Tomasz Adam Pruszak

# O ZIEMIAŃSKIM ŚWIĘTOWANIU

## Tradycje świąt Bożego Narodzenia i Wielkiejnocy

PWN

# Święta *Wielkiejnocy*

*Zaprawdę „wesoły nam dziś dzień nastał”.*
*Zdawało się nam, że wraz z nami raduje się cały świat,*
*ze Zmartwychwstania Pana i powrotu wiosny.*

J. Rozwadowski, *Ostatnie pokolenie. Na ekranie wspomnień*[1]

*Święta wielkanocne: mało było wydarzeń w roku,*
*które by równie mocno wpływały na atmosferę panującą w dawnym dworze, na*
*aktywność jego mieszkańców. W orbitę obchodów Wielkiej Nocy włączeni byli*
*wszyscy – rodzina, domownicy i służba, cała wieś, także sąsiedzi. Święta*
*dostarczały przeżyć wzniosłych, religijnych.*
*Były również źródłem wrażeń zupełnie przyziemnych,*
*na przykład związanych z wielkanocnym stołem.*

A. Kwilecki, *Ziemiaństwo wielkopolskie. Między wsią a miastem*[2]

Sprzedaż serwet w Krakowie, 1935 r.

Święcone w Strzyżowie, okres międzywojenny

# Przygotowania do świąt

Przygotowania do świąt zaczynały się dużo wcześniej[57]. Obejmowały one ziemiański dom, ale też park, ogród i folwark, a wraz z postem wpływały na zmianę biegu codziennego życia[58].

W okresie przedświątecznym w majątku oraz we wsi odbywały się wielkie porządki[59]. Marianna Jasiecka z Polwicy w Wielkopolsce relacjonuje przygotowania do świąt w 1897 r.: „Na wsi w zabudowaniach majątkowych ludzie robią generalne porządki: bielą, myją, czyszczą izby, sprzęty, naczynia, w każdym domu, w izbach i w obejściach wszyscy starają się zaprowadzić porządek świąteczny. Gospodynie myją też dzieci, przygotowują dla wszystkich domowników odświętne ubrania”[60]. W Rzeszynku u Amrogowiczów: „Już przed Wielkim Tygodniem wszystkie rodziny dostawały wapno i domorosłych malarzy do bielenia izb. Dla porządku, żeby nie było kłótni, ojciec z babami załatwiał kolejność”[61]. Jerzy Jacek Nieżychowski, wspominając Wielkanoc w majątku rodziców w Chlewie w Kaliskiem w latach 30. XX w., napisał, że: „Od niedzieli palmowej zaczynały się wielkie porządki na folwarku, w parku i w domu. Ogrodnik gracował alejki i ostro pilnował, by nowalijki z inspektów były w samą porę [...]. Domy na wsi bielono, robiono wielkie pranie”[62]. W siedzibach ziemiańskich nieposiadających elektryczności trzeba było codziennie, a zwłaszcza przed świętami, oporządzić, powszechnie tam stosowane, lampy naftowe. Polegało to na napełnieniu zbiornika naftą, oczyszczeniu z nagaru knota i wyrównaniu jego poziomu tak, aby płomień był bez języków i lampa nie filowała, tzn. nie kopciła. Na koniec czyszczono szkło[63]. Oczyszczenie lamp naftowych było takie ważne, ponieważ z ich używaniem wiązało się niebezpieczeństwo powstania kopcia (tzn. kopcenia tłustymi sadzami), który w okresie świąt i innych uroczysto-

J. Krasnowolski, *Wesołego Alleluja!* [bielenie chat wiejskich przed świętami]

Pałac rodziny Pruszaków w Wośnikach, pocz. XX w.

ści oznaczał niemal katastrofę. Pisałem już o tym, omawiając święta Bożego Narodzenia. Ponadto oczyszczone lampy dawały jasne światło[64]. Takie przykre wydarzenie, mające miejsce w czasie Wielkanocy, zapamiętała Maria Lewicka. Któregoś roku po powrocie z rezurekcji ukazał się domownikom przerażający widok: „biała, świąteczna jadalnia ze ślicznie przybranym stołem wyglądała [...] jak ciemna pieczara. Meble, firanki, ściany, wszystko było zszarzałe. Na bocznym stoliku stała duża lampa ze szkłem czarnym jak komin i filowała resztkami sadzy, a na krześle obok, czarny jak z węgla, spał Bielecki. Chmary kopciu unosiły się w powietrzu jak małe muszki"[65]. Kilka razy w roku, w tym przed świętami, czyszczono srebra za pomocą proszku lub pasty do zębów, a także kredy i denaturatu[66].

Kolejną ważną czynnością było zrobienie zakupów przedświątecznych w mieście. U Pruszaków w majątku Wośniki koło Radomia pod koniec lat 30. XX w. pani domu Anna Pruszak przed świętami robiła listę zakupów koniecznych do zrobienia w mieście, m.in. wędlin, i dawała ją mleczarzowi wożącemu mleko z Wośnik do miasta[67]. Niektóre produkty, w tym orzechy, na życzenie Anny Pruszak dostarczał dworski ogrodnik[68]. Pani Iwanowska przed wyjazdem na święta z Wilna do Lebiodki kupowała w sklepie Zwiedryńskiego delikatną mąkę, drożdże, zapachy do ciast, orzechy, rodzynki i śledzie królewskie z Oceanu Spokojnego, przeznaczone na Wielki Piątek[69]. Matka Marii Lewickiej z miasteczka „wracała obładowana paczkami"[70]. Powyższe, choć nieliczne przykłady pokazują, że zrobienie lub zlecenie zakupów należało do pani domu.

Panie domu miały w okresie przedświątecznym szczególnie dużo zajęć. Należało do nich m.in. zrobienie zakupów, ale także zaplanowanie menu i wybranie

odpowiednich przepisów kulinarnych. Planowanie odbywało się często wieczorami[71]. Na przykład państwo Iwanowscy w tygodniu przedświątecznym wieczory spędzali w pokoju stołowym, gdzie młodzi czytali książki, a ich matka omawiała „strategiczny plan świątecznej akcji"[72].

W różnych pracach przygotowawczych do świąt mogły pomagać dzieci. Rodzaj takich prac zależał oczywiście od ich wieku. Na przykład bracia Iwanowscy po przyjeździe do Lebiodki kopali dziko rosnący chrzan, a w małej piwniczce pod schodami nalewali jabłecznik z pękatej beczułki do butelek. W tym celu musieli otworzyć zalakowany korek i długim szlauchem gumowym ściągali kilka butelek wina. Później, grzejąc świecą, topili lak i ponownie pieczętowali korek za pomocą sygnetu herbowego ojca[73].

Szczególnie intensywne przygotowania do świąt trwały w kuchni, w której przyrządzano różne potrawy, często w dużych ilościach ze względu na liczbę osób mających świętować. Nierzadko dwory którąś z potraw uważały za swoją specjalność i szczyciły się nią. Bolesław Podhorski zauważył, że odmiany wędlin, a także sposób przyrządzania poszczególnych mięs, ciast, bab, mazurków, były charakterystyczne dla danego domu i nazywano je często nazwą majątku lub imieniem osoby, według której przepisu je robiono[74]. Zagadnienie wyglądu i organizacji kuchni dworskiej omówiłem już w rozdziale o świętach Bożego Narodzenia. W tym miejscu chciałbym jedynie przypomnieć, że przygotowania kulinarne należały do obowiązków zatrudnionego we dworze kucharza lub kucharki, ale najczęściej wszystko odbywało się w porozumieniu z panią domu. Czasem zajmowała się ona przygotowaniami lub ich częścią osobiście[75]. Anna z Działyńskich Potocka pisała o świętach Wielkiejnocy, które pierwszy raz urządzała samodzielnie jako pani domu w majątku Oleszyce pod Lubaczowem pod koniec lat 60. XIX w., mając wówczas około 20 lat:

„Kucharza miałam do niczego, sama wszystko zrobić musiałam. Nigdy jeszcze nie zajmowałam się pieczywem i doprawdy nie pojmuję, jak się to stało, może dla bajecznie ścisłego stosowania się do przepisów, upiekłam wspaniałe baby, placki, mazurki. Fakt, że nigdy odtąd mi się to do tego stopnia nie udało! Pamiętam przerażenie Stasia [męża], jak wszedł pospiesznie i hałaśliwie do kuchni, a ja przy-

skoczyłam do niego: «Cicho, cicho!» – zatkałam mu usta ręką i na palcach wyprowadziłam z kuchni; a to baba rosła i bałam się, że się otrzęsie i opadnie! Radość moja, jak na stole ustawiłam cztery wysokie petynetowe baby, ślicznie ubrane mazurki, baranka pieczonego, nakrytego kożuszkiem własnym, pięknie przyrumienione prosię! Jak wziąwszy na model rysunki southdownów i różnych rasowych owiec, wymodelowałam baranka i dałam mu chorągiewkę, radość moja nie da się opisać! I to było moje dzieło, moje, która nigdy nic podobnego nie robiłam, która się miałam za niepraktyczną gospodynię!"[76]

Jerzy Rozwadowski, spędzający dzieciństwo w latach 20. XX w. w majątku rodziców w Książenicach koło Grodziska Mazowieckiego, wspominał, że wędliny sporządzała litewskim sposobem jego matka – specjalistka w tej dziedzinie[77]. Jej specjalnością były też torty w różnych odmianach[78]. Niekiedy przed świętami dodatkowo zatrudniano kogoś do kuchni. Kazimierz Iwanowski zapamiętał, że jego matka w Lebiodce na okres świąt zatrudniała do pomocy panią Mazgielową z Podświętych[79], a dorywczo do ciężkiej pracy dziewczynę zajmującą się normalnie krowami i świniami[80]. Jego babka zaś na czas przygotowań świątecznych sprowadzała do dużej kuchni kobietę ze szlacheckiej okolicy Hlebowce[81]. Przyrządzone, gotowe potrawy przechowywano w zimnym miejscu, aby się nie zepsuły[82].

Podobnie jak święta Bożego Narodzenia, Wielkanoc poprzedzało świniobicie[83]. Zdaniem Wacława Auleytnera świniobicie i przerób mięsa były początkiem

Sprzedaż baranków wielkanocnych na Rynku Głównym w Krakowie, okres międzywojenny

Sprzedaż baranków wielkanocnych na Placu Trzech Krzyży w Warszawie, 1928 r.

Witryna sklepu z owocami
w Poznaniu, 1934 r.

przygotowań do świąt[84]. Świniobicie odbywało się odpowiednio wcześniej przed świętami, ponieważ wędzone na zimno wędliny oraz bejcowana szynka musiały odleżeć[85]. Zazwyczaj organizowano je po dworach i wsiach w połowie Wielkiego Postu[86]. Jadwiga Guttakowska wspominała, że w ramach przygotowań do świąt wieprze bito często[87], a Maria Lewicka, że bicie drobiu i prosiaków zaczynało się w poniedziałek po Niedzieli Palmowej[88]. Także w Rzeszynku tuczniki bito w Wielki Poniedziałek[89]. Świniobicie na pewno było najmniej miłą czynnością związaną ze świętami Wielkiejnocy, a nie lubiły jej zwłaszcza dzieci. Pisał o tym Zdzisław Morawski: „Wielkanoc, ściślej: przygotowania do niej, rozpoczynały się w sposób okrutny, raniący nasze dziecięce serca i budzący przerażenie. W kącie za kuchnią odbywało się zarzynanie świni, przywożonej w tym celu z folwarku”[90].

Czasem mięso potrzebne do wyrobów świątecznych nie pochodziło z własnego świniobicia w majątku. Jadwiga Guttakowska wspomina, że już w zimie kupowano od chłopów i rzeźników surowe szynki, które następnie marynowano i wędzono[91].

Następną czynnością po świniobiciu był przerób mięsa, który opisało wielu ziemian[92]. Relacje te wskazują, że w domach ziemiańskich potrafiono wyrabiać na różne sposoby doskonałe wyroby mięsne. Izabela Drwęska wspominała, jak w Rzeszynku: „Ogień huczał pod koźliną, kiszki w wielkich kotłach bulgotały, kilka dziewuch ciągle coś szorowało, przystawiało do ognia, rzucało torf na palenisko”[93]. Zdzisław Morawski opisał natomiast przerób mięsa w Małej Wsi, którym zajmował się kucharz, pan Banasikowski:

„Szynki, po natarciu ich saletrą i solą, szły do beczek. Kiełbasy i kaszankę przyrządzało się nadziewając świńskie kiszki odpowiednim farszem z mięsa albo z kaszy i krwi. Kiełbasy były potem wędzone w zainstalowanej na stałe kuchennej

wędzarni, słonina solona, schab po różnych długotrwałych zabiegach stawał się polędwicą. Kaszanka, tak jak salceson, nigdy nie pojawiała się na naszym stole. Przeznaczona była wyłącznie dla służby. Jedliśmy ją jednak, jeszcze gorącą, kiedy wyciągano ją z kotła, w którym była parzona”[94].

W Studziankach wielkiego wieprza bito w połowie Wielkiego Postu, a następnie wynajęty masarz gotował w kuchni dworskiej w wielkich kotłach kiełbasy, salcesony, kiszki kaszane, pasztetowe itd. Zajmowało mu to dwa dni. Masarz ten zajmował się też peklowaniem i przygotowywaniem do wędzenia różnych części świniaka. Po dwóch tygodniach w wędzarni trwała intensywna praca, niekiedy nawet przez dwa tygodnie[95]. Wacław Auleytner zapamiętał, że: „Studziankowskie wyroby masarskie były na ogół znakomite. Takich nie można było kupić w najlepszych sklepach warszawskich”[96]. W Węglinie u Targowskich wędliny były robione w sposób, którego pani Targowska nauczyła się w Wilnie. Szynka, polędwica i kiełbasa nie były gotowane, tylko bardzo długo marynowane, a następnie wędzone przez kilka dni różnymi gatunkami drewna. Dzięki temu miały znakomity smak i nie ulegały zepsuciu[97]. W Łazku, majątku państwa Pajewskich: „Był zwyczaj oblepiania szynki ciastem jak na chleb razowy i pieczenia w piecu chlebowym. Marynowano też szynki cielęce”[98]. W Lebiodce robiono szynkę pochodzącą ze świniobicia jeszcze bożonarodzeniowego. Najpierw wędzono ją w wielkiej drewnianej wędzarni, skąd „przez parę dni dochodził miły zapach dymu jałowcowego”[99]. Następnie wymaczano ją, aby usunąć nadmiar soli oraz saletry i wreszcie pieczono. Oto jak opisał pieczenie szynki Kazimierz Iwanowski:

„W wielkiej dzieży rozczynia się ciasto chlebowe z razowej, żytniej mąki. Gdy ciasto zaczyna *pracować*, to wyrabia się je ponownie, po czym całą szynkę oblepia się nim warstwą na palec grubą i wstawia się do rozpalonego pieca chlebowego. Po paru godzinach szynka jest gotowa i po lekkim ostygnięciu kruszy się chleb. Szynka jest soczysta i wonna, nic z niej nie uciekło, a chleb nasycony jej sosem i aromatem smakuje znakomicie. To pieczenie robi się w Wielką Sobotę”[100].

U Iwaszkiewiczów na Stawisku w podwarszawskiej Podkowie Leśnej w latach 30. XX w. kucharka przyrządzała szynkę, kolejno peklując ją, wędząc i gotując. Aby nie była sucha, wyjmowano ją z wody dopiero jak wystygła[101].

J. Maszyński (ryt. E. Nicz), *Przygotowania wielkanocne*, drzeworyt

Równie istotne, jak przygotowywanie mięs i wędlin, było też pieczenie mazurków, bab i innych ciast. Na święta Wielkiejnocy szczególnie starano się, aby te wypieki były jak najlepsze. Maria Lewicka zapamiętała, że pieczenie mazurków zaczynało się u nich w poniedziałek po Niedzieli Palmowej[102]. Także u Auleytnerów w Studziankach wielkie pieczenie miało miejsce na początku Wielkiego Tygodnia. Pieczono tam głównie duże ilości żółtych od szafranu placków z kruszonką, bab i mazurków w różnych odmianach[103]. Izabela Drwęska wspominała pieczenie ciast w Rzeszynku, które odbywało się w Wielki Czwartek:

„Gdy zmęczone otwierałyśmy oczy, już przy piecu w naszym pokoju stała wielka dzieża z zarobionym ciastem, które miało «się ruszać». W kuchni pachniało topionym masłem, wanilią, czekoladą. Matka dysponowała pracą. Piekło się blachy placka dla wszystkich rodzin. Ciasto rosło we wszystkich pokojach, od 4-tej rano huczał ogień w wielkim piecu piekarskim. Siedziałyśmy na wysokich krzesłach i łuskałyśmy migdały parzone, przebierałyśmy wielkie żółte rodzynki, małe sułtanki koryntki, krojono całe owoce. Matka w fartuchu, Józefka z czeladnej kuchni, ku-

charz Rybicki, klepali ciasto na baby podolskie, parzone, zwykłe drożdżowe, kładli placki królewskie i poznańskie na blachy. Zdejmowane z blach, kładziono placki na deski w spiżarni. Baby były wysokie, na święcone – lukrowane i ozdabiane. Rybicki piekł pod wieczór mazurki i torty. Dla mnie był najlepszy mazurek cygański, robiony na surowo z bakalii i orzechów, gruby z razowego chleba i migdałów, pomarańczowy, kajmakowy, drożdżowy posypany rodzynkami"[104].

U Iwaszkiewiczów na Stawisku pieczenie bab i mazurków odbywało się w piątek. Były to wysokie, drożdżowe, lukrowane baby oraz mazurki pieczone przeważnie na opłatku, w tym mazurek figowy i bakaliowy[105]. U Pruszaków w Wośnikach przed świętami pieczono ciasta w ogromnym piecu piekarskim[106]. U kniaziów Podhorskich w Szlachowej upieczone mazurki układano warstwami w koszach w składzie umieszczonym w oficynie[107]. Ciasta, tak jak inne potrawy, często przygotowywano w kuchniach ziemiańskich, stosując dawne przepisy[108]. Jak już pisałem,

J. Ryszkiewicz, *Nieudane baby*, 1920 r.

M.E. Andriolli, *Kłopoty wielkanocne*, 1877 r., drzeworyt

niektóre wypieki były specjalnością domu. Jerzy Targowski zapamiętał, że w Węglinie obok wędlin były to mazurki, które miały wiele odmian[109]. Powszechnie stosowano zwyczaj umieszczania na ciastach napisu „Wesołego Alleluja" lub podobnych. Ojciec Bolesława Podhorskiego osobiście wyciskał z rurki papieru pergaminowego biały lukier i wykonywał napis „Wesołego Alleluja" na wielkim mazurku lub placku stawianym na środku stołu. Mazurek ten można było napocząć dopiero po likwidacji stołu ze święconym[110].

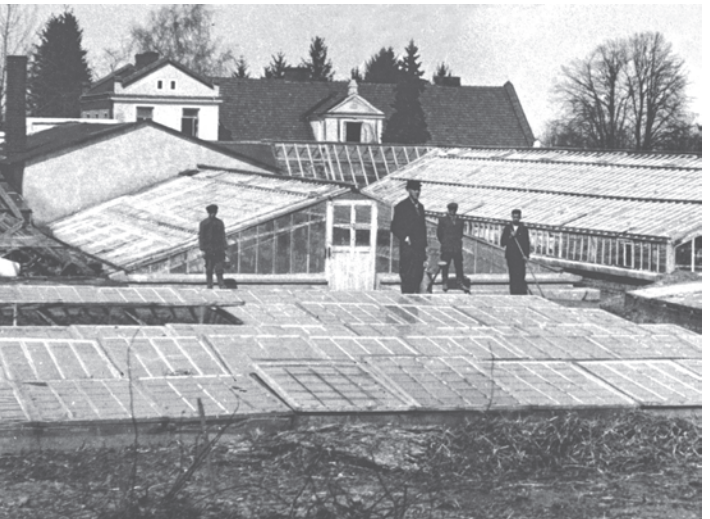
Szczególnie wiele miejsca we wspomnieniach ziemiańskich poświęcono pieczeniu bab. Nic dziwnego, albowiem wśród wielkanocnych ciast baby zajmowały wyjątkowe miejsce, a ich jak najlepsze upieczenie leżało na sercu każdej pani domu. Panie domu posiadały na baby własne przepisy, których pilnie strzegły. Czasem tajemnicę dobrego wypieku widziały też w odpowiednich formach do ciast[111]. Formy do pieczenia bab mogły być różne, np. blaszane, gliniane lub kamienne[112]. Baby, zwłaszcza w dawniejszych czasach, były sporządzane z dużej ilości jaj. Krystyna

Oranżeria zamkowa w Suchej, 1928 r.

