

⁵⁰ Np. w Beskidzie Sądeckim (materiały własne w Archiwum Pracowni Etnograficznej ZE IHKM PAN w Krakowie).

⁵¹ Przytoczmy tu słowa ks. N. Bończyka (*Stary kościół miechowski*, Bytom 1879, s. 27): „Nuż się człowiek narodził / Już od karczmy do karczmy jego ojciec chodził / Kosztować, gdzie gorzałka była najsmaczniejsza, / Gdy nam była do uciech wszech najpotrzebniejsza. / Wszak bez wódki nie było gošciny [...] / Mógłbym wam bez liku z przykładów dowodzić / Jako się z wódką nasi przodkowie rodzili, / Z wódką żyli i z wódką ze świata schodzili”.

taktów i prowadzenie swobodnej rozmowy, tak ważnej dla ogólnej atmosfery biesiady. Wzajemne przepijanie do siebie miało służyć pozyskiwaniu przychylności, symbolizowało zbratanie i akceptację. Nic dziwnego, że towarzyszyła mu cała etykieta. Rytuał picia określał m. in. osobę fundatora, kierunek picia, kolejność i sposób przepijania oraz towarzyszące temu słowa. Ogólnie przyjętą zasadą było przechodzenie mężczyzn na gościnę z alkoholem i kieliszkiem. Zwyczajowo określona też była ilość przynoszonej wódki, wynosząca pół litra od jednej pary małżeńskiej, wzrastając jednak na weselach nawet do 10 litrów w wypadku wyższej pozycji biesiadników i spełnianej przez niego na gościnie funkcji (starosta, družba, gość *wiesielowy*). Również kobiety przychodziły dawniej na wesele z wódką. W latach pięćdziesiątych XX w. spotkało się to z ostrą krytyką miejscowych księży, nawołujących do przynoszenia na gościny cukierków zamiast wódki. Od tego to czasu datuje się częstowanie nimi uczestników ślubu po wyjściu ich z kościoła oraz biesiadników podczas obiadu i zabawy w gospodzie. Toteż ilość zakupywanych przez uczestniczące w weselu kobiety cukierków sięga nierzadko i 15 kilogramów.

Wódkę przyniesioną ze sobą na gościnę każdy z biesiadników bądź składał w jedno miejsce zamykane na klucz, będący w rękach zaufanej osoby, bądź trzymał w teczce pod stołem, wyjmując dopiero w chwili uznanej przez starostę lub družbę za odpowiednią do rozpoczęcia picia alkoholu. Nieraz szukano pretekstu do przyśpieszenia tego momentu. I tak np. podanie na stół mocno okraszonej kapusty wywoływało niegdyś uwagi w rodzaju: „wypijmy za kapuste” lub „na zdrowie, co by zalać te kapuste”. Obecnie któryś z gości stara się czasem robić uwagę na temat trudności jedzenia bez popicia, aby usprawiedliwić postawienie na stole flaszki z wódką, choć zasadą — rozpowszechnianą przez kucharki — jest rozpoczynanie picia alkoholu dopiero pomiędzy trzecim a czwartym danem mięsnym.

Jak już wspomniano, nierzadko jeszcze współcześnie biesiadnicy przepijają do siebie z jednego kieliszka. Z początkiem XX w. często pito wprost z flaszki, jak mówiono — z *ruły*. Powszechnie przestrzegano i przestrzega się nadal zwyczaju wylewania resztek alkoholu z kieliszka przed ponownym napełnieniem i podaniem kolejnej osobie, aby jej nie zaszkodzić i ustrzec przed urokiem⁵². W tym właśnie przejawia się — według słów górali śląskich — umiejętność picia alkoholu. W przeciwnym wypadku bowiem można było nabawić się niestrawności, upić się szybko, a nawet ciężko zachorować. Niepomysłny obrót mogło mieć również nalewanie alkoholu lewą ręką, toteż mańkuci (w miejscowej gwarze *lewacy*) najczęściej wystrzegali się nalewania wódki. Dodajmy, że zdmu-

⁵² Na ten temat zob. m. in. S. Dworakowski, *Kultura społeczna ludu wiejskiego na Mazowszu nad Narwią*, Białystok 1964, s. 231; U. Rohner-Baumberger, *Trinksitten gestern und heute*, „Schweizerisches Archiv für Volkskunde”, R. 73: 1977, z. 3-4, s. 199.

chiwanie piany z piwa, co dawniej czynili bywalscy gospód, miało również chronić od uroku ⁵³.