Bockenheim pisała: „*Kucharka litewska* na «babę żółtkową bardzo dobrą» zaleca wziąć 1 kopę żółtek na 2 szklanki mąki, na «babę koronkową» 5 szklanek żółtek na 1½ szklanki mąki. *Kucharz wielkopolski* każe na «babę łokciową wielkanocną» użyć 1 litr żółtek na 2 szklanki mąki, *Praktyczny kucharz warszawski* zaś poleca 2 kwarty żółtek na kwartę mąki”[113]. Pieczenie bab, w odróżnieniu od innych wypieków, było całą ceremonią, wręcz „misterium babowym”. Wiązała się z nim konieczność zachowania specjalnych rygorów spowodowanych tym, że ciasto na baby nie może być przeziębione. Pieczenie bab wielkanocnych w kuchni staropolskiej opisali Maria Lemnis i Henryk Vitry:

„Kucharka, pani domu i wszystkie «domowe» kobiety zamykały się w kuchni na klucz. Mężczyznom wstęp był wzbroniony. Najbielszą mąkę pszenną przesiewano przez gęste sito, w donicach ucierano setki (!) żółtek z cukrem, rozpuszczano w wódce szafran (który nie tylko pięknie barwił ciasto, ale i użyczał mu korzennego aromatu), mielono migdały, przebierano rodzynki i tłuczono w moździerzach wonną wanilię, robiono z drożdży zaczyn. Nałożone do form babowych ciasto nakrywano lnianymi obrusami, gdyż «zaziębiona» baba nie rosła i miała zakalec. Uszczelniano więc, w obawie przed przeciągami, okna i drzwi kuchni. Odpowiednio wyrośnięte baby wsadzano ostrożnie do pieca piekarskiego. Wreszcie, gdy na drewnianej łopacie wyjmowano je z gorących czeluści piekarnika, nierzadko w kuchni rozlegały się dramatyczne okrzyki i płacz: zanadto przyrumieniona lub «usiadła» baba była kompromitacją. Wyjęte z pieca baby kładziono najostrożniej na puchowych pierzynach, by stygnąc nie zgniotły się. Rozmawiano szeptem, jako że i hałas mógł delikatnemu ciastu zaszkodzić. Wystudzone baby pięknie i obficie lukrowano. Najsłynniejsze i najdelikatniejsze były baby «puchowe» i «muślinowe»”[114].

Z lektury wspomnień wynika, że w późniejszych kuchniach ziemiańskich pieczenie bab odbywało się dość podobnie. W Studziankach sposób przygotowywania bab był następujący: „Najpierw ciasto żółte i smakowite z rodzynkami wyrabiano godzinami w nieckach. Potem umieszczano je w dużych glinianych formach, gdzie długo rosło, a wreszcie pieczono w rozpalonym do czerwoności wielkim piecu chlebowym znajdującym się w suterenach dworu. [Później baby] Wyjmowano [...] ostrożnie z glinianych form na stoły przykryte grubo białymi obrusami, tam długo stygły. Po zupełnym wystygnięciu pokrywano je białym lukrem”[115]. W Studziankach pieczeniem bab zajmowały się kobiety, które zawsze obawiały się, że baby się zaziębią, opadną i zrobi się zakalec. Nie dopuszczały one do tego misterium mężczyzn, a w szczególności psotnych dorastających chłopców[116]. Na Stawisku w czasie, gdy baby wyrastały, trzaskanie drzwiami było zabronione, ponieważ groziłoby to opadnięciem ciasta, co z kolei byłoby straszną hańbą dla gospodyni. Tamtejsze baby miały wysokość od 30 do 35 cm, ale bywała robiona też 50-centymetrowa baba[117]. Maria Iwaszkiewicz opowiadała, że w domu rodzinnym jej ojca – Jarosława Iwaszkiewicza, służące kołysały na poduszkach wyjęte z pieca baby, aż zupełnie ostygły. Zabieg ten miał zapobiec wykrzywieniu się bab. Na Stawisku jednak metody tej już nie stosowano[118]. W Lebiodce u Iwanowskich babki pieczono w dużym piecu, w dużej kuchni. Kazimierz Iwanowski opisał to następująco: „Z pieca przychodzą coraz to nowe, olbrzymie baby drożdżowe i bardziej wyszukane mazurki. [...] Mama, za naszą namową, poświęca jedną babę na degustację. Ciasto jest złote, skórka brązowa, a w środku duże, soczyste rodzynki. Babki są pokaźnej wielkości, jest ich chyba 8, mamy zabezpieczone Święta”[119]. Maria



Szklarnie do upraw wczesnych warzyw w majątku T. Misiewicza, 1936 r.

Lewicka natomiast zapamiętała, że pieczenie bab zaczynało się u nich w Wielki Piątek, w wyniku czego dom „stawał na głowie". Pieczono baby różnego rodzaju: polskie, tiulowe, jajeczne i cioci Toli. Baby były bardzo kapryśne i mogły „siąść". Niebezpieczeństwo to powodowało u osób zajmujących się ich wypiekiem „nastrój paniczny". W związku z tym ogłaszano zakaz biegania, trzaskania drzwiami, odmykania okien, hałasowania, a przede wszystkim wpadania do kuchni, gdyż przeciąg mógł zaziębić baby. Dzieci zamykano w ostatnim pokoju lub wypuszczano na dwór, a pan domu najczęściej szedł na cały dzień do lasu[120]. Maria Lewicka wspominała, jak „Matka, [pokojówka] Marynia, ciotka Teofila i [kucharka] Tekla, wszystkie w bieli, z owiązanymi głowami siały mąkę, kroiły migdały, ubijały żółtka i pianę z białek, miesiły, ogrzewały, wyrabiały ciasto, poruszając się przy tym cicho jak cienie. Obiad do szkolnego pokoju przynosiła nam Tekla i cicho informowała, że «ciasto, chwała Bogu, rośnie». [...] Dopiero wieczorem wolno było wejść do jadalni, gdzie na stole, na poduszkach przykrytych serwetami, stygły wspaniałe karbowane baby"[121]. Maria Lewicka zauważa też, że „nieudane baby byłyby katastrofą domową"[122]. Wystudzone baby, a także torty i mazurki lukrowano w kuchni wieczorem w Wielki Piątek[123]. W Szlachowej pieczenie m.in. wysokich bab było punktem kulminacyjnym przygotowań świątecznych. Baby te pieczono w piekarni w specjalnym piecu, tylko raz w roku do tego celu używanym. Najpierw jednak ciasta, znajdujące się w wielkich blaszanych formach, musiały odpowiednio urosnąć. Związane były więc z tym ogromne emocje. Poza tym, do momentu aż baby nie znalazły się w piecu, nie wolno było otwierać drzwi do piekarni, ponieważ mogłoby to zaszkodzić rosnącym ciastom[124]. „Obrzęd" pieczenia bab, a raczej trudności z tym związane, bardzo dobrze oddaje między innymi znany drzeworyt wykonany według rysunku Michała Elwiro Andriollego *Kłopoty wielkanocne* z 1877 r. Zofia Skąpska z Wielkiego Łęcka w okolicach Działdowa w artykule w „Ziemiance Polskiej" z 1928 r. napisała o tym rysunku: „Któż nie zna sztychu Andriollego [...] «Kłopoty Wielkanocne»? Zaraźliwy śmiech «pana domu», na widok przekrzywionej, wylatującej z rondla wielkanocnej baby, wyciąganej na łopacie z wnętrza pieca, udziela się widzowi. Nie potrafimy już dzisiaj łamać rąk rozpacznie wraz z panią domu,

bo w naszem, «zorganizowanem gospodarstwie», przy umiejętności naszej nie zdarzają się takie niespodzianki, lub też powiedzmy szczerzej już nie wypiekamy «łokciowych bab», uważając je jako przeżytki zbyt uciążliwe i niewygodne”[125].

Do kuchni w czasie przygotowań przedświątecznych zawsze uwielbiały przychodzić dzieci. Pisałem już o tym w rozdziale o Bożym Narodzeniu. Jednak, podczas na ogół intensywnych przygotowań kulinarnych, nie zawsze były one tam mile widziane, ponieważ po prostu przeszkadzały. Tak wspominała Anna Branicka-Wolska:

„Nieproszonymi i bardzo niepożądanymi gośćmi byłyśmy w kuchni. Tam gwałt i praca były największe. Mimo to nieśmiało wsuwałyśmy się przez drzwi do stołówki służbowej i omijając gospodynię biegłyśmy do [kucharza] Grzegorza. On zawsze miał dla nas względy. Spod wysokiej białej czapki śmiały się jego oczy: *Dzień dobry hrabianeczkom*. Sam, nie proszony, nabierał łyżką jakiejś słodkiej masy i dawał próbować. *Pyszne, Grzegorzu!* – odpowiadałyśmy. Podsuwał potem talerz z rodzynkami, z górą obranych już migdałów, wyłuskane orzechy, figi na patyczkach i wielki wybór konfitur. Próbowałyśmy wszystkiego, nawet kolorowego maku do posypywania bab, nawet piany z białek. Potem zbliżała się gospodyni, więc opuszczałyśmy plac boju i zbiegałyśmy po schodkach do piekarni i dużej, mrocznej piwnicy, gdzie na ziemi leżał stos zabitego drobiu. Patrzyłyśmy z żalem na indyki, jeszcze w swych wspaniałych, kolorowych piórach, pantarki i kury. To wszystko na święcone”[126].

Mali Morawscy, o ile wystrzegali się uczestnictwa w świniobiciu, o tyle przygotowania święconego w kuchni bardzo ich pasjonowały. Według Zdzisława Morawskiego: „Pieczenie mazurków, odbywające się w Wielkim Tygodniu, było wydarzeniem oszałamiającym, tym bardziej że mogliśmy próbować różnych pyszności, którymi okładane było kruche ciasto”[127]. Jednak nie wszystkie dzieci miały szczęście do dobrodusznego kucharza lub kucharki, pozwalających im łasować. Bracia Iwanowscy, spędzający święta w Lebiodce, próbowali podkraść rodzynki, ale bezskutecznie[128].

Jeśli dzieci były w odpowiednim wieku, mogły też pomóc w kuchni. Halina Donimirska-Szyrmerowa wspominała: „Jako najstarsza, miałam najwięcej obowiązków, związanych głównie z wyrobem mazurków. Kroiłam bakalie, obierałam orze-

Kluczewsko, XVIII-wieczna oranżeria

chy, mieszałam ciasto. Pilnowałam aby wszystkie dzieci sprawiedliwie korzystały z przywileju wyskrobywania resztek ciasta lub masy z rondli i misek. Miały one dla nas o wiele lepszy smak niż gotowe ciasto”[129]. Bracia Iwanowscy czyścili i tarkowali chrzan, wyciągali w ogrodzie kłącze mlecza-podróżniczka na gorzką sałatkę do szynki. Kazimierz Iwanowski kręcił majonez, który był uznany za udany, jeśli wsadzona w niego łyżka stała[130]. Izabela Amrogowiczówna (późniejsza Drwęska) w Rzeszynku pomagała w pracach przy prefabrykacji świń, ponieważ jej ojciec uważał, że dzieci powinny pomagać, a nie gapić się. Pisała ona: „Krajałyśmy ugotowane mięso na salceson, drewnianym szpikulcem przekłuwałyśmy kiełbasy, ucierałyśmy saletrę z cukrem, przebierałyśmy pieprz”[131]. Natomiast córki państwa Iwaszkiewiczów ze Stawiska dopuszczano tylko do drobnych prac w kuchni, to znaczy łuskania migdałów i kręcenia lukru z białek[132]. Bolesław Podhorski jako dziecko nie lubił przebywać w kuchni, ale w przygotowaniach przedświątecznych chętnie uczestniczył, towarzyszył wtedy matce i ojcu, a także pomagał w ubieraniu stołu ze święconym[133].

Nie tylko pojawienie się w kuchni małych przeszkadzających dzieci było źle widziane. Także panom w czasie przygotowań do świąt, a zwłaszcza do święconego, lepiej było nie wchodzić kobietom w drogę, i to nie tylko w kuchni. Dobitnie wyraził to Adam Habdank:

Dwór rodziny Konarskich w Kluczewsku, wiosna 1929 r.

Wielkanoc
w Kluczewsku,
kwiecień 1930 r.,
od lewej:
Zofia Kruszewska,
Adam Kruszewski,
Krystyna Konarska
(późniejsza
hr. Łosiowa)
w oranżerii

*Każdy mąż sprytny, i zrównoważony,*
*Starał się wymknąć na ten czas od żony,*
*Biada tym mężom, co ujść gdzie nie mieli,*
*I przy kobietach w domu być musieli,*
*Istny krzyż pański oni przenosili,*
*Męczennikami prawdziwymi byli.*
*„Tyś trącił drzwiami i ciasto obsadził!*
*Patrz ten zakalec! tyś go babce, wsadził"*
*„Nie w porę lufcik w oknie otworzyłeś,*
*Chlebową babkę krzywą uczyniłeś!"*
*„Patrz go, jak węszy i ślinkę połyka,*
*Gotów już teraz spróbować indyka!"*
*„Stój tam przy rondlu, a gdy wrzątek wzbierze,*
*Upuszczaj jaja mówiąc trzy pacierze!"*
*„Spróbój [sic!] krupniku! czego mu brakuje,*
*Lecz niezaśpiewaj zaraz alleluję!"*
*„Patrz! w mące cały jesteś powalany,*
*Niezdaro! jakiś niewytresowany!"*
*„Połę surduta umaczałeś w sosie,*
*Zmykaj mi z kuchni! bo weźmiesz po nosie!"*
*I wiele jeszcze dąsów i gderania,*
*Na biednych mężów wysypały panie,*
*Gdyby tak dłużej kobiety zrzędziły,*
*Wszystkich by mężów z domu wystraszyły!*[134]

Kulinarne przygotowania do świąt przedstawił na złożonym z kilku scen rysunku Julian Maszyński. Rysunek ten, reprodukowany w drzeworycie w „Kłosach" w 1885 r., nosi tytuł *Przygotowania wielkanocne* i pokazuje przewóz furmanką produktów z miasta do dworu, prace w kuchni dworskiej oraz ustawianie gotowego święconego na stole.

W czasie gdy w kuchniach dworskich trwały przygotowania kulinarne, do majątków przybywali żebracy. Wiedzieli bowiem dobrze, kiedy najlepiej przyjść. Wspomniała o tym Izabela Drwęska: „Oczywiście zjawiał się dziad po żebrze, wyrzucany z kuchni, a obdarowywany w sąsiedniej spiżarni przez Matkę”[135].

W oranżeriach ogrodnicy przygotowywali kwiaty dla domu i kościoła[136]. Kwiaty były jednym z najważniejszych elementów zdobiących na Wielkanoc pomieszczenia w domu lub tylko świąteczny stół. Przede wszystkim do tego celu służyły różnokolorowe cynerarie, hiacynty, laki, narcyzy, róże, kwiaty forsycji i tamaryszku[137]. W Wilanowie ogrodnik hodował w oranżerii narcyzy do przybrania stołu wielkanocnego oraz hiacynty do ubrania salonów i górnych pokoi w pałacu[138]. Maria Lewicka wspominała, że jej matka hodowała białe i różowe hiacynty na stół wielkanocny[139], a nauczycielka cięła i karbowała w festony papier, w który owijano doniczki dla ozdoby[140]. Hiacyntami ustrajano też kościół, a dostarczyć je powinny były majątki będące opiekunami kościoła. Marianna Jasiecka z Polwicy na święta 1897 r. posłała do kościoła parafialnego w Śnieciskach, aby ustroić Grób Pański, „bujne hiacynty w trzech kolorach: białe, liliowe i różowe”, które wyhodował ogrodnik[141].

Drugim obok kwiatów roślinnym elementem ozdobnym, który przygotowywano, była rzeżucha, ustawiana już tylko na stole[142]. U Daszkiewiczów w Olszowie ziarnka rzeżuchy moczono na wacie i gazie, tak aby na święta mieć zielony kobierzec do postawienia baranka[143]. Stół i pomieszczenie, w którym on stał, ozdabiano też zielenią innego rodzaju, np. bukszpanem, barwinkiem, gałązkami borówek, widłakiem, baźkami, tatarakiem, gałązkami leszczyny i derenia[144], ale przygotowanie jej zostawiano na ostatnią chwilę. W Lebiodce dopiero przed samymi świętami przynoszono z lasu widłak i gałązki borówki. Wtedy też w salonie ustawiano kwitnące baźki, gałązki leszczyny i derenia[145].

Była także tradycja robienia na Wielkanoc małych bukiecików z fioletowych fiołków. Zofia z Radziwiłłów Skórzyńska, spędzająca dzieciństwo w Sichowie w Kieleckiem w latach 30. XX w., wspominała, że w Wielką Sobotę, jeśli było ciepło, wraz z rodzeństwem zbierała w trawie przed domem ciemnofioletowe fiołki, które następnie były wiązane cienką nitką w małe bukieciki[146]. Fiołki zbierały też, ale

L. Benedyktowicz, *Zbieranie fiołków* (*Fiołkobranie*), 1880 r., olej na płótnie

wcześniej, małe hrabianki Branickie wysyłane w tym celu do parku. Robiły z nich przewiązane nitką bukieciki z kilkoma listkami, następnie topione w salaterce, aby doczekały święconego i mogły ozdobić stół[147].

Bardzo charakterystycznym atrybutem świąt Wielkiejnocy było i jest jajko – symbol miłości, płodności, siły, nowego życia i wiosny[148]. Zdobione jajka, czyli pisanki, znane były już w starożytności, a na ziemiach polskich przynajmniej od X w.[149] Tradycyjne pisanki wielkanocne robiono zarówno we dworach, jak i na wsiach. Zajmowały się tym głównie kobiety, młodzież oraz dzieci[150]. Pisanki często były dziełami sztuki ludowej[151]. Sposób zdobienia oraz czas, kiedy je wykonywano, zależały od tradycji panującej w danym domu czy okolicy. Jaja wielkanocne nosiły różne nazwy w zależności od sposobu wykonania: malowanki, kraszanki lub byczki to jaja farbowane na jeden kolor za pomocą gotowania albo moczenia w barwniku; skrobanki lub rysowanki to jaja farbowane na jeden kolor z wyskrobanym deseniem; pisanki to jaja z różnokolorowym deseniem (częściowo pokrywane woskiem i następnie gotowane w barwnikach). Mogły być też jajka, na które nalepiano w deseń „duszę" z bzu lub sitowia oraz wyklejano kolorowymi papierkami, złotkiem i gałgankami[152]. Nazwa „pisanki" stosowana bywa też potocznie w odniesieniu do wszystkich barwionych jajek wielkanocnych[153]. Wacław Auleytner ze Studzianek na Mazowszu wspominał, że kobiety na wsiach i we dworach

krasiły pisanki przed Niedzielą Palmową[154]. Hrabianki Branickie zajmowały się tym w Wielkim Tygodniu. Codziennie po południu szły do kredensu i krasiły tam jajka w farbce rozpuszczonej we wrzątku. Po wyjęciu z rondla i wystygnięciu jajka w kolorach czerwonym, żółtym, niebieskim, fioletowym, zielonym i pomarańczowym polerowały skórką od słoniny tak, aby błyszczały. Inny stosowany przez nie sposób polegał na owijaniu jajek w papierki w celu odciśnięcia różnych wzorów, głównie zajączków, żółtych kurcząt i baranków. Hrabianki Branickie malowały też jajka farbami i woskiem, ale z gorszym skutkiem. W Wilanowie pisanek nie tłukło się i nie jadło, tylko chowano je, aby co roku mogły ozdabiać święcone[155]. W Sichowie jajka malowano przez prawie całą Wielką Sobotę[156]. Juliusz Targowski, który dzieciństwo i młodość spędzał w Czyżowie w Sandomierszczyźnie w okresie międzywojennym, wspominał, że pisanki malowało się w Wielki Piątek[157]. W Łazku u Pajewskich jajka malowane były w łupinach cebuli i w farbie, którą Kurpie nazywają „brezelią", oraz zdobione za pomocą wosku lub wydrapywania[158]. Spędzający święta w Lebiodce bracia Iwanowscy jaja malowali przywiezionymi z Wilna farbami i lakierami oraz złoto-brązowym kolorem otrzymanym z naparu z łusek cebuli i zielonym z naparu z jemioły[159]. Ksawery Pillati jest autorem rysunku *Pisanki*, opublikowanego w „Tygodniku Powszechnym" w 1879 r. w formie drzeworytu, ukazującego chłopca malującego pisanki.