Powszechnie i zgodne z tutejszą tradycją jest wzajemne częstowanie się wszystkich biesiadników przyniesioną z sobą na gościnę wódką ⁵⁴. Częstujący wstawiał od stołu, brał flaszkę i kieliszek, podchodził kolejno do każdego gościa i wręczając mu napelniony kieliszek mówił: „masz wypij, boś ty ode mnie jeszcze nie pił” lub „niech ci służy”, czy tym podobne. Odbierający kieliszek mówił tylko „na zdrowie” (dawniej „na zdrowi”), wychodząc z założenia, iż za alkohol nie należy dziękować. Zależnie od okoliczności pito „na potkę” (tj. matkę chrzestną), „na córkę”, „na syna”, „na szpyrki”, „na kapuste” lub tylko „na zdrowie” jubilatów, młodej pary itp. Kierunek przepijania dla większości mieszkańców badanych wsi nie odgrywał żadnego znaczenia, choć można spotkać się ze stwierdzeniem, iż należało pić „za słońcem”, zaczynając od strony prawej ⁵⁵.

Zmiany w rytuale picia, następujące pod wpływem wzorów miejskich i *popanieniem* — jak się tu mówi — mieszkańców Beskidu Śląskiego, polegają na dążeniu organizatorów gościny do przygotowania dla każdego uczestnika kieliszka oraz postawienia na stole przez wszystkich gości przyniesionej wódki, celem częstowania się nią przez najbliższych sąsiadów. Zmiany te szczególnie można zaobserwować na terenie Brennej, bardziej otwartej na nowe wzory zachowań. W wypadku małżeństwa z partnerem pochodzącym z terenu o odmiennym od miejscowych wzorach zachowań kulturowych, zgodnie z którymi nabycie alkoholu należy do pana młodego, następuje łączenie dwóch wzorów zachowań: goście miejscowi przychodzą na wesele z własną wódką, dla gości spoza wsi zakupuje ją pan młody. Wódka podawana na gościnach współcześnie nabywana jest w sklepie. Zastąpiła ona powszechnie przygotowywaną dawniej w domach *warzonkę* ⁵⁶, przyrządzaną jeszcze niekiedy podczas *świ-niobicia*.

⁵³ Dobrze charakteryzują to słowa ponad 80-letniej mieszkanki Istebnej: „robili tak od uroku [...] coby żoden nie urzykł, żeby mu nie było źle, nie ryzygo!”. Najczęstszym sposobem na odczynienie uroku było trzykrotne naplucie na odwrócony na lewą stronę brzeg koszuli i trzykrotne wytarcie nim ust. Tak samo postępowano po zjedzeniu niestrawnej potrawy, aby zapobiec ewentualnemu zaczarowaniu.

⁵⁴ Tak mówi na ten temat jeden z informatorów: „kiery napoczał tego pół litra to wyczęstuje, jak widzi, że już nie ma, to zaś zaczął drugi, aż wypilo się wszystko”. Warto tu podkreślić, iż w okresie reglamentacji alkoholu w latach 1981-1982, wynoszącej pół litra na miesiąc, uczestnicy biesiad pożyczali od innych mieszkańców wsi kartki, aby móc przynieść zwyczajowo wymaganą ilość wódki.

⁵⁵ Mówią o tym m. in. materiały z Beskidu Sądeckiego (np. ze wsi Łącko, woj. Nowy Sącz — materiały własne w Archiwum Pracowni Etnografii ZE IHKM PAN w Krakowie) oraz Łowickiego (Dekowski, *op. cit.*, s. 151).

⁵⁶ Warzonkę robiono ze spirytusu (zwanego *kwitem*) zmieszanego w proporcji 1:2 z wodą zagotowaną z goździkami i cynamonem, którą po precedzeniu wlewało się na przypalony cukier. Warzonkę zawsze pito ciepłą.