Pisanki służyły do ozdoby stołu wielkanocnego, do zabawy dla dzieci i jako prezenty, dlatego wykonywano ich bardzo wiele. W Polwicy u Jasieckich w końcu XIX w. pisanek potrzeba było „najmniej dwie kopy"[160]. Ale bywało, że farbowano na różne kolory 30 kop jajek, tj. 1800 sztuk[161]. Pisanki były najczęstszym podarunkiem wielkanocnym. Anna Branicka-Wolska wspominała: „Najładniejsze [...] były pisanki, które dostawaliśmy od wujostwa Tadeuszów Brzozowskich. Były na nich misterne ruskie wzory i ślicznie dobrane kolory"[162]. Ziemianie dostawali też pisanki od pracowników majątku i mieszkańców wsi. Maria Lewicka zapamiętała, że wraz z rodzeństwem dostawała pisanki od kucharki Tekli, która własnoręcznie malowała na nich kogutki, ornamenty i figury Chrystusa z chorągiewką[163]. W Hucie na Podolu u Stempowskich był zwyczaj, że w drugi dzień świąt gospodarze przynosili do dworu pisanki. Później młodzi Stempowscy dobierali ich odmiany rysun-

kowe, wydmuchiwali w celach konserwacji, wypisywali nazwę miejscową każdego wzoru i wreszcie umieszczali w płytkich pudłach z przegródkami. Tak przygotowane zbiory pisanek wysyłano do Muzeum Etnograficznego w Warszawie[164]. Z kolei Wacław Auleytner ze Studzianek wspominał, że jego matka kraszone pisanki dostawała jako dziedziczka od kobiet ze wsi[165].

Na zakończenie rozważań dotyczących przygotowań do świąt zacytuję Adama Habdanka, który w barwny i poetycki sposób opisał przygotowania do świąt Wielkiejnocy we dworze na Litwie:

*Triumf nad śmiercią u wiosny zarania*
*To miłe nasze święto Zmartwychwstania,*
*Ze szczególniejszym pietyzmem one,*
*Tutaj na Litwie było obchodzone.*
*Po długim poście siedmiotygodniowym,*
*Obserwowanym w rygorze surowym,*
*W czasie którego mięsa nie jadano,*
*Tańców, muzyki, gier zaprzestawano,*
*I od popielca do wielkiej soboty,*
*Czas ten święcono jako czas pokuty.*
*Kwietna niedziela zwiastunką świąt była,*
*I gdy dziedziczka wierzbę poświęciła,*
*To już w początku tygodnia wielkiego,*
*Poczęto myśleć koło święconego.*
*Naprzód indyki były odstawione*
*I szczególniejszą pieczą otoczone,*
*Więc się gałkami często napychały,*
*By kruche, pulchne, smaczne mięso miały.*
*Najlepszych prosiąt z gromady wybrano,*
*I pod opiekę gospodyni dano,*
*Tu się na czystem mleku dokarmiały,*
*By dobry wygląd na święconem miały.*

*Posiano jęczmień aby był zielony,*
*Gdy w nim baranek stanie poświęcony.*
*Szafran spirtusem nalany w słoiku,*
*Nabierał barwy na ciepłym piecyku.*
*A tam dzieciarnia łuszczy już migdały,*
*Z których się torty będą wypiekały,*
*Łuszczą orzechy, sortują rodzenki,*
*Duże, bez pestek i czarne koryntki.*
*Święcone sporo pochłaniało czasu,*
*Nie mało panie miały ambarasu,*
*Z tem, by się babki dobrze im udały,*
*W miarę podrosły, zakalca nie miały.*
*By były drożdże w porę dostarczone,*
*Mięsiwa kruche i nie przesolone;*
*Jak wyjdą torty, mazurki, baumkuchy,*
*Pierogi, sery, jajka i szpekuchy*[166].

K. Pillati (ryt. J. Schübeler),
*Pisanki*, drzeworyt

# Wielki Tydzień

Wielki Tydzień to ostatni tydzień Wielkiego Postu. W tym tygodniu szczególnie oddawano się praktykom religijnym, postom, umartwieniom oraz przygotowaniom do świąt. Te ostatnie już omówiłem, zatrzymam się jeszcze na chwilę wokół – wspomnianej już – tematyki postów. W domach ziemiańskich w Wielkim Tygodniu, aż do sobotniego wieczoru, surowo przestrzegano postu, tzn. nie jedzono mięsa, tłuszczów zwierzęcych i jakichkolwiek przysmaków, np. słodyczy[167]. Według Andrzeja Kwileckiego w Wielkim Tygodniu, a zwłaszcza w Wielki Piątek, spożywano jedynie niezbędne minimum[168]. Jerzy Jacek Nieżychowski uważa, że z niezwykle surowym postem (jeden posiłek dziennie do syta, bez masła i cukru) panie domu radziły sobie znakomicie. Rano podawano kromkę chleba i herbatę bez cukru, a około godziny 16 ryby na zimno (od śledzi po lina i pstrąga), chrzan i pieczoną bułkę. Dla chętnych był kieliszeczek dobrze zmrożonej czystej (dlatego postnej) wódeczki[169] .

Praktyki religijne, przede wszystkim te odbywane w kościele, zajmowały niewątpliwie dużo czasu w Wielkim Tygodniu. Zdaniem Michała Żółtowskiego: „Pełna wymowy, a chwilami dramatyczna liturgia z tych dni wytwarzała niezastąpiony nastrój"[170]. Panie domu zbierały domowników na wspólnej modlitwie[171]. Poważny nastrój Wielkiego Tygodnia wzmacniał też dźwięk drewnianych klekotek, z którymi biegali po wsi chłopcy[172]. Udział w długich nabożeństwach Wielkiego Tygodnia mógł być problemem dla dzieci. Dlatego na przykład mali Żółtowscy z Czacza byli przysposabiani przez matkę do właściwego przeżycia Wielkiego Tygodnia. Tak wspominał to Michał Żółtowski:

„Nasza Matka wyczuwając trudności najmłodszych w uczestnictwie w tak długich nabożeństwach, już od Wielkiego Poniedziałku przygotowywała nas do

M.E. Andriolli (ryt. J. Schübeler), *Kwietna Niedziela*, drzeworyt

Andriolle.

Sprzedaż palm wielkanocnych przed kościołem św. Aleksandra na Placu Trzech Krzyży w Warszawie, 1939 r.

nich przez odpowiednią lekturę. Było to Życie Chrystusa, a właściwie opis widzeń błogosławionej Katarzyny Emmerich, która od dziecka obdarzona niezwykłym darem oglądania całego życia Pana Jezusa, w końcu zgodziła się podyktować opis swych objawień. Jest to utwór bardzo żywy i obrazowy, przemawiający do serca i wyobraźni. Katarzyna słyszała jęki Chrystusa podczas biczowania, stuk młotków przy ukrzyżowaniu, ostatnie Jego słowa"[173].

Do powyższych zagadnień (praktyk religijnych, postu i przygotowań świątecznych) będę jeszcze wracał, omawiając poszczególne dni Wielkiego Tygodnia.

Wielki Tydzień otwierała Niedziela Palmowa[174]. Był to dzień radosny, bo upamiętniający uroczysty wjazd Pana Jezusa do Jerozolimy, ale zarazem smutny, ponieważ przypominał zbliżającą się Jego mękę[175]. W Niedzielę Palmową, zwaną też Niedzielą Kwietną lub Wierzbną, udawano się do kościoła z wykonanymi ręcznie palmami, które ksiądz święcił podczas mszy świętej. Palmy te obnoszono też w procesji kościelnej[176]. Uroczystości święcenia palm w kościele dodawały powagi odświęt-

ne stroje parafian i przybrany kościół[177]. Przynoszone do kościoła palmy mają przypominać gałęzie palm, które lud Jerozolimy rzucał pod nogi osiołka wiozącego Jezusa, aby Mu wyrazić cześć i hołd[178]. Uroczyste procesje w tym dniu zaczęli organizować w IV w. chrześcijanie w Jerozolimie, Kościół zachodni przyjął je w V–VI w., natomiast święcenie zielonych gałązek, czyli palm wielkanocnych, zostało wprowadzone do liturgii w XI w.[179] „Ziemiańskie palmy" mogły być przygotowane i przyozdobione np. przez panny we dworze lub przez ogrodników[180]. Do ich wykonania służyły m.in. gałązki wierzby z wypuszczonymi puszystymi i srebrzystymi pączkami – tzw. baziami lub kotkami, gałązki leszczyny, gałązki borówek, bukszpan, barwinek, tuja, cisina i nieśmiertelniki[181]. Zygmunt Gloger pisał też o zwyczaju robienia

M.E. Andriolli, *Palmowa Niedziela*, 1873 r.

palm z rozkwitłych rózek malin i porzeczek[182]. Dla Morawskich z Małej Wsi palmy robił z bukszpanu i nieśmiertelników ogrodnik[183]. Także małym pannom Branickim ogrodnik przynosił małe palemki[184]. Palmy wielkanocne w domach często zatykano za obrazami religijnymi, aby chroniły miejsce zamieszkania od złego i obdarzały je błogosławieństwem bożym, a później, z nadejściem zimy lub Wielkanocy w następnym roku, palono je[185]. Maria Lewicka zapamiętała, że przywiezione z kościoła palmy zawieszano nad łóżkiem u jej matki[186]. Temat Palmowej Niedzieli przedstawił Michał Elwiro Andriolli m.in. na rysunku *Kwietna Niedziela* reprodukowanym drzeworytniczo w „Tygodniku Ilustrowanym" w 1877 r.

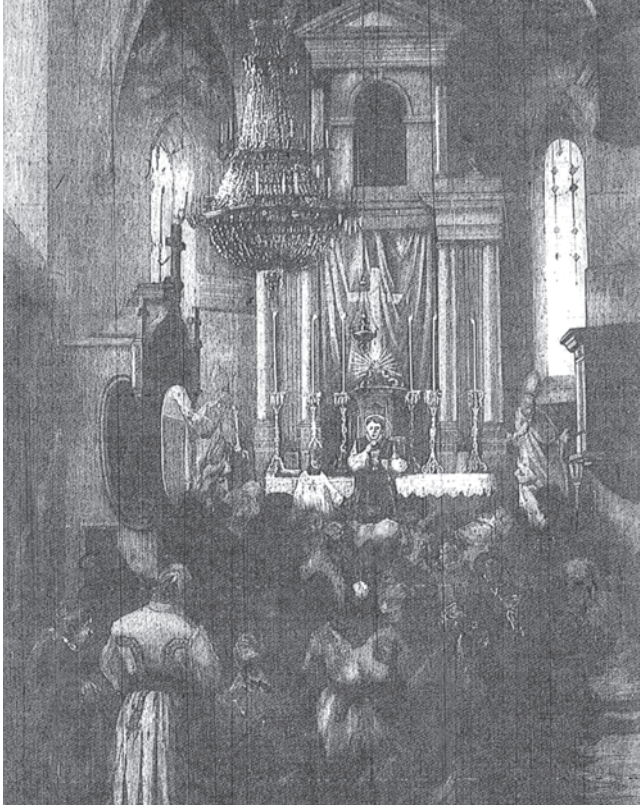
W Wielką Środę, Wielki Czwartek i Wielki Piątek po południu odbywało się w kościołach nabożeństwo zwane ciemną jutrznią[187]. Odprawiane było głównie w kościołach katedralnych, zakonnych i w większych parafiach przy licznym uczestnictwie wiernych[188]. Kościół poprzez ciemne jutrznie wyrażał smutek z powodu męki i śmierci Chrystusa oraz wzywał wiernych do pokuty i powrotu do Boga[189].

Odpust Wielkotygodniowy w Kalwarii Zebrzydowskiej, 1932 r.

W czasie nabożeństwa po każdym psalmie gaszono jedną z 14 żółtych świec w wielkim świeczniku i podczas hymnu *Benedictus* stopniowo 6 świec na ołtarzu. Miało to wyobrażać opuszczenie Pana Jezusa przez apostołów. Białej, piętnastej świecy umieszczonej w najwyższej części świecznika, nie gaszono, ale odnoszono pod koniec nabożeństwa za ołtarz, po czym za chwilę z powrotem ją przynoszono. Wskazywało to na zstąpienie Chrystusa do grobu i zmartwychwstanie. Podczas nabożeństwa ciemnej jutrzni śpiewano tzw. lamentacje Jeremiasza. Były to poważne pieśni, których celem było wywołanie u wiernych żalu i pokuty za grzechy, aby uchronili się przed karą Bożą[190]. O tych nabożeństwach pisał Michał Żółtowski z Czacza: „Począwszy od Wielkiej Środy Msze św. poprzedzały ciemne jutrznie, śpiew po łacinie kilkunastu psalmów i po każdym gaszenie jednej ze świec w stojących dwóch siedmioramiennych świecznikach. Nie rozumieliśmy słów, ale docierało do nas piękno ceremonii"[191].

Okres od Wielkiego Czwartku do Wielkiej Soboty był czasem szczególnego smutku i umartwiania się. Michał Żółtowski z Czacza wspominał: „Moja Babka, świetna pianistka, całymi dniami grająca na fortepianie aż w domu drżało, twierdziła, że trzy dni żałoby od Wielkiego Czwartku do Wielkiej Soboty stanowią dla niej najcięższe chwile w ciągu roku. Zwyczajowo w tym czasie nikt nie uprawiał żadnej muzyki"[192]. Także dzwony kościelne nie biły, zamiast tego – rano, w południe i wieczorem – kościół obchodzili chłopcy z drewnianymi klekotkami[193].

W Wielki Czwartek w kościołach parafialnych msza święta była odprawiana przez tylko jednego kapłana, a inni kapłani przystępowali wówczas do komunii świętej. Ofiarę tej mszy świętej odprawiano na wzór ofiary Pana Jezusa w Wieczerniku, w której brali udział apostołowie[194]. W czasie mszy świętej obchodzono pamiątkę ustanowienia Najświętszego Sakramentu. Był to powód do radości i dlatego podczas radosnego hymnu *Gloria* grzmiały organy i biły dzwony. Jednak po zakończeniu hymnu milkły aż do Wielkiej Soboty. Kapłan konsekrował trzy hostie, spośród których jedną spożywał w komunii świętej. Pozostałe dwie wkładał do kielicha, który przykrywał białym welonem i przenosił do ciemnicy, tzn. do bocznego ołtarza lub bocznej kaplicy. Miało to symbolizować uwięzienie Pana Jezusa po Jego poj-



A. Kędzierski (ryt. J. Jarmużyński), *Udzielanie komunii św. w kościółku wiejskim podczas Wielkiego Tygodnia*, drzeworyt

maniu. W Wielki Piątek jedną z tych hostii kapłan używał do tzw. mszy świętej „uprzednio poświęconych darów", a drugą do wystawienia w monstrancji przy Grobie[195]. Na zakończenie nabożeństwa w Wielki Czwartek miał miejsce obrzęd obnażenia ołtarzy, przypominający opuszczenie Jezusa przez apostołów i obnażenie Go przed ukrzyżowaniem[196]. Michał Żółtowski z Czacza napisał:

„Na nas dzieciach wielkie wrażenie robiła Msza św. w Wielki Czwartek, zwłaszcza przejście od hałaśliwego rozdzwonienia dzwonków na «gloria» do przerywanej klekotaniem grzechotek surowej ciszy. Po odprowadzeniu Sanctissimum do ciemnicy następowało ogołocenie ołtarza: zdjęcie obrusa, kwiatów, przewracanie świeczników i szeroko otwarte drzwiczki tabernakulum. To wszystko dla upamiętnienia chwili grozy na Golgocie, gdy skały pękały i zasłona świątyni rozdarła się na dwoje"[197].

Nabożeństwo wielkotygodniowe zilustrował Apoloniusz Kędzierski na rysunku *Udzielanie komunii św. w kościółku wiejskim podczas Wielkiego Tygodnia*, opublikowanym w formie drzeworytu w „Tygodniku Ilustrowanym" w 1885 r.

Z Wielkim Tygodniem i świętami Wielkiejnocy wiązały się różne zwyczaje ludowe. W niniejszej pracy zajmuję się nimi o tyle, o ile miały one jakiś związek z środowiskiem ziemiańskim. Taki zwyczaj opisał Zygmunt Gloger:

„W niektórych okolicach w Wielki Czwartek (zwany także *cierniowym*) gromada chłopców przebierała się za żołnierzy i zrobiwszy sobie Judasza ze słomy przy-

branego w szaty czarne, podarte, trzymającego w ręku kaletę napełnioną szkłem tłuczonem dla brzęku, szła do kościoła na «ciemną jutrznię», Judasza z sobą niosąc. W kościele pod chórem wśród ludu stali uszykowani jak wojsko pod przywództwem jednego. Po skończonej jutrzni, na cmentarzu, chłostano Judasza kijami i siekano go drewnianymi pałaszami wśród wrzawy i śmiechu zebranego ludu. Potem włożywszy go na taczkę, wieziono na plebanię i do dworu, gdzie powtarzano to samo widowisko. Ze dworu udawano się z Judaszem do gospody, a wreszcie albo topiono go w rzece czy stawie, albo, gdy się ściemniło, palono na wzgórzu za wioską. Indziej obchód z Judaszem, którego zrzucano najprzód z wieży, odbywał się w Wielką Sobotę lub w Wielki Czwartek. Wypędzano go grzechotkami z kościoła, co się bez tumultu nigdy nie odbywało"[198].

Wreszcie nadchodził Wielki Piątek – dzień śmierci Zbawiciela, a więc czas największej łaski, ale też smutku i skupienia. Anna Branicka-Wolska pisała o Wielkim Piątku: „cały [ten] dzień był poważny i niepodobny do wszystkich innych"[199].

Procesja przed wieczernikiem w Kalwarii Zebrzydowskiej, 1928 r.

Procesja przed kaplicą „Obnażenie" i kościołem „Ukrzyżowanie"
w czasie uroczystości wielkotygodniowych w Kalwarii Zebrzydowskiej, 1928 r.

Według tradycji rano tego dnia, na pamiątkę Męki Pańskiej rodzice lekko uderzali rózgą dzieci i młodzież (po kolei, od najstarszego do najmłodszego), mówiąc „za Boże Rany" lub „Któryś za nas cierpiał rany, Jezu Chryste, zmiłuj się nad nami"[200]. Obyczaj ten wspominała Izabela Drwęska: „Rano budziły nas krzyki z pokoi starszego rodzeństwa, gdzie rózgą dostawali «boże rany». Nic nie chroniło nas od tej tradycyjnej «w skóry»"[201].

W Wielki Piątek post był przestrzegany szczególnie surowo, do tego stopnia, że niektórzy zupełnie zaprzestawali spożywania pokarmów[202]. W Kwilczu posiłki w tym dniu „jadano tylko dwa razy, bez zasiadania do stołu, z wykluczeniem wszelkich składników pochodzenia zwierzęcego i nabiału. Nie wolno było spożywać mleka, masła, sera, mięsa, jajek"[203]. Izabela Drwęska zapamiętała, że pili w tym dniu kakao na wodzie, a na obiad był żur i kartofle. O maśle czy mleku nie było mowy[204]. Anna Branicka-Wolska napisała natomiast: „W Wielki Piątek na śniadanie jadłyśmy bułki bez masła i błagałyśmy Mamę, by pozwoliła nie słodzić kawy. Przecież musi-

my się umartwiać!”[205]. Pozostałe dania też były postne: „na obiad była tylko wodzianka, śledzie z pieczonymi w mundurach kartoflami i pszenne placki, a kolacja też bardzo postna, bardzo głodna i niedobra”[206]. Także w Chełmie u Wielowieyskich spożywano w tym dniu śledzie[207]. Jednak nie wszędzie wielkopiątkowy post był aż tak dokuczliwy. Na przykład hrabiostwo Czapscy z Przyłuk, którzy w Wielki Piątek przestrzegali postu suchego, tzn. bez masła i nabiału, na obiad jedli sardynki, sigi wędzone, tuńczyka z puszki, kartofle z wody, kompoty i ciasta z makiem. Maria Czapska napisała w swoich wspomnieniach wprost: „Chyba nikt z nas tego dnia przy stole się nie umartwiał”[208].

W Wielki Piątek ubierano w kościele Grób Chrystusa, w czym mieli udział parafianie i kolatorzy kościoła[209]. Odsłaniany był po południu w bocznej nawie kościoła i zazwyczaj przypominał grotę skalną. Ozdabiały go duże ilości kwiatów[210]. W Polsce zwyczaj ubierania Grobów Chrystusa znany był już w XVII w.[211] Naj-

Odpust Wielkotygodniowy w Kalwarii Zebrzydowskiej, procesja do kaplicy „Drugiego upadku”, 1928 r.

prawdopodobniej przejęty został z Czech lub Niemiec, przy czym w Polsce stał się bardziej wystawny i okazały[212]. Często przy Grobach Pańskich trzymali straż odświętnie ubrani wybitni parafianie, strażacy, młodzież szkolna lub parobcy[213]. Mieli oni na sobie na ogół ubiory wykonane na wzór dawnych pancerzy i zbroi żołnierzy rzymskich[214]. Warta trwała przez trzy dni, ale stojąca bez ruchu straż zmieniała się, np. co godzinę[215]. Zwyczaj wystawiania straży grobowych oddających hołd Chrystusowi odwoływał się zapewne do straży rzymskiej pilnującej Grobu Jezusa w Jerozolimie. Z czasem praktykowano go rzadziej[216]. Autor artykułu w „Tygodniku Ilustrowanym" z 1900 r. pisał, że prawie zupełnie on zanikł i tylko w nielicznych miejscowościach jest utrzymywany[217].

Zaaranżowane w kościołach Groby Pańskie licznie i całymi rodzinami odwiedzano w Wielki Piątek po południu i w Wielką Sobotę[218]. Zwyczaj odwiedzania Grobów Pańskich oraz kwestowania w kościołach w Wielki Piątek był w Polsce znany od dawna. Wspominał o nim m.in. ks. Jędrzej Kitowicz, opisując obyczaje za panowania Augusta III[219]. Odwiedzanie kościoła i Grobu Pańskiego wspominała też Anna Branicka-Wolska:

„[W Wielki Piątek] Siedem razy trzeba było być w kościele, by dostąpić jakiegoś odpustu. Więc co parę godzin wkładałyśmy nasze jesionki w brązową kratę, beżowe berety i szłyśmy z Marią lub z panną Józefą do kościoła. O każdej porze było tam dużo ludzi. Smutno, surowo, żałobnie. Wielki ołtarz, opuszczony przez wszystkich, świecił pustką. Krzyż zakrywała fioletowa zasłona. Za to jasno od świec i kolorowo od masy kwiatów było przy bocznym ołtarzu, pod którym niby w grobowcu spoczywał Chrystus. Na klęcznikach klęczeli dwaj chłopcy w białych komżach i dwie dziewczynki w welonach na twarzach. Adoracja. Kilka kobiet płakało w głos koło nas, a gospodarz wilanowski, stary Pyrka, leżał krzyżem na zimnej, kamiennej posadzce. O trzeciej po południu było w kościele najrojniej. Godzina śmierci Chrystusa. Modliliśmy się w skupieniu, przenosząc się myślą do Męki Pańskiej, do odkupienia nas wszystkich. Za nami klęczeli Dynowscy, Brzozowscy, rodzina doktora Buczkiewicza, pan Szkultecki z córkami, panny Klochowicz, Jakubowscy z Jurkiem, Kanabusowie z Terenią, pan Rokicki, Żaboklicki z żoną, Sobotniak i nasza domowa służba

M.E. Andriolli (ryt. E. Gorazdowski), *Obchód Pamiątki Grobu Zbawiciela*, drzeworyt

w narzuconych na fartuchy płaszczach, oderwana na chwilę od roboty. Później całą gromadką obchodziliśmy stacje Męki Pańskiej. Przed każdą stacją przyklękaliśmy i mówiliśmy: *Ojcze nasz, Zdrowaś* i tę krótką modlitewkę powtarzaną przez cały post: *Któryś za nas cierpiał rany, Jezu Chryste, zmiłuj się nad nami!*"[220].

Krzysztof Radziwiłł z Sichowa w tym dniu czytał dzieciom głośno fragmenty opisu męki Chrystusa z Nowego Testamentu, a następnie szedł na piechotę z całą rodziną do Grobu Pańskiego w kościele w Koniemłotach. Tam, jak wspominała Zofia z Radziwiłłów Skórzyńska, „wmieszani w wiejski tłum, podchodziliśmy razem do ułożonego na ziemi krucyfiksu, by przy nim uklęknąć i wiejskim zwyczajem go po prostu pocałować, za jego trud, za jego mękę, za jego nieśmiertelną ofiarę...". W tamtejszym kościele koło Grobu Chrystusa ustawione były kartonowe figury wyobrażające rzymskich żołnierzy, wielkie białe kwiaty w dużych donicach, a wszystko otoczone było kolorowymi cynerariami[221]. W Rzeszynku natomiast w Wielki Piątek prace w majątku kończyły się o godzinie 14, tak aby każdy mógł się udać do kościoła w Kościeszkach, odwiedzić Grób Pański. Izabela Drwęska wspominała: „[Później] O godzinie 6-tej zajeżdżała duża kareta, siadali rodzice, rodzeństwo i ja, najstarszy brat Bogdan na koźle przy furmanie. Druga bryczka dla służby ze dworu, trzecią jechał rządca z dziećmi i pisarz. Lata nie zatarły wspomnień tych nabożeństw, grób Chrystusa ubrany był po wiejsku, kościółek oświetlony tylko świecami na głównym ołtarzu, chłopcy z kołatkami zamiast dzwon-

Grób wielkanocny w kościele w Zawierciu k. Kielc, okres międzywojenny

ków. Śpiewali całe gorzkie żale, cały kościół śpiewał”[222]. Jeśli majątek położony był w pobliżu większego miasta, wówczas jechano tam, aby odwiedzić Groby Pańskie w kilku kościołach. Takie objazdy zapamiętała Anna Branicka-Wolska:

„Często w popołudnie wielkopiątkowe zabierała nas Mama na Groby do Warszawy. Siadało się wtedy do hispany, otulało nogi kraciastym pledem i po piętnastu minutach jazdy Misiukaniec stawał przed kościołem św. Aleksandra. Uczepione rąk Mamy brnęłyśmy w tłumie do jasnego, cudownego Grobu. Pełno tam było najpiękniejszych kwiatów, świec ogromnych, lampek kolorowych, złota, srebra, a z góry, gdzieś spod kopuły, nuciły swe trele kanarki. Potem jechałyśmy do kościoła Świętego Krzyża, stamtąd do Wizytek, do Karmelitów, do Bernardynów, do katedry, do Jezuitów, do Kapucynów – na Miodową, a w drodze powrotnej do kościoła Zbawiciela. Wszędzie były morza kwiatów i setki świec, wszędzie tłumy ludzi, wszędzie kościelni z halabardami pilnujący porządku, wszędzie u drzwi roiło się od żebraków i kalek, a panie z różnych komitetów sprzedawały na jakieś cele obrazki i dzwoniły groszami w skarbonkach”[223].

Nawiedzanie przez wiernych Grobów Pańskich było wykorzystywane przez artystów jako temat rysunków. Scenę modlitwy przy Grobie Chrystusa przedstawił m.in. Michał Elwiro Andriolli na rysunku *Obchód Pamiątki Grobu Zbawiciela*, zamieszczonym w formie drzeworytu w „Tygodniku Ilustrowanym” w 1874 r.

W kościołach miejskich w Wielkim Tygodniu były organizowane kwesty, w których brały udział m.in. kobiety ze środowiska ziemiańskiego. Panie delegowane przez komitet kwesty wielkotygodniowej zbierały datki na cele dobroczynne[224]. Siedziały one przy ustawionych w kościołach stołach kwestarskich, przy czym około 1900 r. wła-

dza kościelna ograniczyła do jednego liczbę stolików mogących znajdować się w kościele. Było to spowodowane niewłaściwym zachowaniem się kwestujących, w tym rozmowami[225]. Helena Duninówna, córka radcy prawnego Ordynacji Zamoyskich, wspominała kwesty warszawskie z przełomu XIX i XX w.:

„We wszystkich warszawskich kościołach w Wielkim Tygodniu gwarno było i ruchliwie z powodu owych kwest. Wewnątrz kościoła, z boku, niedaleko wejścia, ustawiano stoliki pokryte białą serwetą z dużą, srebrną tacą pośrodku. Za stolikami, na półkręgiem rozstawionych krzesełkach, siedziały uproszone damy. Asystowało im zwykle kilku panów. Składający na tacy datek otrzymywali miły uśmiech, słówko podziękowania; dzieciom wręczano kolorowe obrazki. Każdy z wchodzących czuł się w obowiązku złożyć choćby najskromniejszą kwotę; wszystko przyjmowane było uprzejmie i z zadowoleniem. Najwięcej jednak liczono na osobistych znajomych, zwłaszcza na panów, którym wypadało odwiedzać znajome kwestujące panie, w pierwszym rzędzie te, w których domach bywali. Wtenczas ofiara na tacy złożona przedstawiała nieraz pokaźną sumkę. Admiratorzy, konkurenci, zakochani, narzeczeni – prześcigali się w datkach, składanych oczywiście w imię uczuć, a czasem może i... interesów, na ręce bogdanek – eleganckich panienek, uśmiechniętych zalotnie spod rond najmodniejszych kapelusików, pełnych riusz, kokard, kwiecia i ptasich skrzydełek”[226].

Kwestę wielkanocną w kościele między innymi ukazał na rysunku opublikowanym w „Kłosach” w 1890 r. Aleksander Brzostek.

Grób wielkanocny w kościele św. Krzyża, Warszawa, 1932 r.

W Wielki Piątek odbywało się w kościele długie nabożeństwo. Kapłan ubrany w czarne szaty liturgiczne[227] wychodził przed wielki ołtarz pozbawiony ozdób, bez obrusa, tylko ze stojącym na środku zakrytym krucyfiksem. Kapłan oraz ministranci padali krzyżem u stopni ołtarza i pogrążali się w modlitwie. W tym czasie na ołtarzu rozkładano jeden obrus, przypominający prześcieradło, w które owinięto Ciało Chrystusa. Następnie kapłan wstawał i wchodził na stopnie ołtarza, aby przewodniczyć obrzędom[228]. Podczas nabożeństwa m.in. czytano rozdziały z proroka Ozeasza i z II Księgi Mojżesza odnoszące się do przyszłej zbawczej śmierci Chrystusa, opis Męki Pańskiej według św. Jana, modlono się za całą ludzkość i wszystkie jej stany, adorowano też krzyż[229]. W tym celu kapłan zdejmował czarny ornat, brał do ręki zakryty welonem krzyż i odsłaniał go stopniowo, śpiewając trzy razy *Oto drzewo krzyża, na którem zbawienie świata wisiało*, na co chór odpowiadał: *Przyjdźcie, pokłońmy mu się*. Kapłan kładł krzyż na poduszce i po zdjęciu obuwia przyklękał trzy razy, aby złożyć mu hołd. Potem następowała adoracja krzyża, podczas której chór śpiewał tzw. improperia[230]. Michał Żółtowski z Czacza tak wspominał tę część nabożeństwa: „Po odsłonięciu poszczególnych jego ramion, kładziono go na ziemi, a wierni, począwszy od kapłana, organisty i ministrantów całowali Jego rany i wrzucali grosiki do postawionej obok puszki”[231]. Pod koniec adoracji krzyża zapalano na ołtarzu świece, a kapłan przenosił z ciemnicy do wielkiego ołtarza konsekrowane poprzedniego dnia hostie.

C.B. Jankowski,
*Groby* (fragment ilustracji), drzeworyt

Grób w kościele sióstr Wizytek w Warszawie, 1936 r.

Następnie miała miejsce tzw. msza „uprzednio poświęconych darów" bez ofiarowania i podniesienia. Trzecią pozostałą w kielichu hostię, którą konsekrowano w Wielki Czwartek, kapłan wkładał do monstrancji i zanosił w procesji do Grobu, aby tam, zakryta białym welonem, pozostała do rezurekcji. Obrzęd ten miał przypomnieć złożenie Pana Jezusa do grobu[232].

Niektóre rodziny w Wielki Piątek odmawiały u siebie w domu Drogę Krzyżową. Tak było w Przyłukach u hrabiostwa Czapskich, gdzie po południu w sypialnym pokoju państwa odmawiano ją razem z całą służbą[233].

Często w Wielki Piątek, mimo wielu obowiązków natury religijnej, trwały też miejsce ostatnie bardzo intensywne przygotowania do świąt. W Rzeszynku kończyły one około godziny 14:

„Pokojówki dodawały blasku podłogom, paliły w piecach w pokojach (zimą) nie używanych. W kuchni gotowano szynki i głowiznę, pieczono prosiaka i indyki, kury na majonez, nóżki na galart, rozbef by koniecznie krwawił. Jedna z panien upinała firanki, szykowała gościnne pokoje. Trzeba było popatrzeć, jak zagrabiają podwórze, wysypują piaskiem ganki, myją krowy, szykują obrok w stajni"[234].

Poza tym w Wielki Piątek do majątków przybywali pierwsi świąteczni goście z dalszych stron[235].

A. Brzostek, *Kwesta wielkanocna*

W Wielką Sobotę rano odbywało się w kościele nabożeństwo, podczas którego kapłan święcił ogień (poza kościołem), paschał i wodę chrzcielną w chrzcielnicy[236]. Wówczas odprawiana też była uroczysta msza święta paschalna, podczas której kapłan miał na sobie białe szaty, wyrażające radość[237]. Rozbrzmiewał wesoły hymn *Gloria*, dzwoniły wszystkie dzwony i grzmiały organy[238]. Ten radosny moment zapamiętała Anna Branicka-Wolska: „w czasie mszy świętej w wilanowskim kościele ministranci z pasją klekotali kołatkami, a potem nagle rozdzwaniały się dzwonki – wszystkie, ile ich było w kościele. Robiło się wtedy i nam wesoło i nastrój smutku Wielkiego Tygodnia przemieniał się w radość wielkanocną"[239]. Czytano wówczas Ewangelię o niewiastach, które wcześnie rano spotkały siedzącego przed grobem anioła zapewniającego je, że Chrystus zmartwychwstał[240]. Był zwyczaj, że ogień i wodę – poświęcone w Wielką Sobotę – przynoszono do chat, domów, dworów i pałaców[241]. Do przeniesienia ognia świętego zapalonego od paschału mogły być użyte tylko smolna szczapka lub świeczka z czystego wosku[242]. Tym nowym ogniem rozpalano wszystkie domowe paleniska, np. piece i kuchnie[243].

K. Pillati, *Kwesta wielkanocna*

Święcenie wody przedstawił Ksawery Pillati na rysunku pod takim właśnie tytułem zamieszczonym w formie drzeworytu w 1880 r. w „Tygodniku Powszechnym".

W Wielką Sobotę mogły się jeszcze odbywać przygotowania przedświąteczne, ale zgodnie ze starym polskim obyczajem powinny się zakończyć najpóźniej w południe[244]. W majątku rodziców Zygmunta Glogera na Podlasiu w dzień wielkosobotni „przed wiejskim starym dworem, porządkowano od rana dziedziniec. Z gęstych klombów starego bzu i jaśminu wygrabiano sczerniały liść jesienny, podjazd wysypywano świeżym piaskiem, a przed gankiem potrząśnięto nasiekaną świerczyną. Między oficyną, w której mieściła się kuchnia, a dworem panował ruch niezwykły. [...] Co chwila biegały z pośpiechem w jedną i drugą stronę to niewiasty z chustkami zawiązanemi na głowie w rodzaju zawoja, to Brzozosia, stara klucznica, to kucharz, to rumiane, korpulentne bose dziewczęta"[245].

W Wielką Sobotę rano zajmowano się przede wszystkim przygotowaniem święconego[246]. Był to w zasadzie ostatni etap przygotowań, które trwały wiele dni, a nieraz i tygodni wcześniej. Wówczas odbywała się już tylko ceremonia nakrywania i ustawiania do stołu wielkanocnego[247]. Janina z Puttkamerów Żółtowska wspominała, że przygotowania do święconego w Dereszewiczach odbywały się w domu pełnym przeciągów, ponieważ powiewał już wiosenny wiatr, a wszystkie okna były otwarte[248].

Święcone było starym i typowo polskim zwyczajem, nieobchodzonym w innych krajach, a świadczącym o charakterystycznej dla Polaków gościnności[249]. Zachowane opisy święconego, organizowanego dawniej w rezydencjach najbogatszych rodów, wprawiają nas dziś w zdumienie. Zapraszano na nie często setki gości[250]. Lucjan Siemieński zauważył, że: „Uczeni badacze, którzy robią pracowite poszukiwania nad historyą sztuki w Polsce, usiłując wykazać, żeśmy mieli i naszych malarzy i rzeźbiarzy i budowniczych, nie powinniby pomijać święconego, które w pewnym względzie świadczyło o bogactwie fantazyi i było niejako rzeźbą, tę mającą jeszcze zaletę, że nie tylko zachwycało oko, ale i smakowało wybornie"[251]. Mimo że niniejsza praca nie dotyczy okresu przed 1850 r., chciałbym jednak podać

przykład święconego z dawniejszych czasów. Pomoże on lepiej zrozumieć kultywowanie tej tradycji w siedzibach ziemian, choć będącej już tylko echem tamtych wielkich przyjęć. Jest to opis święconego z pierwszej połowy XVII w. przywołany przez Łukasza Gołębiowskiego:

„W jednym z starych kalendarzy poznańskich znajduje się opis bez daty, zdaje się jednak, że to musiało być za Władysława IV. Wojewoda Sapieha w Dereczynie takie wyprawił święcone, na które zjechało się co nie miara panów z Litwy i Korony. Na samym środku był baranek wyobrażający *Agnus Dei* z chorągiewką, calutki z pistacyami; ten *specyał* dawano tylko damom, senatorom, dygnitarzom i duchownym. Stało 4 przeogromnych dzików, to jest tyle, ile części roku. Każdy dzik miał w sobie wieprzowinę, *alias*: szynki, kiełbasy, prosiątka. Kuchmistrz najcudowniejszą pokazał sztukę w upieczeniu całkowitem tych odyńców. Stało *tandem* 12 jeleni także całkowicie pieczonych z złocistemi rogami, cale do *admirowania*, nadziane były rozmaitą zwierzyną, *alias*: zającami, cietrzewiami, dropiami, pardwami. Te jelenie wyrażały 12 miesięcy. Na około były ciasta sążniste, tyle, ile tygodni w roku, to jest 52, cale cudne placki, mazury, żmudzkie pirogi, a wszystko wysadzane *bakalią*. Za niemi było 365 babek, to jest tyle, ile dni w roku. Każde było *adornowane inskrypcyami, floresami*, że nie jeden tylko czytał, a nie jadł. Co zaś do *bibendy*: było 4 puchary, *exemplum* 4 por roku napełnione winem jeszcze od króla Stefana. *Tandem* 12 konewek srebrnych z winem po królu Zygmuncie; te konewki *exemplum* 12 miesięcy. *Tandem* 52 baryłek także srebrnych *in gratiam* 52 tygodni, było w nich wino: cypryjskie, hiszpańskie i włoskie. Dalej 365 gąsiorków z winem węgierskiem, *alias* tyle gąsiorków ile dni w roku, a dla czeladzi dworskiej 8760 kwart miodu robionego w Berezie, to jest tyle, ile godzin w roku. *Kuryer warsz.* 1828, *N.* 88"[252].