Kończąc omawianie rytuału biesiady należy nieco uwagi poświęcić jeszcze d a r o m, mającym wiele wspólnych cech z gością, którą można samą uznać za pewnego rodzaju dar. Tak jak przyjęcie daru, tak samo uczestnictwo w gościnie włącza jednostkę w układ wzajemnych zobowiązań i zwyczajowo unormowanych zachowań. Z darem, jak i z gością, wiąże się pojęcie życzliwości, chęć podtrzymywania więzi społecznej, potrzebę odwzajemnienia się.

Przyjęcie zaproszenia na ucztę i uczestniczenie w niej pociąga za sobą konieczność ofiarowania daru, nazywanego obecnie prezentem, i stanowiącego obowiązek nie tylko uczestnika wesela, ale także gościn urządzanych z okazji chrzcin, *roczka*, pierwszej komunii, złotych i srebrnych godów itp.⁵⁷ Słowa mieszkanki Istebnej: „dzisiaj już się to takie miejskie przybrało, że już nawet prezenty dawają” dobrze obrazują współczesną sytuację na wsi beskidzkiej, której mieszkańcy przyjmując zaproszenie zastanawiają się nad prezentem, nieraz wprost zadając pytanie: „a co zaś tam damy za prezent, tam ani potem nie ugowi się byle co”. Mimo zapewnień osoby zapraszającej o zbyteczności przynoszenia prezentu, każdy stara się nabyć go lub wręczyć pieniądze. Brak finansowych możliwości staje się niekiedy przyczyną rezygnacji z uczestniczenia w biesiadzie. Dodajmy, że według miejscowej opinii, zwyczaj przynoszenia na gościnę prezentu stanowi dla niektórych nawet impuls do urządzania tak licznych obecnie gościn i zapraszania na nie tak wielu osób.

W tradycyjnej społeczności wiejskiej dary stanowiły ważną pomoc w urządzaniu uczty weselnej. Służyły do bezpośredniej konsumpcji, podobnie jak alkohol przynoszony przez uczestników większości gościn. Dary przedweselne przeznaczone były przede wszystkim „do kołaczy”, którym następnie rewanżowano się ofiarodawcom⁵⁸. Stanowiły je takie produkty, jak: masło, jaja, ser, mleko, śmietana, jabłka itp., wykorzystywane przy wypieku kołaczy, a pochodzące z własnego gospodarstwa. Nie znajdowała się pomiędzy nimi mąka, będąca w górach zawsze produktem deficytowym. Natomiast nierzadko występował w nich drób⁵⁹. Po II wojnie światowej rozpowszechnił się zwyczaj notowania ilości i rodzaju darów otrzymywanych od poszczególnych osób, umożliwiając rewanżowanie się w przyszłości takimi samymi lub w takiej samej wartości⁶⁰. Za-

⁵⁷ Por. A. Sicińska, *Elementy stylu życia ludności wiejskiej*, [w:] *Tradycja i nowoczesność w kulturze wsi*, Warszawa 1979, s. 62.

⁵⁸ Dary znoszono zarówno do domu panny młodej, jak i pana młodego. Kołacze pieczono bowiem w jednym, jak i w drugim gospodarstwie, rozsyłając je następnie rodzinie i sąsiadom.

⁵⁹ Dla przykładu podajmy, iż z jednego gospodarstwa przynoszono: 12 kostek masła, 24 jaja, ser, gęś lub 1 litr mleka lub 10 jaj i 5 kostek masła. Zapis prowadzony w czasie urządzania wesela w 1956 r. w Istebnej wymienia dary z 55 gospodarstw, obejmujące łącznie: 192 kostki masła, 378 jaj, 22 sery, 5 kur, 1 cielę, 3 koguty, 5 gęsi, mleko, śmietanę, 2 kg smalcu, cukier, jabłka oraz 50 zł.

⁶⁰ Zacytujmy tu wypowiedzi mieszkanek badanych wsi: „teroz ludzie jakosi zmańdrzeli, to piszą, coby się wyrównać, tyle samo zwrócić”; „wiele on mi teraz

pis ułatwia też rozsyłanie po domach kołaczy bez obawy pominięcia kogokolwiek.