Staropolskie święcone przedstawił na rysunku pod takim właśnie tytułem Henryk Polkowski. Rysunek ten umieszczono w formie reprodukcji drzeworytniczej w „Tygodniku Ilustrowanym" w 1860 r. Widzimy na nim przede wszystkim wielką salę z zastawionym specjałami olbrzymim stołem oraz kłębiący się wokół tłum szlachciców i szlachcianek.

U mniej zamożnej szlachty święcone było odpowiednio skromniejsze, choć wszędzie, stosując się do polskiej zasady „zastaw się, a postaw się", starano się, aby

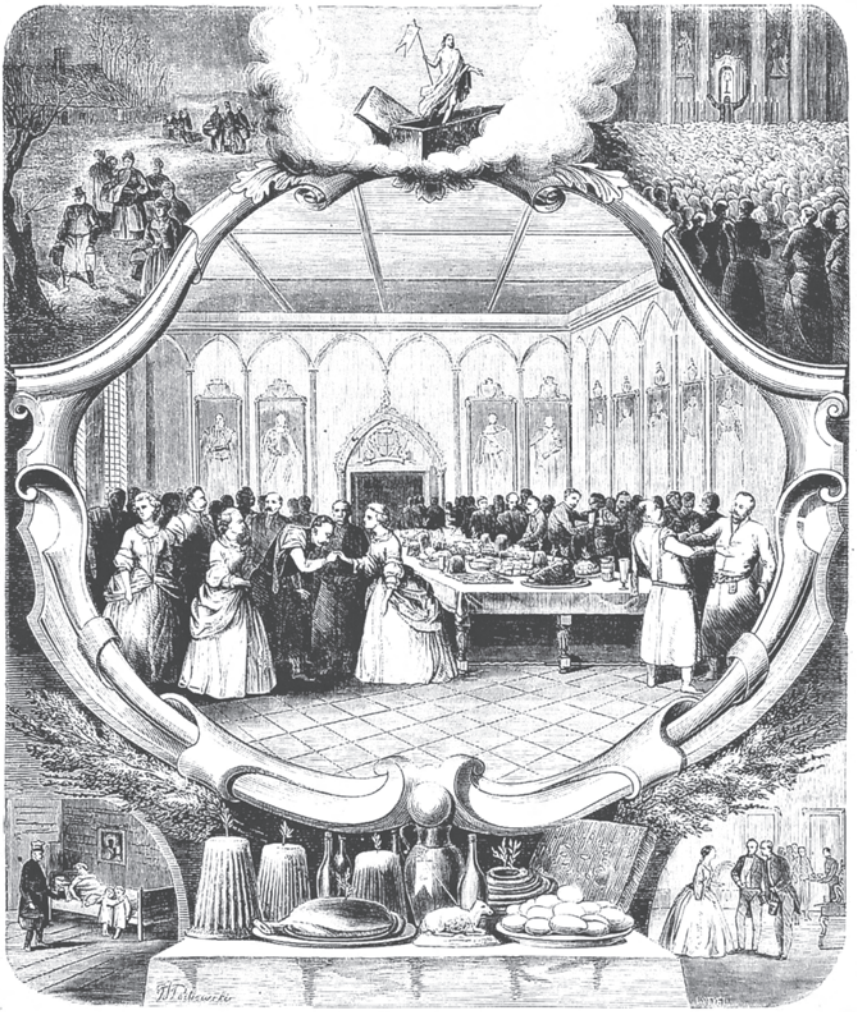
K. Pillati (ryt. B. Puc, W. Berg), *Święcenie wody*, drzeworyt

wielkanocny stół był jak najokazalszy. Tradycja przygotowywania obfitego święconego dotyczyła nie tylko rezydencji wiejskich, ale też miejskich, m.in. pałaców zamożnych rodzin szlacheckich i magnackich (później arystokratycznych). Elżbieta Kowecka pisała, że w mieście, w świąteczny dzień, szczególnie młodym mężczyznom zwyczaj nakazywał odwiedzać te domy, w których zwykle bywali, dlatego pod wieczór zazwyczaj chorowali z przejedzenia[253]. Na rysunku Jana Wasilewskiego sprzed 1914 r. możemy zobaczyć święcone szlacheckie z pierwszej połowy XIX w. (wyimaginowane święcone w Soplicowie), a raczej to, jak wyobrażał je sobie artysta.

Zofia Skąpska, odnosząc się do dawnych opisów święconego, m.in. u ks. Radziwiłła „Panie Kochanku" i u Sapiehów w Dereczynie, napisała w „Ziemiance Polskiej" w 1928 r., że „owe czasy nie wrócą i dzisiaj nie można ani zalecać, ni też powracać do tych fenomenalnych wyskoków fantazyj pańskich"[254]. Skąpska stwierdziła równocześnie, że stołu wielkanocnego „dla zachowania tradycji «ziemianka polska» mimo kłopoty i zmęczenia nie ulęknie się"[255]. Ziemianie z drugiej połowy XIX i pierwszej połowy XX w. organizowali więc święcone, aby tradycji stało się zadość, chociaż było ono o wiele skromniejsze niż to osławione „dereczyńskie" z pierwszej połowy XVII w. Karolina z Potockich Nakwaska w drugim tomie swo-

jego poradnika dla gospodyń polskich pt. *Dwór wiejski...* z 1858 r. zaproponowała następujące święcone dla 20 do 30 osób: 2 baby szafranowe duże, 1 baba koronkowa, 1 baba z rodzynkami, 2 placki lukrowane, w tym: 1 biały i 1 różowy, 1 mazurek marcepanowy z konfiturami, 1 mazurek makaronikowy, 1 szynka wieprzowa wędzona, 1 szynka cielęca lub sarnia, 1 baranek pieczony nadziewany, 1 prosię pieczone, 1 indyk pieczony, 1 polędwica wołowa pieczona, 1 pasztet gorący (*vol-au-vent*) z drobiu, z knedlami, 1 pasztet zimny ze zwierzyny, 1 półmisek kiełbas odgotowanych, 1 półmisek kiełbas odsmażonych, 60 jaj na twardo, rosół w filiżankach, polewka winna i jako dodatki: „masło świeże, serdelowe, ze serem *szapziger* przerabiane", ser szwajcarski, *strachino*, cytryny, musztarda, sos tatarski – ostry, sałaty, ocet, oliwa, oliwki, ogóreczki, jarzyny marynowane, a z alkoholi: wódki słodkie, miętowa, anyżkowa, likwor maraschino, ratafje itp.[256] Jak radzono sobie w praktyce ze święconym w domach ziemiańskich, pokażę w dalszej części pracy.

Ponieważ w każdym polskim domu ziemiańskim święcone było bardzo obfite, a biesiadników zazwyczaj wielu, przygotowywano duży, długi, czasem owalny stół[257], aby wszystko mogło się na nim pomieścić i wyglądało bardzo okazale. Na przykład w Studziankach stół rozciągano maksymalnie, to znaczy na 36 osób[258]. Znajdował się on w odpowiednio przyozdobionym pokoju jadalnym, salonie lub innym pokoju[259]. Zofia Skąpska pisała: „Jak wiemy z dawnych opisów stół święcony bywał ustawiony w Wielką Sobotę rano w jednym z mniejszych pokoi. I dzisiaj w naszych dworach wiejskich, gdzie rzec można jeszcze tradycja się przechowuje – zwykle na «święcone» przeznaczamy pokój mniej przechodni, niezbyt wystawiony na operację promieni słonecznych, a bliski pokoju bawialnego, salonu, lub jadalni, tak że on jest wygodnym tak dla pani domu, jak i dla uczestników świąt"[260]. Stół był przysunięty do ściany[261] lub stał na środku pomieszczenia[262]. Okrywano go dużym, białym, obficie zwisającym do podłogi obrusem[263]. Na Wielkanoc, tak jak na Boże Narodzenie, do nakrycia stołu używano często specjalnego, bardzo długiego obrusa[264] . Stołów mogło być też więcej. Jerzy Jacek Nieżychowski zapamiętał, jak w sobotę rano przygotowywano stoły w jadalni jego rodzinnego dworu w Chlewie: „Główny stół [...] odsuwano jak najdalej od północnej ściany, by pod oknem ustawić stół owalny z sa-



H. Polkowski (ryt. J. Styfi), *Staropolskie święcone*, drzeworyt

lonu matki [...]. Ten mahoniowy stół, pozornie niewielki, rozkładał się z zegarmistrzowską precyzją na 20 osobowy"[265]. W jadalni Nieżychowskich stały też dwa boczne stoły i barki na kółkach[266]. W większych siedzibach ziemiańskich i arystokratycznych ustawiano też odrębny, mniejszy stół, przeznaczony dla służby, który był skromniej ubrany i zastawiony[267]. Stoły w ziemiańskich domach na Wielkanoc powszechnie zdobiła zieleń i kwiaty. Na stole ze święconym stały często w do-

J. Wasilewski, *Święcone szlacheckie*, 1913 r.

niczkach lub wazonach zakwitłe cynerarie (tzw. popielnice), forsycje, hiacynty, laki, narcyzy, róże, tamaryszek, także gałęzie brzozy i baźki wierzbowe oraz leżały bukieciki fiołków[268]. Ustawione na stole specjały przystrajano gałązkami lub bukiecikami bukszpanu, liśćmi borówek, barwinku lub brzozy, natomiast obrusy zdobiono wokół pędami widłaku (tzw. zajęczymi wąsami) lub pęczkami borowiny[269]. Do obrusa przypinano też girlandy z bukszpanu[270] lub widłaka[271] albo fiołki[272] – wszystko świeże. Na stole znajdowała się też rzeżucha, która m.in.: bywała uformowana w słupek, stanowiła podstawę dla baranka, ale także porastała stojący na stole krzyż[273]. Zielenią i kwiatami ubierano również pokoje. Tadeusz Chrzanowski wspominał, że w majątku jego rodziców w Moroczynie, jak nakazywał stary obyczaj, w różnych zakątkach mieszkania kładziono pocięte łodygi tataraku. Wówczas w całym domu przyjemnie pachniało[274]. We dworze Glogerów na Podlasiu: „Białe ściany [...] pokoiku [w którym było święcone] przybierano w świerkowe gałęzie, miłą woń lasu dające”[275].

Na polskie święcone składały się dania zimne, tzw. podawane „bez dymu”, i takie, które wcześniej przygotowane, na święcone tylko podgrzewano, „przy jednym dy-

mie”[276]. Rozpalanie „wielkiego” ognia pod kuchnią i gotowanie w święta Wielkiejnocy byłoby niestosowne[277]. Poza tym, dzięki temu, że w dni świąteczne przygotowywano jedynie barszcz lub bulion, kawę i herbatę oraz przyprawiano sos tatarski, służba miała niewiele pracy. Jedną z głównych potraw, stojących na ziemiańskim stole wielkanocnym, był pieczony lub wędzony prosiak[278], względnie jego głowa (tzw. głowizna)[279], w którego pysku umieszczano zazwyczaj jajko (pisankę)[280], ale mogło to być też jabłko[281], korzeń chrzanu[282] lub pietruszka[283]. Prosiaka czasem nadziewano kaszą, np. hreczaną[284]. Równie nieodzowna jak prosiak była szynka – gotowana, wędzona lub pieczona[285]. Mogła być podana na stół z odchyloną skórką[286], często udekorowana goździkami, a czasem też drobno siekanymi gotowanymi żółtkami i białkami[287]. Goździki mogły układać się w napis, np. Alleluja lub cyfry roku Wielkiejnocy[288]. Na stole wielkanocnym nie mogło zabraknąć kiełbas w różnych gatunkach, wędzonych, gotowanych i pieczonych[289]. W Polsce kiełbasy potrafiono wyrabiać domowym sposobem od bardzo dawna, a dobrzy kucharze znali od kilkunastu do kilkudziesięciu sposobów ich przyrządzania[290]. Przygotowywano m.in. kiełbasę „białą”, zwaną „polską” – gotowaną lub pieczoną z cebulą[291], będącą jednym z bardziej znanych i charakterystycznych dań kuchni polskiej[292]. Kiełbasy układano na półmiskach w zwoje i wieńce, czasem otaczające górę pisanek[293]. Poza tym były też różne inne wyroby mięsne i wędliny, np. baleron, baranina pieczona, cielęcina pieczona (np. kulka cielęca) i wędzona, cietrzew, dzika kaczka w piórach, indyk pieczony, także faszerowany, np. farszem rodzynkowym (indyk miał nóżki ozdobione wycinanym papierem), jęzory, kabanosy, kapłon pieczony, kaszanka, królik, pasztety, pasztetowa, polędwica wieprzowa i wołowa, półgęski, rolada, salami, salceson, sarna, schab pieczony, serwolatka, szynka cielęca marynowana, udziec barani, wątrobianka, wołowina pieczona[294]. Wędliny leżały ułożone na półmiskach i udekorowane np. chrzanem oraz bukszpanem[295]. Na Kresach istniała ponadto tradycja przygotowywania głuszca w upierzeniu, z rozpostartym w formie wachlarza ogonem[296]. Bogusław Zaleski wspominał, że pieczony głuszec miał przypięty łebek, skrzydła oraz wachlarz[297]. Również cietrzewiom przypinano łebek, skrzydła i lirę[298]. W centralnej Polsce niekiedy serwowano pawia w piórach . Ryby, które królowały na stole wigilij-

K. Pillati (ryt. B. Puc, W. Berg),
*Daj buzi baranku*, drzeworyt

nym, podawano również w Wielkanoc, chociaż rzadziej. Były to np. ryby faszerowane i w galarecie[300]. Przyrządzano także jedną ze specjalności kuchni polskiej, jaką był bigos z kapusty duszonej z mięsem, kiełbasą i winem[301]. Na świątecznym stole nie mogło zabraknąć nabiału: jaj (w tym ich kawałków przeznaczonych do podzielenia się), różnych serów i masła[302]. Jajka, specjalnie na Wielkanoc, gotowano w rosole od szynek[303]. Było ich bardzo dużo, aby dla wszystkich starczyły[304]. Zdarzało się, że oprócz jajek kurzych podawano jajka innych ptaków, jak na przykład czajek[305]. Wreszcie było też pieczywo, w tym chleb z rumianą skórką, bułki francuskie i grahamki[306].

Równie ważne i liczne były na stole wielkanocnym słodkości. Obowiązkowo musiały się na nim znaleźć baby i mazurki, często także torty[307]. Baby były w rozmaitych gatunkach (np. chlebowe, dziadowskie, koronkowe, mądre, migdałowe, parzone, petynetowe zwane muślinowymi – z bardzo wielu żółtek, piaskowe, podolskie, polskie, puchowe, rumowe, szafranowe, tiulowe, trójkolorowe – z ciasta białego, różowego i ciemnego, waniliowe, wołyńskie, zwyczajne, z rodzynkami), różnych wielkościach[308], kształtach (gładkie lub fugowane) i polewach (polane czekoladą lub konfiturami domowymi, lukrowane, posypane kolorowym maczkiem lub bez polewy); również mazurki były w różnych odmianach (np. bakaliowe, czekoladowe, cygańskie, cytrynowe, drożdżowe posypane rodzynkami, figowe, jabłeczne, kajmakowe, karmelowe, królewskie, czyli migdałowe, kruche z różnymi masami, lukrowe, makaronikowe, makowe, marcepanowe, miodowe, moczone, morelowe, orzechowe, pistacjowe, pomarańczowe, powleczone marmoladą lub konfiturą z truskawek, moreli albo pomarańczy, różane, suche, z płatków owsia-

nych, z razowego chleba i migdałów, serowe – tzw. serowce), a poza nimi mogły pojawić się też torty (np. biszkoptowe, chlebowe, czekoladowe, Fedora, hiszpańskie, kawowe, kruche, makowe, migdałowe – tzw. szare, morelowe, orzechowe, piaskowe, tłuste, tureckie, wiedeńskie, zabalkańskie), cygany, dziady, keksy, makowce, miodowniki, placki drożdżowe z kruszonką, rodzynkami i migdałami, przekładańce, serniki (w tym wiedeński), strucle z konfiturami i inne ciasta[309]. Baby i mazurki to rdzennie polskie wypieki wielkanocne, będące chlubą już staropolskiej kuchni[310]. Na uwagę zasługują mazurki, na które wpływ mogła mieć „słodka kuchnia" turecka[311]. Są to niskie placki, zazwyczaj na kruchym spodzie, waflu lub opłatku, pokryte warstwą jakiejś masy, barwnie lukrowane i zdobione konfiturami, owocami w cukrze oraz bakaliami[312]. Według Zofii Skąpskiej mazurki trudno jest wyliczyć i spamiętać, „zależą od fantazji pani domu i od jej indywidualnego pomysłu – stanowią misterne dzieła sztuki wysubtelnionego smaku w połączeniu ze zmysłem piękna"[313]. Torty natomiast pojawiły się w Polsce późno, moda na nie przyszła prawdopodobnie z Włoch wraz z królową Boną Sforzą[314]. Do niektórych wypieków, zgodnie ze starym zwyczajem, używano szafranu. Według Zygmunta Glogera „ciasta wielkanocne od wieków nie mogły się obejść bez szafranu, który nie tylko nadawał im żółtą barwę, ale – jak utrzymywano – i rozweselał"[315]. Czasem zdarzały się marcepany mające formę np. serduszek lub kulek[316].

Na stole stały też baumkuchy czyli sękacze, o których Adam Habdank pisał: „Stały baumkuchy, by ule z pszczołami / Wysokie, żółte, pokryte szyszkami"[317]. Zofia Skąpska zaś stwierdziła: „«elegant sękacz», pełen woni, uwieńczony bukietem kwiatów i zieleni, który, jak niejedni twierdzą, ma być symbolem «drzewa żywota rajskiego»"[318]. Sękacz mógł być oblany czekoladowym lukrem[319]. Był on powszechny w ziemiańskim święconym, ponieważ występował na Kresach, w centralnej Polsce i w Wielkopolsce[320]. O 90-jajowym sękaczu, który był specjalnością gospodyni zatrudnionej we dworze w Szulmierzu, pisał Stanisław Załuski: „Ile ów kolos pochłaniał mąki, cukru, masła i innych ingrediencji – nie mam pojęcia. Ciasto było kosztowne, za to smaczne i trwałe. Zachowywało świeżość przez kilka miesięcy, co w warunkach wiejskich było ważne ze względu na różne niespodziewane wizyty"[321].

Hiacynt na stole wielkanocnym, 1938 r.

Czasem przygotowywano jeszcze słodkie danie wielkanocne w postaci paschy uformowanej w ścięty stożek[322].

Na stole koniecznie musiał stać baranek z cukru, lukru, masła, ciasta, sera lub gipsu, z oczami (np. z pieprzu albo rodzynków), z czerwoną chorągiewką z krzyżem (lub patriotyczną biało-czerwoną) i dzwoneczkiem na szyi, ustawiony w altance obrośniętej zieloną rzeżuchą, na kobiercu, postumencie lub innej budowli z rzeżuchy, talerzu z pisankami, babie, sękaczu albo przekładańcu[323]. Baranek był mały lub naturalnej wielkości. Dawniej zwano go „agnuskiem", był wówczas wykonywany także z wosku, ciasta lub marcepanu, a na dworach królewskich i wielkopańskich mógł być nawet ze złota, srebra, drogich kamieni lub najlepszej porcelany[324]. Natomiast według Skąpskiej dawniej mógł to być pieczony baranek[325], jak np. u Glogerów na Podlasiu[326]. Zwyczaj umieszczania baranka na stole wielkanocnym zapoczątkował papież Urban V w XVI w., a w Polsce już w XVII w. opisywano go jako występującego w każdym polskim domu[327].

Uzupełnieniem święconego były sosy (np. cumberland, chrzan tarty z octem, chrzan z borówkami, ćwikła, sos majonezowy, tatarski, zielony), przyprawy (głównie sól, pieprz, oliwa i ocet), sałatki (np. sałatka z szyjek rakowych w majonezie, sałatka z listków młodego mlecza i cykorii), grzybki (np. kiszone rydzyki, marynowane kurki i prawdziwki), warzywa (np. zielone pomidorki, rzodkiewki, zielona sałata), owoce (świeże – np. jabłka, w occie – np. gruszki, poza tym borówki smażone ze skórką pomarańczy), plaster miodu i kompoty (np. kompot z ogórkami)[328].

Na głównym stole wielkanocnym lub drugim, ustawionym obok, stały różne alkohole[329]. Rodzaje alkoholi, jakie pijano w domach ziemiańskich, omówiłem już w rozdziale o świętach Bożego Narodzenia.

Ozdobą wielkanocnego stołu obok elementów roślinnych były pisanki, które leżały (również zmieszane z jajkami ugotowanymi na twardo) w misach, salaterkach, na talerzach lub w srebrnych pojemnikach, mogły być też ułożone w piramidy[330]. Czasem pisanki otaczała koliście ułożona kiełbasa[331].

Na bocznym stole ulokowana była zastawa stołowa, m.in. kieliszki do wina, talerze, sztućce, talerzyki i widelczyki do „jajka święconego" oraz stosy serwet[332]. Na bocznym stoliku czekała na księdza woda święcona i kropidło[333].

W domach, gdzie były młodsze dzieci, panował zwyczaj urządzania w tym samym pomieszczeniu stolików dziecinnych ze specjalnymi potrawami, np. wypiekanym w malutkich foremkach pieczywem, uformowanymi z kolanka szyneczkami, małymi kiełbasami, a nawet pisankami[334]. Maria Stępkowska-Szwed wspominała święcone dla dzieci w Boczkowicach: „Dzieci [...] siedziały z nami przy niziutkim stole, na którym poustawiane były identyczne potrawy i ciasta, tyle że w małych foremkach pieczone. Stały nawet maciupeńkie buteleczki z winem, a zamiast dużej szynki – maleńka, z udka indyczego, ubrana w papiloty – jak duża. Tak to kochana nasza mama dekorowała stół dla maluchów, aby nie były pokrzywdzone"[335]. Na Stawisku natomiast dla córek państwa Iwaszkiewiczów na miniaturowym stoliku dla lalek ustawiano święcone z marcepanu, będące wyrobem jakiejś firmy cukierniczej, np. „Framboli". Była to malutka szynka, zwój kiełbasy, świńska głowa, serek, kolorowe jajka i buteleczki z jakimś płynem[336]. Także Roman Mycielski zapamiętał „[…] miniaturowe stoły dla dzieci z zastawą i święconym z marcepanu (na tych stołach stała też malutka karafka z winem i dwa

*Stolik dziecinny ze święconem*, fragment drzeworytu A. Kędzierskiego (ryt. A. Zajkowski), *Przy święconem*

kieliszki)”[337]. To marcepanowe święcone było traktowane jako deser[338]. Można sobie wyobrazić, jak wielkie zainteresowanie dzieci musiał wywoływać nie tylko przygotowany specjalnie dla nich stolik, ale przede wszystkim ten duży stół. Na drzeworycie wykonanym według rysunku Ksawerego Pillatiego *Daj buzi baranku*, zamieszczonym w „Tygodniku Ilustrowanym” w 1881 r., została ukazana zabawna scena z małą dziewczynką bawiącą się barankiem stojącym na przygotowanym stole świątecznym.

Po przygotowaniu święconego drzwi zamykano na klucz, aby nie dostały się do wewnątrz koty[339].

Szczegółowe opisy stołu ze święconym występują w wielu pamiętnikach ziemiańskich. Wszystkie one mogą budzić u współczesnego czytelnika podziw, gdyż jak zauważył Adam Habdank: „Stół ze święconem miał być okazały / Dwory ze sobą w tem konkurowały”[340]. Poza tym według Bogusława Zaleskiego: „Stół nie tylko pod względem smakowym, ale i kolorystycznym wyglądał naprawdę pięknie”[341].

Poniżej przedstawię niepowtarzalny wygląd i „smakowitość” święconego, zaczynając – jak przy potrawach wigilijnych – od Kresów Wschodnich, z północy na południe. Melchior Wańkowicz, który dzieciństwo spędził w majątku swojej babki w Nowotrzebach na Kowieńszczyźnie w końcu XIX w., zapamiętał, że tamtejsze święcone składało się z mięs, m.in. z wielkiej głowizny z jajkiem w pysku, pieczonych prosiąt i szynki gotowanej (poza okresem wielkanocnym jedzono w Nowotrzebach tylko szynki wędzone). Były też ciasta: „dziad”, „cygan” i „prześcieradło”, olbrzymie baby oraz sękacz z dwustu jaj. Pośrodku stały dwie arki z rzeżuchy, w których znajdowały się baranki z cukru. Był też przygotowany dla czeladzi wielki baran z masła o oczach z suszonych śliwek[342]. Kazimierz Iwanowski opisał zaś stół wielkanocny w Lebiodce na Litwie, nazywając go arcydziełem Emilki, ponieważ przygotowywała go Emilka Sakiewiczowa, zatrudniona przez jego babkę:

„Wita nas półmisek z olbrzymim, upieczonym łbem świńskim, trzymającym w pysku czerwone jajko. Na talerzu z pisankami stoi tradycyjny cukrowy baranek z czerwoną chorągiewką z krzyżem. Obok, potężna pieczona szynka z częściowo odwiniętą, ciemną skórką, udekorowana powciskanymi równomiernie w przyro-

Święcone, 1938 r.

śniętą słoninkę suchymi goździkami. Dalej jest piękna, pieczona kulka cielęca, a obok duży indyk z pokrajanymi plastrami białego mięsa. Nogi ma udekorowane białym, ponacinanym papierem, tworzącym małą koronę. Dalej różne kiełbasy, pieczone i wędzone. Obok pieczony schab. Drugą część stołu zajmują dostojne baby i rozmaite mazurki: a to królewski, a to cygański, a to serowy, na brzegu stoją strucle z konfiturami lub z makiem, przewyborne w smaku, [...] gdzie ciasto jest niemal przezroczyste, a maku, pełnego różnorodnych bakalii, jest na palec grubości. Wszystkie te wspaniałości są bogato dekorowane zielenią i ułożone na pięknym serwisie"[343].

W Przyłukach w Mińskiem na Białorusi, majątku hrabiostwa Czapskich, na początku XX w. oprócz pieczeni, szynki, kiełbas, pieczonego prosiaka, bab, placków, tortów i mazurków zdarzało się, że był też głuszec „zdobny brodatą głową, wachlarzem ogona i rozpiętymi skrzydłami"[344]. U Kieniewiczów w Dereszewiczach

na Polesiu w końcu XIX w. na środku długiego stołu umieszczano zieloną altankę, a w niej baranka cukrowego z czerwoną chorągiewką. Z jednej strony stawiano baumkuchen, a z innej strony głowiznę przystrojoną widłakami. Na święcone był tam też m.in. głuszec, barszcz, baby i mazurki[345]. Andrzej Rostworowski opisał święcone z początku XX w. w pałacu w Narowli koło Mozyrza w Mińskiem, należącym do jego wuja Edwarda Horwatta:

„Przez całą długość biblioteki stał stół, chyba do dwudziestu metrów długi. W środku zielona altana, w niej baranek. Z dwóch końców stołu dwie głowy: świni pieczonej i dzika w skórze z jajkiem w pysku. Głuszec, cietrzew, dzika kaczka w piórach, a potem już szynki gotowane i pieczone, całe stosy kiełbas, pieczone prosięta z kaszą, rolady, pieczone ptactwo, indyki nadziewane śliwkami albo kasztanami, jeszcze mięsiwa, galarety, auszpiki, sałatki, chrzany, sosy. A potem szeregi bab, które rozpoczyna baumkuchen sękaty, a potem szafranowa, jajowa skromna, jajowa bogata, według recepty cioci Andzi, z przepisu doktorowej, potem mazurki: królewski, cygański, przekładanych z dziesięć gatunków, pomarańczowy, śliwkowy i tu królowały przepisy babci Zosi, cioci Mani albo po prostu z kalendarza. Wśród tego dobrobytu stały jeszcze misy kolorowych jajek, nierzadko pięknych pisanek, znowu arcydzieła ciotek. W jednym końcu na dostawionym z boku nieco niższym stoliku stały butelki, cały las butelek różnego formatu, koloru, o przeróżnych zawartościach, od wiekowej starki począwszy. Rozpoczynano od jajek i szynki, a po jakiejś godzinie wnoszono barszcz w filiżankach, którego zresztą było ad libitum. Dopiero długo po tym, jak już jedzenie nawet mazurków miało się ku końcowi, wnoszono herbatę i czarną kawę"[346].

Maria Lewicka wspominała, że na stole ze święconym w leśniczówce jej ojca na Wołyniu znajdowały się: prosiak koloru złocisto-brunatnego z czerwoną kraszanką w pysku, szynka upieczona w cieście, kiełbasy, cielęcina, pasztety, rolady, baranek serowy z oczami z rodzynków, mazurki z wylukrowanym napisem „Alleluja", sękacze z czekoladowym lukrem i kraszanki w różnych kolorach[347].

Prezentując przykłady święconego z zachodnich i centralnych ziem Polski, zaczynam od Wielkopolski. Cezary Bacciarelli opisał święcone z 1909 r., urządzone w majątku jego rodziców, w Jądrowicach na Kujawach:

„Na dużym stole, nakrytym pięknym białym obrusem, stojącym w rogu stołowego pokoju, były ustawione przeróżne mięsne i cukiernicze specjały. Nad wszystkim górował bankuch czyli sękacz, ze stojącym na wierzchu białym barankiem z cukru z czerwoną chorągiewką na złotym proporcu. Z mięsiwa stały na półmiskach: przede wszystkim pieczone prosię w całej swej okazałości, z ładnie przyrumienioną na brązowo skórką, faszerowane kaszą i z kolorowym jajkiem w pysku. Indor olbrzymich rozmiarów z nadzieniem z rodzynkami, z pięknie przybranymi białą bibułką końcami nóg. Gotowana szynka w całości, której biała słoninka była przybrana goździkami. Cała pieczeń cielęca, tak zwana kulka, upieczona i udekorowana żylikiem, której wystająca kość była owinięta białą fryzowaną bibułką. Kilkakrotnie skręcona gotowana biała kiełbasa, udekorowana bukszpanem. Poza tym na mniejszych półmiskach, częściowo krajane: salceson, pasztetowa, zwana leberką, kaszanka oraz miękkie różowe salami. Do mięs stały w sosjerkach: sos tatarski, majonezowy i chrzan tarty z octem. Poza tym stały dwie czy trzy pełne salaterki pięknie różnokolorowo malowanych, gotowanych na twardo, jaj, tak zwanych pisanek. Z cukierniczych wyrobów, poza bankuchem, stały: dużych rozmiarów, lukrowana na biało, baba nadziewana rodzynkami i cykatą, a przy tem posypana kolorowym maczkiem. Olbrzymi dziad, to jest bardzo wysoki placek, przekładany kilkakrotnie konfiturami i masą migdałową. Dwa placki, jeden z kruszonką, a drugi z białą masą na wierzchu. Najrozmaitsze gatunki mazurków, udekorowane lukrem w esy-floresy, a na czekoladowym było wypisane *Wesołego Alleluja*. W dodatku marcepany w formie serduszek i kulek. Między tym wszystkim stał na widocznym miejscu krzyż, cały porosły od dołu do góry, zieloną rzeżuchą. Cały stół był udekorowany bukszpanem, którym obrus od dołu był upięty w girlandy. Tak sutego święconego nie było, ma się rozumieć, u rodzin służby folwarcznej, ale nie było też domu, gdzie by go brakowało”[348]. Stół wielkanocny z lat 30. XX w., przygotowywany w położonym także na Kujawach majątku Wielka Kołuda rodziny Brodnickich, opisał Stanisław Brodnicki: „Stół naprawdę robił wrażenie i trudno nawet to opisać. Tylko zimne potrawy. Było wiele rodzajów zimnych mięs, każde o imponujących rozmiarach. Najbardziej efektowna, choć najmniej smaczna, była ogromna wie-

przowa głowa podana w całości, upieczona na złotobrązowy kolor i ozdobiona majonezem, śmietaną i zieleniną. Była też olbrzymia szynka, pieczeń wołowa i jagnięca, pieczony indyk, wiele rodzajów wędlin i rozmaite sosy do mięs. Oczywiście, był też spory kosz z jajami na twardo, pięknie pomalowanymi przez bardziej utalentowanych członków rodziny. Na innym stole była rozmaitość wielkanocnych ciast – wielkich bab i mazurków, a czasami i sękacz […]. Obrazu dopełniały czekoladowe jajka i zajączki"[349].

Krystyna Daszkiewicz wspominała święcone w Olszowie w Poznańskiem, majątku jej ojca Witolda Daszkiewicza, gdzie spędzała dzieciństwo w dwudziestoleciu międzywojennym. Na stole znajdowała się wielka gotowana szynka, ustrojona usypanymi na tłuszczu, po ściągnięciu z niej skóry, równoległymi pasemkami z drobno siekanych gotowanych żółtek, białek i goździków. Była też pieczona kula cielęca ozdobiona białymi kwiatami z papieru na patyczkach, kiełbasa, bigos, majonez lub sos tatarski, chleb, pieprz i sól. Dekorowano też brązowym sosem pieczeniowym, ciętym w paski karbowanym nożem. Ze słodkich rzeczy stała babka lukrowana, placek drożdżowy z kruszonką, mazurki i nugaty na miodzie. Przygotowane było też wino. Niewątpliwą ozdobę święconego stanowił talerz z pisankami, malowanymi przez małe Daszkiewiczówny, a także baranek z masła[350]. Baranek ten miał chorągiewkę patriotyczną biało-czerwoną, zamiast tradycyjnej czerwonej, i stał na zielonym kobiercu z rzeżuchy[351]. Wszystko, co znajdowało się na stole, ozdabiały gałązki bukszpanu[352].

Pozostając przy Wielkopolsce, chciałbym jeszcze zaprezentować stół wielkanocny we dworze Nieżychowskich w Chlewie w Kaliskiem w latach 30. XX w., który tworzyły dwie tradycje: galicyjska oraz wielkopolska, złączone z „nowinkami" pochodzącymi z różnych części Polski, a nawet Europy. Opisał go znakomicie Jerzy Jacek Nieżychowski:

„Na środku głównego stołu królowało prosię z jabłkiem w pysku, dopieczone na rumiano. Naprzeciw stał baranek z masła z zatkniętą chorągiewką. Z przodu leżały pęta białej domowej kiełbasy, którą podawano na gorąco, pachnącą majerankiem. Po prawej stronie królowała olbrzymia domowej roboty szynka, oczy-

wiście zadnia, świetnie zabejcowana, przewędzona na zimno i wreszcie ugotowana, a raczej parzona przez wiele godzin w temperaturze 96°C w wodzie z ziołami. [...] szynka miała obowiązkowo 1 do 3 cm otoczkę z wybornego białego tłuszczyku, który rozpływał się w ustach i pięknie komponował z różowym kolorem szynki. A dalej wdzięczyły się różne wędliny roboty domowej, a więc balerony, surowe szyneczki, polędwica wieprzowa, [...] dalej potężne plastry skosem ciętej wieprzowej serwolatki, trochę przypominającej miękkie salami, wreszcie królewski przysmak – półgęski i niebywale kruche delikatne kabanosy. Tych jednak nie wyrabiano w domu, tylko moi dziadkowie przysłali je ze Lwowa z delikatesów Terliczkowej z ulicy Akademickiej. Chyba najlepsze z najlepszych.

A dalej szły mięsiwa pięknie pokrojone na półmiskach (w przeciwieństwie do szynki, którą kroiła na bieżąco kuchmistrzyni). Była więc polędwica wołowa pieczona w czarnym pieprzu, schab pieczony z wędzonymi śliwkami i – uwaga – kminkiem. Plastry cielęciny z kulki z doskonałą złocistą galaretką, wreszcie udziec barani wielkich rozmiarów, jako że w Wielkopolsce hodowano owce merynosy bardzo mięsne i duże. Udziec oczywiście zabejcowany w ziołach, natarty obficie czosnkiem, pieczony na rożnie na silnym ogniu, tak że zewnętrzna skórka wyglądała jak nadpalona, a wewnątrz mięso było soczyste, różowe i bardzo delikatne. Po lewej stronie stołu były pasztety, jeden tak zwany strasburski z gęsich wątróbek z truflami i drugi z przeróżnych mięs. Nie będę taił, że trufle były polskie domowe, czyli w porę pozbierane młodziutkie białe purchawki, rodzone siostry francuskich trufli poszukiwanych przez tresowane świnie lub psy. A dalej plastry piersi kapłona pieczonego w piwie z miodem. [...] Z tej samej strony stołu stały sosy, a więc niepowtarzalny cumberland, domowy złocisty majonez, sos tatarski, chrzan z borówkami i mój ulubiony sos zielony, czyli sauce verte. A dalej parę półmisków z rybami faszerowanymi i w galarecie. Zawsze był lin, czasem pstrąg albo sandacz. Między rybami królowała duża salaterka z sałatką z szyjek rakowych w majonezie. Oczywiście, jeżeli Wielkanoc była późna i sezon rakowy się już zaczął. A dookoła głównego stołu wdzięczyło się to wszystko, co ziemia matka dawała skrzętnej gospodyni. Stała więc mała drewniana faska z kiszonymi rydzykami, stały prawdziwki i kurki

marynowane, podkiszane głąbiki krakowskie (kto je jeszcze pamięta!), dalej kompot z ogórkami (sic!!!), gruszeczki w occie, drobne zielone pomidorki (słodko-kwaśne), no i oczywiście czerwone jagody, zwane również borówkami, a w Galicji gogodzami, smażone ze skórką pomarańczową. Dla smakoszy były sałatki z listków młodziutkiego mlecza i z cykorii. O to dbała specjalnie nasza rezydentka Francuzka mademoiselle Bardin i również Francuzka, pokojowa Cecile. [...] Srebrne pojemniczki z pisankami, od lekko podfarbowanych do bogato malowanych, rozrzucone były po całym stole. Na prawym stole, mniejszym, było pieczywo, oczywiście domowy chleb sitny żytni z najlepszej mąki pytlowej zarabiany na kwasie i maślance. Ten chleb się nie starzał. Były oczywiście bułki francuskie i grahamki domowe. A dalej ciasta, a więc olbrzymia baba, na którą przepis zaczynał się od słów: *weź 96 żółtek i cztery jaja, a nie żałuj gospodyni szafranu* itd., itd. Obowiązkowo sernik wiedeński na kruchym spodzie polany czekoladą i co najmniej pięć gatunków mazurków, w tym oczywiście bakaliowy, lukrowy na kruchym spodzie, czekoladowy, karmelowy no i marcepanowy. Nie mogło również zabraknąć tradycyjnego poznańskiego placka z kruszonką (cóż to za pyszota), no i tortu Fedora na cześć tradycji matczynych, czyli austro-węgierskich. [...] Lewy stół to domena alkoholi. Tak się złożyło, że rodzice byli «spokrewnieni» z dwoma znakomitymi wytwórniami wódek gatunkowych, a więc z lwowskim Baczewskim i wiedeńsko-lwowskim Mikolashem, był więc okrągły bar na kółkach z dziurami w blatach, a w nim Baczewskiego prababka, żytnia, starka, a Mikolasha kontuszówka i kilka kryształowo czystych kirszów, malinówek i wiele innych. Te zapasy nadsyłane były przez Baczewskiego i Mikolasha jako próbki bez wartości, czyli z ominięciem akcyzy, pewnie w ramach walki z fiskusem. Ponadto w domu robiono przeróżne nalewki, ziołówki, miodówki, starki, wypalanki. Ponieważ nalewek było dużo, a pito raczej w miarę, zatem od lat zalegały piwnice i co jakiś czas odkrywano z okazji świąt coś nowego, naprawdę doskonałego. Wina białe to przeróżne Moselwein lub Rheinwein, czerwone francuskie albo beczkami sprowadzane algierskie, dobre i tanie. Wreszcie dla znawców miód spadziowy sycony w domu, a do kawy likiery z najbardziej ulubioną benedyktynką i w domu wyrabianym likierem śmietanowym. [...] Przez całe długo trwa-

jące śniadanie wielkanocne podawano gorący barszcz zakiszony w domu. [...] Serki robiono domowe ze zbieranej śmietany, a na stół wielkanocny trafiały w przeróżnych wersjach: podsuszane, zgliwiałe, z ziołami, przesmażone itd. itp."[353] Stanisław Wielowieyski wspominał potrawy podawane w czasie Świąt Wielkiejnocy w jego rodzinnym pałacu w Chełmie w powiecie radomszczańskim: „[…] najważniejsze były: wędliny, baby i mazurki oraz specjalność domu Wielowieyskich z Lubczy – sernik, zwany «serowcem». Na stołach też był: baranek (w różnych postaciach), donice z zasianą rzeżuchą oraz jajka gotowane: kurze w cebuli i jajka czajek. […] Na «rozkładzie» wędlin były: szynka (peklowana) gotowana, szynka wędzona (w wielkości ok. 8–10 kg), prosiak pieczony (nie w każdym roku), pęta różnych kiełbas, wątrobianek i pasztetowych, pasztet, chrzan i majonez itp. Były zawsze cztery «baby» (każda z sześćdziesięciu jaj) – polane lukrem. Również na niektóre święta był «dziad». Osobną grupę stanowiły «mazurki». Było ich zawsze około 40. Najlepsze z nich były: «cygański», czekoladowy, orzechowy i z kajmakiem. Szczególną pozy-

Święcone w Szubinie, 1938 r.

cję na stole miał «serowiec». Był zrobiony w kształcie tortu o średnicy około 30 cm i wysokości około 8 cm. Był pieczony na francuskim cieście – 1,0–1,5 cm. Ser na serowiec, wg specjalnej technologii był zbierany przez 6 tygodni i podsuszany w specjalny sposób. W skład wchodziły, oprócz sera, cukier, jaja oraz rodzynki oraz bardzo ważny szafran, który nadawał serowi specjalny smak i kolor"[354]. W czasie świąt w Chełmie podawano także alkohol, najczęściej wino lub miód pitny „trójniak" domowej roboty lub wina sprowadzane z zagranicy[355].