Zgodnie z ceremoniałem uczyty, goście winni odchodzić z niej obdarowani⁶¹. W Beskidzie Śląskim funkcję taką pełniły tzw. *wystuszki*. Stanowiły je kołacze zabierane z wesela do domu, a od lat sześćdziesiątych XX w. rozsyłane w dniu ich upieczenia, tj. na dwa lub trzy dni przed weselem⁶². Ostatnio, nie bez związku z sytuacją kryzysową w kraju, obserwuje się zanikanie tego zwyczaju, choć proces ten osłabia żywotna nadal w społeczności wiejskiej zasada odwzajemniania się i presja opinii społecznej. Kompromisowym rozwiązaniem jest posyłanie kołaczy tylko przy pierwszym w rodzinie weselu. Nazwą *wystuszki* określano też zabierane dawniej z wesela mięso, zawiązywane w węzełek do przynoszonej w tym celu chustki⁶³.

Po II wojnie światowej pod koniec uczyty weselnej zaczęto wręczać gościom arkusz papieru do zawijania należnych im kawałków nie zjedzonego mięsa. W obecnych czasach kucharki przygotowują dla nich *pakiety*, tj. paczki z mięsem, wędliną i ciastem, rozdawane przy opuszczaniu przez biesiadników wesela.

II. FUNKCJE BIESIAD

Biesiada, jak każde zjawisko kulturowe, spełnia w społeczności wiejskiej określone funkcje⁶⁴, które podlegają przemianom w czasie, bądź zyskując, bądź tracąc na sile i znaczeniu.

W tradycyjnej społeczności wiejskiej funkcje spełniane przez biesiady miały ważny aspekt gospodarczy, będąc uwieńczeniem ważkich dla gospodarstwa wiejskiego wydarzeń. Było nim nie tylko zawarcie małżeństwa, włączające nowożeńców do grupy gospodarzy z przynależnymi im odtąd prawami i obowiązkami, ale także świniobicie, umożliwiające realizowanie tak istotnej dla współżycia na wsi zasady wzajemności. Wydarzenia te były nie tylko sprawą danej rodziny, ale całej społeczności bądź grupy sąsiedzkiej, stając się zarazem osią jej życia towarzyskiego. Mimo trudnej sytuacji materialnej ówczesnej ludności góralskiej, nie pozwalającej na częste ucztowanie, dawne biesiady były miejscem autentycz-

przyniósł, to se zapiszem i wiem, żebych mu tesz mienij nie dała. Podle tego sie potem orientujem, to sie tak staram, tesz mu tela dać, albo w tej samem wartości, jak tego samego nie mam”.

⁶¹ Por. A. Gurewicz, *Kategorie kultury średniowiecznej*, Warszawa 1976, s. 235.

⁶² W zależności od rodzaju gościa otrzymywał on połowę lub całą blachę kołacza.

⁶³ Zob. też Świbówna, *op. cit.*, s. 109.

⁶⁴ Por. P. Bogatyriew, *Semiotyka kultury ludowej*, Warszawa 1979, s. 152 n., który pisze m. in. „zjawisko etnograficzne zwykle pełni jednocześnie wiele funkcji, które są wzajemnie strukturalnie powiązane” (s. 157).

nej zabawy, wzajemnej życzliwości i gościnności. Dlatego też funkcja ludyczna wysuwała się na czoło innych, spełnianych przez ówczesne uczty, funkcji. Spożycie dużej ilości alkoholu, zgodnie z tutejszym zwyczajem przynieszonego przez wszystkich uczestników gościń, miało zapewnić dobry na nich nastrój, który czynił biesiadę — w opinii społecznej — udaną. Gościny, będące zawsze miejscem nieograniczonej konsumpcji niecodziennych potraw, spełniały też ważną funkcję alimentacyjną, uwidaczniającą się m. in. w jedzeniu „na zapas”. Do końca II wojny światowej ludność góralska okazji takich miała jednak niewiele. Stąd powtarzające się często słowa: „gościń nie urządzali, ino wiesieli a świniobicie, inszego ni”. Z końcem XIX w. nie wszyscy mogli sobie pozwolić nawet na świniobicie. Jak pisze M. Wysłouchowa, marzeniem całego życia starej góralki z Istebnej było „zużytkować — choć raz jeden, jedyny na potrzeby domowe mięso *browka* (wieprzka), którego odkarmiają co roku, ale po to, aby sprzedać w Jabłonkowie — i zaoszczędzić tyle *krajcarów*, aby przyodziać na śmierć w nowe *kypce* wyschłe, okryte bliznami stopy, które przez osiemdziesiąt kilka lat krwawiły się *bosko po skolach*” (kamieniach) ⁶⁵.