Dwory i pałace na Mazowszu też miały czym się pochwalić. Wacław Auleytner wspominał święcone z okresu międzywojennego w Studziankach:

„Na środku [stołu] królowały baby pokryte białym lukrem. Na najwyższej babie stał baranek z chorągiewką, ze znakiem krzyża, ozdobiony wokół liśćmi borówek. Leżały placki i mazurki, pyszniła się wspaniała szynka z odwiniętą zgrabnie skórą. Na białej słoninie tej szynki był z goździków wykonany napis *wesołego Alleluja*. Piętrzyły się zwoje kiełbas wędzonych i białej, olbrzymie pasztety i salceso-

Stół wielkanocny, 1939 r.

ny. Stały salaterki pełne gotowanych na twardo jaj pomieszanych z kolorowymi pisankami. Wszystko było umajone świeżo rozwijającą się wiosenną zielenią, głównie brzóz i borówek”[356].

U Pajewskich w majątku Łazek koło Ostrołęki na przełomie XIX i XX w. na stole stał drewniany krzyż obsiany zieloną rzeżuchą oraz słupki z rzeżuchy. Z mięs i wędlin były szynki wieprzowe oblepione ciastem i pieczone w piecu chlebowym, szynki cielęce marynowane, kiełbasy, głowizna, indyk pieczony i pieczone prosię z jajkiem w pysku. Do tego sos majonezowy i tatarski, chrzan, rzodkiewka oraz sałata zielona. Były tam też różne ciasta, placki, mazurki, baby, tort kupowany u cukiernika Gajewskiego w Ostrołęce i sękacz. Był spory wybór trunków, takich jak wódki, koniaki, nalewki i wina. Stół dekorowały malowane jajka oraz kwiaty: laki, cynerarie i hiacynty[357]. W Książenicach u Rozwadowskich w latach 20. XX w. święcone składało się ze stojącej na środku, na olbrzymim półmisku, przypieczonej na złoty kolor świńskiej głowizny z jajkiem w zębach oraz różnych wędlin sporządzonych litewskim sposobem, zwojów kiełbas wędzonych i gotowanych, salcesonów, rolad, olbrzymiej gotowanej szynki, wielu różnorakich polędwic, pasztetówek i jęzorów. To wszystko przybrane było dla ozdoby zielenią widłaku, liśćmi borówek, „zajęczych wąsów” i pisankami w różnych kolorach. Na wielkim talerzu leżały kawałki jajek na twardo. W kryształowych salaterkach znajdowała się ćwikła i ostry chrzan. Z alkoholi stały: wyborowa, starka, wiśniówka, winiaki, koniak, nalewki i butelki jasnego piwa Haberbuscha. Słodkości zajmowały oddzielny, umieszczony z boku stół. Stanowiły je różne odmiany babek (zwykłe, piaskowe, waniliowe, rumowe, lukrowane i nielukrowane), mazurków (tzw. moczone, migdałowe, cygańskie, makaronikowe, z rodzynkami i bez rodzynków), tortów (tradycyjny makowy, przekładany konfiturami, orzechowy, chlebowy i inne), poza tym keksy, przekładańce oraz sękaty jajecznik[358]. Wygląd stołu wielkanocnego w Małej Wsi w latach 30. XX w. opisał Zdzisław Morawski:

„Na środku wznosiła się na wielkim półmisku świńska głowa uwędzona w całości, a więc brązowego koloru, z jajkiem-pisanką w półotwartym pysku. To była jedynie dekoracja. Po obu jej stronach leżały całe szynki – jedna gotowana, druga

surowa, tylko wędzona – na sposób litewski. Dalej ułożona koliście biała kiełbasa otaczała całą górę pisanek najróżniejszych kolorów. Osobno stały półmiski z innymi odmianami kiełbas, z pasztetem, pieczonym udźcem cielęcym – i wreszcie mazurki: czekoladowy z migdałami, pomarańczowy, morelowy, z masą z mleka, jajek i cukru, a w tyle, pod ścianą, wielkie baby lukrowane i placek z kruszonką"[359].

Anna Branicka-Wolska pisała zaś o stole wielkanocnym w Wilanowie:

„Po obiedzie w sobotę w Białej Sali ustawiano święcone. Na środku ogromnego, białego stołu stał postument porosły rzeżuchą, a na nim duży baranek z dzwonkiem przyczepionym wstążeczką do szyi i z czerwoną chorągiewką na druciku. Wkoło niego na najbardziej zaszczytnych miejscach stały torty. [...] Były [one] wielkie jak młyńskie koła, wysokie, suto przekładane masą, a na wierzchu, na szklistej powłoce wypisane było *Wesołego Alleluja*. Pisał to Grzegorz, wyciskając lukier z papierowej tutki. [...] Na rogach stołu stały baby – bardzo wysokie i grube, w białej skorupie lukrowej, osypane gęsto kolorowym maczkiem. Koło nich na półmiskach leżały mazurki makaronikowe, orzechowe, kruche z czekoladą, «moczone» (specjalność Grzegorza), mazurek rymanowski i trójkolorowy (ulubiony Tatusia), pakowaniec, przekładaniec, fedora i szereg kruchych mazurków powleczonych dżemami z pomarańcz, moreli czy truskawek. Jeden lepszy od drugiego! Po obu stronach stołu stały duże pieczone indyki, którym – według tradycji – Grzegorz ozdobił nóżki wycinanym kunsztownie papierem. Były szynki tonące w kolorowych galaretkach z napisem *Alleluja* wypisanym smalcem, było pieczone prosię trzymające w ryjku jajko, były różne gatunki kiełbas piętrzących się wiankami, były pasztety, cielęcina wędzona i pieczona, salceson, polędwica, kiszki pasztetowe. Wszystkiego dużo, wszystko dobre, wszystko ogromnie kuszące. Na okrągłym półmisku leżała pstra piramida pisanek. [...] [Była też tradycyjna pascha] [...], której przepis pochodził jeszcze z Białej Cerkwi. Miała kształt ściętego stożka, a na wierzchu zatkniętą gałązkę bukszpanu. [...] Był też na naszym stole ser zakopywany, który corocznie dawała nam panna Anna Klochowicz, były kompoty w głębokich salaterkach i dla tradycji – bochen chleba, sól i masło, wina w wysokich, ciemnych butelkach, a między wszystkim – narcyzy w smukłych kieliszkach i rozrzucone bukiety fiołków.

Święcone w Jaktorowie, 1939 r.

W całej Białej Sali unosił się zapach, którego nigdy nie zapomnimy, nieprawdaż? Łączy się on z samym już słowem Wielkanoc, ze wspomnieniem domu Rodziców i beztroskiego dzieciństwa”[360].

Zygmunt Gloger wspominał święcone we dworze rodziców na Podlasiu w latach 50. XIX w.:

„Teraz przenoszono [...] z kuchni i spiżarni ciasta i mięsiwo. Więc najprzód widziałeś jak Brzozosia z niewiastami dźwigała ostrożnie, wysokie na łokieć walcowego kształtu baby szafranowe, przybrane w białe czepce z lukru, różnobarwnego maku i konfitur domowych. Ustawiono je w zwartym szeregu pod ścianami, jakby do boju, który miał się zakończyć ich poćwiartowaniem i spożyciem przez ludzi. U ich stóp leżały pokotem w drugim szeregu, niby wasale, placki pulchne a grube jak poduszki, wysadzane rzędami białych migdałów i czarnych wielkich rodzenków. Dalej szły słodkie mazurki jak kwadratowe kobierczyki, przybrane w lukier, mak kolorowy i agrest smażony. Stół oddzielny przeznaczony był dla mięsiwa. Tu królował postawiony na środku pieczony baranek, przy którego poświęceniu kapłan oddzielne odmawia modlitwy. Po kostki z tego baranka zwykle przychodzili po świętach wieśniacy, aby zakopać je w czterech rogach granic wioski, w sobotę przed

«przewodami», co miało zabezpieczać od klęsk i gradu. Na wielkiej misie stos różnobarwnych i wzorzystych pisanek rozweselał ten obraz tylu ofiar świata zwierzęcego, poświęconych kwoli uroczystości dorocznej i niekłamanych apetytów wiejskich. Obok baranka czarna głowa potężnego wieprza, z uszami postrzępionemi nieco za jego życia przez kundle, trzymała w rozwartej paszczy białe jajko, przypominając zdala głowę negra z białemi zębami. Para rumianych prosiąt z zamrużonemi oczami i pozakręcanymi kokieteryjnie ogonkami, trzymających korzenie chrzanu w zębach, świadczyła, iż ofiarą tej rzezi wielkanocnej padali nie tylko ojcowie ale i niewinna ich dziatwa. Indory, które za życia tyle sprawiały na naszym dziedzińcu harmidru i okazywały buty, leżały teraz cicho, wykazując tylko, że były przed śmiercią przemocą utuczone, a po śmierci nadziane. Stos kiełbas podobien był do węża skręconego w sto pierścieni z niewidzialną głową i ogonem. Mięsiwo przyozdobione było jak i ciasta gałązkami zielonego barwinku, a panował nad niem krzyż obrośnięty jasno-zieloną, drobną, gęstą rzeżuchą, coroczny popis starego ogrodnika”[361].

Przedstawię teraz, jak wyglądało święcone na południu centralnej Polski. Maria Stępkowska-Szwed wspominała święcone w Boczkowicach w Kieleckiem: na stole znajdowało się „wszelkiego rodzaju mięsiwo łącznie z szynką «w papilotach» (ze strzyżonej kolorowej bibuły z borowiną i widłakiem) i pieczonym prosięciem, które trzymało w pyszczku jajo kraszone. Pęta kiełbas na półmiskach przeplatane kiszkami otaczały pękaty salceson. Baby podolskie z szafranem wyglądały jak w czapach ze śniegu pod spływającym lukrem. Dalej miodowniki, strucle makowe i mazurki. A były najprzeróżniejsze. Z daleka już pachniał różany mazurek, inny obok, żółty, z masą pomarańczową, dalej kolorowy – cygański, czarny – makowy, który wyglądał jak jeż, z powbijanymi na sztorc białymi migdałami. Był również i marcepanowy, i olbrzymi jak przetak sernik wiedeński. Posypany rodzynkami i skórką pomarańczową stał na poczesnym miejscu. I wszystko ozdobione *Allelujami* z kolorowego lukru. Nikt nie piekł takich wspaniałości jak moja mama. A keksy na opłatku, a nugaty. Trudny wybór, zwłaszcza że po sutym święconym już nie dało się nic jeść”[362].

Warto też zapoznać się z opisem Zofii z Radziwiłłów Skórzyńskiej, która wspominała stół wielkanocny w Sichowie na Kielecczyźnie w latach 30. XX w.:

„Tak jak w czasie świąt Bożego Narodzenia centralną postacią była choinka, tak – wstyd przyznać – na Wielkanoc wszystko koncentrowało się wokół wielkanocnego stołu, suto zastawionego pięknie zdobionymi szynkami i mazurkami. W środku królował obsmażony na złoto prosiak z chrzanem w zębach. Po jego dwóch stronach piętrzyły się wielkie drożdżowe baby. Wszędzie poukładane były talerze z obwarzankami wiejskiej wędzonej kiełbasy, obejmującymi góry pofarbowanych naturalnymi barwnikami jaj na twardo. Na stole stały też sosy w srebrnych sosjerkach i najróżniejsze, bogato zdobione lukrem mazurki. Wszystko przybrane było świeżymi gałązkami bukszpanu. Wśród tych przysmaków i obfitości różnorodnego jadła stał na dużej donicy obrośniętej rzeżuszką biały, gipsowy baranek z czerwoną chorągiewką”[363].

Przygotowując święcone, nie zapominano o służbie i ubogich. Zygmunt Gloger, opisując święcone we dworze swoich rodziców na Podlasiu, wspomniał, że: „Na ziemi stały kopanie z galaretą, z nóg wołowych przyrządzoną i kosze z rumianymi pierogami, co wszystko przeznaczone było dla czeladzi, dla której kupiono dwa tu-

Pieczone prosię na Wielkanoc, 1937 r.

ziny wielkich nowych misek, aby każdemu nadzielić czubatą porcyę wszelkiego mięsiwa. Dziś wydać się może dziwnem, kto to był w stanie spożyć tyle jadła i zapasów? Owóż wiedzieć trzeba, że wówczas na stole dworskim utrzymywano połowę służby i czeladzi, a mianowicie wszystkich bezżennych i niezamężne, a każdy otrzymywał święcone oddzielnie, składające się z wielkiego pszennego pieroga i głębokiej misy, naładowanej mięsiwem rozmaitem. Pamiętano o święconem dla sierót we wsi i starych sług, dla ludzi bez ogniska rodzinnego, kalek i podróżnych. Dostawała święcone służba przybyła z gośćmi, bo przez dwa dni świąteczne prawie nie gotowano zwykłego obiadu, śniadania i wieczerzy"[364].

W Wilanowie urządzano mniejszy stół ze święconym dla służby. „Stały tam baterie bab – dla każdego ze służby po jednej, sterta placków wielkich, kwadratowych, osypanych rodzynkami, kosz z kiełbasami, skrzynki z piwem i wódką, pokrojone na równe porcje pieczone mięso i wielki półmisek z farbowanymi jajami"[365]. Zofia Skąpska zauważyła natomiast, że w Małopolsce, w niektórych siedzibach urządzano specjalne święcone dla całej służby: „Piecze się tradycyjne, wielkie o średnicy ½ metra kołacze pszenne ze słodkim serem z rodzynkami, na kołaczu piętrzą się wędliny. Wszystkie te wędliny przed rozdaniem i ciasta święci ksiądz, umieszczone są one na stole specjalnym koło stołu wielkanocnego. Po poświęceniu, pani domu z kucharzem dzieli wędliny, a wraz z mężem najczęściej wedle rang i zasług w odpowiedniej ilości i jakości układa je na kołaczach – z życzeniem i trunkiem rozdają je czeladzi. Jest to rzeczywiście praca niemała, lecz radość, zadowolenie służby, uginającej się pod ciężarem daru, słodzi wszystko i daje również wielkie zadowolenie"[366].

Bywało, że przez dwa dni świąt wszyscy pracownicy wraz z rodzinami dostawali fundowane przez właściciela majątku świąteczne posiłki[367]. W majątku Wola Pękoszewska koło Skierniewic, należącym do Marii z Łubieńskich Górskiej, był zwyczaj dawania święconego ubogim. Na ogół przychodziło około 20, 30 biednych. W 1892 r. przyszło ich jednak aż 120, tak że nie starczyło dla nich kaszy i placków. Ludzie ci przychodzili nawet z dalekiej okolicy, aby dostać niewielką porcyjkę. Poza tym Górska wysyłała zawsze dwa kompletne święcone dwóm księżom unickim do Warszawy[368].

W Wielką Sobotę do siedzib ziemiańskich przybywali księża, najczęściej proboszczowie, aby poświęcić wielkanocny stół[369]. Przybycie księdza do domu ziemiańskiego było podyktowane m.in. względami prestiżowymi. Wynikało też z tego, że święcone ziemiańskie było olbrzymie i przewiezienie go do kościoła stanowiłoby dużą trudność. Poza tym urok święconego ziemiańskiego polegał na odpowiednim zaaranżowaniu go na dużym stole. Nie zapominajmy wreszcie, że dwory świadczyły w różnej formie na rzecz kościołów parafialnych i związki obu tych podmiotów były najczęściej bardzo bliskie. Dlatego przywilej osobistego przybycia proboszcza do rezydencji ziemiańskiej w celu poświęcenia pokarmów był rzeczą naturalną. Mogli skorzystać na tym także okoliczni mieszkańcy, którzy do dworu mieli bliżej niż do kościoła[370] lub sołtysa wsi. Ksiądz, w zależności od odległości dzielącej kościół od dworu, przybywał do niego pieszo[371] lub pojazdem (powozem, bryczką)[372], często specjalnie po niego wysłanym[373]. W przypadku gdy do jednej parafii należało więcej dworów, odwiedzał je wszystkie. Czasem jeździł też święcić pokarmy do sołtysów lub bogatych gospodarzy, u których zbierali się z koszyczkami mieszkańcy poszczególnych wsi[374]. Bywało również i tak, że ksiądz proboszcz święcił osobiście stoły w całej wsi, zaczynając od dworu, o czym świadczy przykład Jądrowic na Kujawach[375]. Pora dnia, w jakiej ksiądz przybywał do dworu, mogła być różna. Czasem miało to miejsce przed południem[376], innym razem po południu[377] lub wręcz wieczorem[378]. Wiadomo, że w Olszowie u Daszkiewiczów godzinę wizyty proboszcza we dworze uzgadniano wcześniej[379]. Najprawdopodobniej zwyczaj ten dotyczył większości dworów. W niektórych majątkach przed dworem lub w jego wnętrzu zbierali się mieszkańcy wsi (głównie kobiety i dzieci) ze swoim święconym[380]. W Łazku u Pajewskich przyjazd księdza oznajmiały krzykiem dzieci z czworaków, które pikietowały drogę[381]. Zapewne podobnie było w innych majątkach. Po przybyciu ksiądz święcił przed dworem święcone przyniesione w koszach przez mieszkańców wsi, a następnie „pański" stół wewnątrz dworu[382], mogło być też jednak odwrotnie[383]. Zygmunt Gloger wspominał przyjazd księdza do dworu jego rodziców:

„Wszystko oczekiwało w Wielką sobotę na przybycie proboszcza, który w dniu tym objeżdżał dwory, wioski i zaścianki, poświęcając swym parafianom

Ksiądz i kościelny w Wielką Sobotę, Tomaszowice, 1937 r.

dary Boże. Na dom nasz przypadała kolej w godzinie południowej. Gdy nadeszła wieść o przybyciu kapłana, powstał we wsi ruch niezwykły. Biegano z tą wiadomością od chaty do chaty. Z pod każdej strzechy wychylała się kobieta, niosąc spiesznie do dworu słomianą, o płaskiem dnie, owalną kobiałkę z ciężarem, w biały, czysty, szeroki z frędzlami ręcznik domowej roboty, zawiniętym. Następowała chwila tradycyjna, charakterystyczna. Przed starym gankiem na czterech słupach wspartym, wieśniaczki ustawiały na ziemi swoje kobiałki w duże półkole i odkrywały z białych zasłon to, co do poświęcenia przyniosły. Były to wszystkie prawie analogiczne, ze święconem we dworze, przedmioty. Jeno uboższe, skromniejsze i brakowało tylko mazurków. W każdej kobiałce kraśniało kilka pięknie rysowanych pisanek, rozpierał się owalny pierog, taki sam jak dworskie, do boku jego tulił się świeży ser śnieżnej białości, opasany wiankiem kiełbasy, kawał wędzonki i sól do poświęcenia nieodzowna. U możniejszych pyszniła się babka żółta od krokoszu, pękata, bo zwykle upieczona w starym garnku, który przy wyjęciu ciasta musiano rozbijać, i wyglądało ciekawie z pod ręcznika blade prosię z jajkiem lub chrzanem w zębach. Wszystko przybrane było zielonym barwinkiem i gruszewnikiem leśnym i roztaczało woń niezmiernie przyjemną dla tych, którzy przez cały post wstrzymywali się od nabiału, okrasy wszelkiej i mięsa. Gdy dano znać, że już nikogo z wioski i czeladzi dworskiej z kobiałką nie brakuje, postawiono w środku półkola, przed gankiem, ceber z wodą studzienną. Wychodziliśmy wszyscy na ganek z kapłanem, ubranym w białą komżę, który przeczytawszy z książki modlitwę, sypał szczyptę soli do cebra wody i podanem mu domowem kropidłem skrapiał kobiałki, a potem lud obecny i nas wszystkich, czy-

Święcenie pokarmów we dworze, Tomaszowice, 1937 r.

niących znak krzyża na sobie. Taka sama ceremonia odbywała się potem w małym narożnym pokoiku. Teraz cały lud w przyniesione z sobą flaszki czerpał skwapliwie z cebra wodę święconą, którą w każdym domu chowano do poświęcenia nowych mieszkań, budynków, dobytku i do chrztu niemowląt w nagłej potrzebie. Księdzu odjeżdżającemu wstawiano do bryczki koszyk z babką lub plackiem. Resztę niewyczerpanej wody z cebra wlano do studni”[384].