Zmiany w sytuacji materialnej górali śląskich, jakie nastąpiły po II wojnie światowej, dopływ do wsi pieniądza na skutek zatrudnienia pozarolniczego i rozwoju ruchu letniskowego przyczyniły się do szybkiego przejmowania wzorów miejskich, za jakie uznać należy także formy wzajemnego goszczenia się. Współczesne uczty spełniają na wsi przede wszystkim funkcję prestiżowo-reprezentacyjną. Dobrze oddają to słowa mieszkańców Istebnej: „teraz gościny robią na honory, a honory kosztują pieniądze [...] każdy sobie myśli, co to on nie jest, sprasza ludzi, robi gościny [...] ludzie nie liczą się z groszem”; „dziska ludzie luksus żiją, a ci młodzi se myślą, coby furt było jeszcze lepij”. Poprzez suto zastawiony stół dąży się więc do zamanifestowania nie tylko swych możliwości materialnych, ale także umiejętności sprostania nowoczesnym, a więc najczęściej miejskim, wzorom zachowań. Moment prestiżowy — wyrażający się w rywalizacji w urządzaniu coraz to wystawniejszych przyjęć, które stają się często społecznie aprobowanymi stereotypami zachowań — wiąże się z nowymi układami kontaktów społecznych, wśród których coraz większą rolę odgrywają kontakty ponadlokalne. Biesiady, będące miejscem wkraczania wielu innowacji zarówno kulinarnych, jak i w sferze zachowań ludzkich, stają się przykładem konsumpcji i zachowania „na pokaz”. Rozpatrywane w kategorii międzyludzkiego porozumienia, a więc komunikacji, ukazują ich funkcję społeczną. Łączą one bowiem ludzi przy wspólnym stole, ułatwiają nawiązywanie i podtrzymywanie kontaktów oraz przekazywanie nowych wzorów.

⁶⁵ M. Wysłouchowa, *Ze śląskiej ziemi*, „Tydzień”, dodatek literacki do „Kuriera Lwowskiego”, R. 4: 1896, nr 53, s. 415.

Zwrócić należy również uwagę na integrującą rolę współczesnych gości, które sprzyjają konsolidacji rodziny, często rozproszonej „po świecie”, a zbierającej się przy wspólnym stole z okazji wielu uroczystości. Cechą bowiem współczesnych biesiad jest uczestniczenie w nich — jak już wspomniano — przede wszystkim rodziny. Przyjeżdżające do wsi osoby, które już z niej wyemigrowały, chcą w ten sposób podkreślić więź rodzinną i ze społecznością wiejską.

*

Podjęte badania nad rolą biesiad w społeczności wiejskiej, stanowiące niewątpliwie ważny przyczynek do badania przemian społecznych i kulturowych wsi współczesnej, pozwalają na śledzenie ich przyczyn, mechanizmów i skutków, ułatwiając uchwycenie ogólniejszych prawidłowości. Teren badań okazał się dobrym polem obserwacji. Tu bowiem przemiany, ogarniające wszystkie dziedziny życia, przybrały niezwykle szybkie tempo dopiero po II wojnie światowej. Nowe wzory zachowań, przejmowane przez mieszkańców wsi często na zasadzie mody — jak można było zaobserwować na prezentowanym materiale — stają się na naszych oczach nowym zwyczajem. Wykładnikiem zmian w interesującym nas tutaj zagadnieniu współbiesiadnictwa, jest adaptacja do miejskiego stylu życia (albo uważanego za taki), uświadamiająca jednak zarazem istnienie tradycyjnych form zachowań, będących rodzimym dziedzictwem kulturowym, do którego przywiązanie jest obserwowane na badanym terenie.

Artykuł ten nie daje, rzecz jasna, odpowiedzi na wszystkie postawione na wstępie pytania, będąc jedynie próbą zasygnalizowania problematyki i ukazania jej złożoności na przykładzie zebranego dotychczas materiału z Beskidu Śląskiego, stanowiącego jeden z kilku wybranych do analizy regionów Karpat Polskich.

Zofia Szromba-Rysowa

BÄUERLICHE FESTESSEN

Zusammenfassung

Das Untersuchungsobjekt sind Festessen, die die Autorin als eine Nahrungseinnahme an den gemeinsamen Tisch mit gebetenen Gästen aufgrund einer nicht alltäglichen Ereignisses, dessen Krönung und Verherrlichung sie sind, definiert. Das Einladen von Gästen wurde hier als eine wichtige Tatsache gewertet, denn es erlaubt, aus der Gesamtheit der Erscheinung der gegenseitigen Bewirtung diese auszusondern, die folgende Bedingungen erfüllen: 1. sie sind die Krönung eines wichtigen Ereignisses, 2. sie entfallen auf einen bestimmten, meist festgelegten Tag, 3. ihnen geht die Einladung der Gäste voran, 4. auf ihnen wird eine größere

Anzahl, meist nicht alltäglicher Gerichte und Alkohol konsumiert, 5. auf ihnen werden Geschenke überreicht. Die Festessen stehen mit den wichtigsten Momenten im Leben des Menschen und seiner Arbeit im Zusammenhang und Impuls für ihre Ausrichtung sind Ereignisse in der familiären, religiösen und wirtschaftlichen Sphäre. Die Teilnahme am gemeinsamen Festessen ist ein spezifischer Ausdruck nicht nur des Lebensmittelkonsums, sondern auch der gesellschaftlichen Bindungen der Dorfbewohner. Sie ist eine Form des zwischenmenschlichen Verständnisses, die dem Gegenseitigkeitsprinzip unterliegt, das die Basis des gesellschaftlichen Lebens bildet.

Die Analyse der Festessen würde aus dem Blickwinkel des Rituals, das über die äußere Form des Festessens entscheidet, und folgende Probleme umfaßt: 1. die Teilnehmer der Bewirtung, 2. Ort und Zeit des Festessens, 3. Festtafel, 4. die mit der Bewirtung verbundenen Geschenke, analysiert. Bei der Bearbeitung wurden auch die Funktionen, die Festessen in den Dorfgemeinschaften spielen, beachtet. Die Analyse der Festschmausen und Haltungen gegenüber dem Essen in Situationen, wo angenommen wird, daß dies feierlich und prächtig erfolgen muß, erlaubt die Veränderungen zu beobachten, die sich z. Zt. auf dem polnischen Dorf vollziehen. Der Festisch ist nämlich manchmal der Verbreitungsort neuer Vorbilder, die große kulturelle Folgen haben. Andererseits konserviert er auch gewisse Elemente der traditionellen Kultur.

Von der Voraussetzung ausgehend, daß Festschmause eine Form des zwischenmenschlichen Verständnisses, und als solches ein gesellschaftliches Bedürfnis sind, wurde versucht, folgende Eigenschaften dieser Erscheinung zu bestimmen: bis zu welchem Grad entwächst das Festessen dem Prinzip der Familiensolidarität und inwieweit wird es auf andere Familienmitglieder und weitere Kreise der lokalen und überlokalen Gesellschaft ausgedehnt; welche Folgen für das Gebiet der Brauchtümlichen Verhaltensweisen hat die Bewirtung in *sensu largo*; inwieweit kann man von der verbindenden und trennenden Funktion der Festtafel sprechen: worauf beruht bei Festessen das Prinzip der Gegenseitigkeit; welchen Einfluß hat die allgemeine Meinung auf das Aufgeben oder Beibehalten traditioneller Verhaltensweisen.