Jan Slaski wspominał zaś: „W Wielką Sobotę po obiedzie posyłało się konie po księdza. Zaraz po przyjeździe księdza schodziła się gromadka wiejskich kobiet i dzieci na dziedziniec z koszyczkami wypełnionymi struclami, mazurkami, jajkami na twardo i wędlinami i ustawiała się półkolem. Ksiądz obchodził półkole, kropił wodą święconą dary Boże i krótko przemawiał, życząc zdrowia i pomyślności zebranym”[385].

Mieszkańcy wsi przynosili też do poświęcenia obrazy święte. Świadczy o tym fotografia wykonana w 1910 r. w Broniszowie[386]. Przed frontem dworu klęczą kobiety i dzieci, obok nich stoją kosze ze święconym, a także z jednej strony sporej wielkości obrazy święte. Wewnątrz tego okręgu stoi kapłan oraz chłopak trzymający m.in. kropidło. Przy wejściu do dworu stoi dziedzic w towarzystwie młodego człowieka, zapewne syna.

Święcenie pokarmów przed dworem w Tomaszowicach, 1937 r.

Scena święcenia włościańskich pokarmów przed dworem była przedstawiana przez artystów, a także często uwieczniana na fotografii. Bardzo interesujący jest drzeworyt wykonany według rysunku Michała Pociechy *Święcone wielkanocne na wsi* z 1883 r. Odnosi się wrażenie, że jest on wierną ilustracją cytowanego wyżej wspomnienia Zygmunta Glogera opisującego przyjazd księdza do dworu jego rodziców. Najprawdopodobniej Pociecha tworzył tę ilustrację na podstawie właśnie wspomnienia Glogera, zwłaszcza że zarówno ilustracja, jak i wspomnienie znajdują się w książce *Rok polski w życiu, tradycyi i pieśni* Glogera.

Święcenie pokarmów we dworze odbywało się inaczej niż przed nim. W Olszowie u Daszkiewiczów, jak wspominała Krystyna Daszkiewicz, „drzwi frontowe były obustronnie na oścież otwarte. Kiedy z daleka zauważyliśmy idących aleją do dworu księdza w komży z dwoma ministrantami w komeszkach, niosących w ręku kropidło i wodę święconą, czekaliśmy już wszyscy w sieni, aby ich przywitać”[387]. Gdy kapłan wszedł do dworu, wszyscy domownicy zbierali się w jadalni[388].

W obrzędzie mogła też uczestniczyć służba lub jej przedstawiciele i karbowi[389] . Księdzu towarzyszył czasem organista, kościelny lub ministranci niosący naczynie

ze święconą wodą i kropidło[390]. Duchowny ubrany był w białą komżę (albę), stułę i biret, odmawiał modlitwy oraz kropił kropidłem stojące na stole święcone[391].

Bywało też, że stół wielkanocny ustawiano przed dworem. Tak było w Strzyżewicach u Kołaczkowskich, gdzie przykryty obrusem i ubrany barwinkiem stół ze święconym dworskim stawiano na gazonie. Wokół gazonu lub na ganku zajmowały miejsce kobiety z folwarku i ze wsi, które miały swoje święcone w wiklinowych koszykach lub białych, lnianych serwetach. W tym wypadku ksiądz najpierw święcił święcone dworskie na stole, a następnie chłopskie[392].

M.E. Andriolli, *Święcone*, lata 70.–80. XIX w., rysunek

M. Pociecha, *Święcone wielkanocne na wsi*, 1883 r., drzeworyt

Scenę święcenia stołu wielkanocnego przez księdza przedstawiało wielu artystów. Ukazali ją m.in. Ksawery Pillati na ilustracji *Święcone*, opublikowanej w „Biesiadzie Literackiej" w 1891 r., oraz Bronisława Rychter-Janowska w zasługujących na szczególną uwagę obrazach z lat 30. XX w. Na wszystkich tych pracach widzimy rodzinę zebraną wokół święconego przez kapłana wielkanocnego stołu.

Po poświęceniu duchowny witał się z państwem i wszystkimi pozostałymi osobami, składając im życzenia świąteczne[393]. Niekiedy później zadawał dzieciom pytania z katechizmu[394]. Proszono go, aby jeszcze został, ale on na ogół śpieszył się, bo musiał jechać do kolejnych miejsc, dlatego jeśli zostawał, to na krótko. Maria Lewicka zapamiętała, że: „Po skończonym święceniu ksiądz wypijał z ojcem kieliszek wina, przegryzał czymś, żegnał się i jechał dalej"[395]. W Wilanowie po poświęceniu ksiądz udawał się do salonu i wtedy, jak wspominała Anna Branicka-Wolska, „Mama mówiła do Henia: *Każ ukroić mazurka bakaliowego i zacznij którąś babkę*"[396]. Natomiast proboszcz przyjeżdżający pod wieczór do dworu w Studziankach, po poświęceniu zostawał za namową pani domu na podwieczorek, ale krótki, ponieważ był już zmęczony[397]. W Węglinie po poświęceniu ksiądz dzielił się jajkiem i zasia-

dał z domownikami do stołu[398]. Jerzy Rozwadowski wspominał, jak w Książenicach po święceniu jego ojciec zapraszał proboszcza do pozostania z nimi na obiedzie, ale nigdy to się nie udawało. „Choć lubił zjeść i wypić, proboszcz zawsze wymawiał się od zaproszenia. – Dziedzicu kochany – mówił. – Zostałbym u was chętnie, ale inna szlachta – parafianie mieliby pretensję, gdybym się ze Święconym u nich nie zjawił. Innym razem chyba. Tak się urządzę, żeby u was być na ostatku"[399].

K. Pillati, *Święcone*

B. Rychter-Janowska, *Wesołego Alleluja* [Święcenie stołu wielkanocnego we dworze], 1938 r.

Wspomnienia ziemian wyraźnie wskazują, że podejście do kwestii sobotniego postu oraz momentu, kiedy można zacząć spożywać święcone, było różne. Zależało od wielu czynników, w tym aktualnie panujących przepisów kościelnych oraz indywidualnego do nich stosunku. Niektórzy pościli bardzo surowo, inni byli liberalniejsi. Cezary Bacciarelli, wspominając Wielkanoc 1909 r., pisał, że „wówczas post obowiązywał jeszcze przez całą sobotę, trzeba [więc] było się oblizywać do niedzieli rano"[400]. Jerzy Jacek Nieżychowski zapamiętał, że w latach 30. XX w.: „Zgodnie z przepisami kościelnymi post obowiązywał do godz. 12 w południe, ale wiele domów pościło jeszcze całą sobotę"[401]. We dworze Nieżychowskich po poświęceniu stołu przez księdza około godziny 16 jedzono lekki podwieczorek[402]. Witold Daszkiewicz, właściciel majątku Olszowa, w dwudziestoleciu międzywojennym zgodnie z tradycją przodków pościł przez całą Wielką Sobotę oraz w Niedzielę, aż do spo-

życia święconego po mszy świętej, mimo że „mówiło się już wtedy, że po poświęceniu przygotowanych potraw w Wielką Sobotę, post na resztę dnia już nie obowiązuje" i zapraszano do jadalni księdza proboszcza[403]. W Wilanowie, też w latach 30. XX w., w Wielką Sobotę kolacja była mięsna i Anna Branicka-Wolska wspominała, jak bardzo po postnym Wielkim Piątku wszystko smakowało[404]. Czasem po sobotnim poświęceniu spożywano tylko słodkości[405]. Tak było u Morawskich w Małej Wsi, gdzie poświęcone ciasta i mazurki można było spróbować już w sobotę. Natomiast mięsa, ze względu na post, nie wolno było jeść[406].

Michał Żółtowski z Czacza zapamiętał, że: „Wielkosobotnie popołudnie tchnęło już spokojem. W kościele pozostał jeszcze grób – aż do Rezurekcji w dzień następny, lecz nikt już nie pracował"[407].

Baranek wielkanocny, 1932 r.

# Niedziela Wielkanocna – Zmartwychwstanie Pańskie (Wielkanoc)

*Rezurekcja*

*Kiedy szli tak procesją, tłum, głowa przy głowie,*
*ze swym szczęściem i smutkiem, bogactwem i biedą,*
*to czuli zapatrzeni w szumiące chorągwie,*
*że za Chrystusem idą.*

*A gdy promienie słońca co nad ziemią wstało*
*uderzyły w monstrancję tysiącem promieni,*
*to w sercach rozśpiewanych tak im się zdawało,*
*że Chrystus idzie przed nimi.*

*I szli tacy poważni, silni, uroczyści,*
*bo tam pod baldachimem czerwonym na przedzie*
*cud im się ponad cudy w białej hostii ziścił*
*– Pan zmartwychwstał, procesję wiedzie.*

(Wiersz napisany przez Krystynę Konarską, późniejszą Łosiową, w 1934 r. w majątku Kluczewsko w Kieleckiem)

Niedziela Wielkanocna była pełna radości. Jest to bowiem „największe, najstarsze [...] i najuroczyściej obchodzone przez wszystkich chrześcijan święto na pamiątkę chwalebnego zmartwychwstania Jezusa”[408].

M.E. Andriolli (ryt. K. Przykorski), *Procesja rezurekcyjna w małym miasteczku*, drzeworyt

W Niedzielę Wielkanocną wcześnie rano[409], a czasem już w Wielką Sobotę po południu[410] lub wieczorem[411] udawano się do kościoła na rezurekcję, będącą uroczystym obrzędem Zmartwychwstania. Ziemianie, w zależności od pogody oraz odległości dzielącej dwór od kościoła, jechali pojazdami lub szli pieszo. W Łazku, z którego jechano na rezurekcję do Ostrołęki, konie zaprzęgano do pojazdu stosownego do liczby jadących osób. Mogła to być kareta, jeden lub dwa powozy, wolant i amerykan[412]. Józef Mineyko spędzający dzieciństwo w Dubnikach na Litwie pisał, że ziemianie jechali do kościoła powozami, a włościanie małymi wózkami jednokonnymi[413]. Wyjazd na rezurekcję z pałacu w Lebiodce znakomicie przedstawił Kazimierz Iwanowski:

„Jest już słoneczny poranek wielkanocnej niedzieli. Po kubku gorącego mleka ze świetną babką wyjazd do kościoła. Pod ganek zajeżdża nasz wspaniały, świeżo odlakierowany powóz. Błyszczące też są uprzęże Hetmana i Pliski, naszej cugowej pary. Na wysokim koźle dostojnie dziś siedzi Stasiek w wielkiej, okrągłej czapce z okutym daszkiem. Wyczyszczone szkła i lustra latarni ze świeżymi świecami uzupełniają całość. Skórzana buda jest opuszczona, skórzany fartuch osłania nogi. Lech sadowi się obok Staśka, ja siadam Rodzicom na nogach, na rozkładanej, wyjętej z kozła, ławeczce. Stasiek strzela z odświętnego bata i konie żwawo ruszają”[414]. Po przejechaniu drogi z Lebiodki do Starych Wasiliszek powóz dojechał do kościoła[415]. „Podjeżdżamy pod kościół, powóz wzbudza należny szacunek wśród chłopskich wozów i bryczek. Wysiadamy i wchodzimy do kościoła. [...] Idziemy główną nawą do naszej ławy kolatorskiej, prawie pod sam ołtarz. Duża mosiężna tabliczka głosi, że jest to ława rodziny Leonarda Iwanowskiego. Przed nami mniejsza ława rodziny Reichlów”[416].

Natomiast Krystyna Daszkiewicz, spędzająca dzieciństwo w Olszowie, wspominała, jak szli do kościoła piechotą:

„Od wczesnego rana ludzie podążali [...] na rezurekcję. Spotykając się po drodze, składano sobie życzenia. Kiedy nasza rodzina szła akacjową aleją do kościoła na nabożeństwo, każdego roku chłopcy ukryci za drzewami strzelali mojemu Ojcu na wiwat. Strzelano z kutego żelaznego małego pojemnika domowej roboty z miejscem w środku na proch, który zatykano przyczepioną na drucie żelazną wtyczkę i uderzano w drzewo”[417].

Procesja rezurekcyjna na Bródnie, 1936 r.

Drogę wszystkich parafian na rezurekcję opisał wierszem Adam Habdank:

*W niedzielę rano, skoro odblask zorzy,*
*Świt zarumienił, to wierny lud boży,*
*Płynął ze wszystkich kątków parafji,*
*By być obecnym na rezurekcji.*
*Ciągneły wózki jedne za drugiemi,*
*Szosą, gościńcem, drogami bocznemi,*
*W stronę kościołka wszystko to zdążało,*
*Króbki z żywnością do święcenia miało.*
*Były tu wózki chłopskie jednokonne,*
*Bryki szlacheckie, większe parokonne*
*Szły wielkie kary czwórką zaprzężone,*
*Służbą folwarczą szczelnie wypełnione,*
*Były powozy kryte, resorowe,*
*Fajetoniki i stare i nowe,*
*Starzy i młodzi, ojcowie i matki,*
*Dziedziczki dworów, panny i mężatki,*
*Z tą falą ludu w jeden punkt płynęli,*
*Zmartwychwstałemu pokłon oddać mieli*[418].

Rezurekcja[419] była mszą świętą połączoną z procesją, błogosławieństwem wiernych, biciem dzwonów i śpiewaniem triumfalnych pieśni wielkanocnych[420]. Przewodniczył jej kapłan ubrany w białe szaty[421]. Procesja odbywała się przed mszą[422] lub po niej[423]. Po wyniesieniu Najświętszego Sakramentu z Grobu Pańskiego uroczyście trzykrotnie obchodzono kościół, śpiewając pieśni wielkanocne[424]. Jeśli pogoda była niesprzyjająca, procesja odbywała się wewnątrz kościoła[425]. Podczas procesji ksiądz, niosący pod baldachimem monstrancję z Najświętszym Sakramentem, był prowadzony przez najbardziej szanowanych parafian, w tym przez dziedzica[426]. Była to stara tradycja; dawniej możnowładcy i inne znaczące osoby też prowadziły księdza[427]. Procesję rezurekcyjną wspominał Zdzisław Morawski z Małej Wsi. Po mszy świętej

odbywała się procesja „należąca do najsilniejszych dziecięcych przeżyć. Ksiądz, podtrzymywany przez czterech najprzedniejszych gospodarzy, ruszał z wysoko wzniesioną w rękach monstrancją od ołtarza ku wyjściu. Ludzie rozstępowali się klękając przed Najświętszym Sakramentem. Przy kruchcie, już na dworze, inni, godni zaszczytu gospodarze wznosili nad księdzem baldachim z bogato haftowanego złotem adamaszku koloru kremowego, na drążkach z lśniącego drzewa i z błyszczącymi, mosiężnymi okuciami. My szliśmy tuż za baldachimem”[428].

Procesja rezurekcyjna znalazła odzwierciedlenie w twórczości artystów. Przedstawił ją m.in. Michał Elwiro Andriolli na rysunku *Procesja rezurekcyjna w małym miasteczku*, reprodukowanym drzeworytniczo w „Tygodniku Ilustrowanym” w 1874 r.

Józef Mineyko pisał o mszy świętej rezurekcyjnej: „Po *Sanctus* wybucha z piersi całego ludu istne wołanie – to pieśń tysiąca ludzi, którzy zanoszą modły do Boga. Głos ich zlewa się w jeden potężny chór, jeden olbrzymi głos. I pieśń jakby rozkwita we wszystkich duszach w świątyni zebranych, w świątyni pełnej zapachu wonnych ziół polnych i kadzideł. Wtem zagrzmiały dzwonki, szwajcar uderza po trzykroć swoją buławą o ziemię, pieśń cichnie, urywa się, milknie, bo to Podniesienie, to cud Boży... Msza skończona, ksiądz intonuje pieśń wszystkim dobrze znaną: *Wesoły dzień dziś nam nastał...*, ludność ją podchwytuje i każdemu obecnemu serce się weseli i każdy czuje się jakby odrodzony”[429]. Anna z Reyów Potocka zapamiętała natomiast z kościoła w Przecławiu huknięcie moździerzy na rezurekcję, a wtedy „[…] pan Sokólski z chóru zaintonował *Bo zmartwychwstał Pan nasz ninie Alleluja* lub *Wesoły nam dziś dzień nastał*. Śpiewał cały kościół, aż się mury trzęsły”[430].

Małych dzieci na rezurekcję raczej nie zabierano[431]. Brały w niej udział, gdy były starsze, choć i tak często zasypiały. Rezurekcję przeżywały one w szczególny sposób. Maria Lewicka zapamiętała, że gdy była któregoś roku na rezurekcji, zachwyciły ją takie szczegóły uroczystości, jak dzwoniący srebrnymi dzwoneczkami chłopcy w czerwonych pelerynkach, migocące świece w starych świecznikach czy też barwne chusty kobiet. Jednak w trakcie nabożeństwa i tak zasnęła[432]. Anna Branicka-Wolska wspominała zaś:

„Rezurekcja była o piątej rano, ale Mama pozwalała nam spóźnić się na procesję. Zaspane i półprzytomne kiwałyśmy się na wyplatanych klęcznikach stojących za czerwonymi klęcznikami Rodziców w naszej loży. Na ołtarzu stała statua Pana Jezusa Zmartwychwstałego z czerwoną chorągwią w ręku. Na krzyżu nie było już fioletowej zasłony ani kołatek w rękach małych ministrantów. Na chórze śpiewali bardzo głośno: *Bo zmartwychwstał samowładnie, jak przepowiedział dokładnie* i dźwięczały radośnie wszystkie, wszystkie dzwonki. Szłyśmy potem do komunii, idąc za Mamą, jedna za drugą, przed wielki ołtarz za balaski. Potem klękałyśmy wszystkie trzy przy Mamie na posadzce i odmawiałyśmy z nią tę modlitwę, której nigdy nie mogłyśmy się na pamięć nauczyć: *Oto ja, o dobry, o najsłodszy Jezu, upadam na kolana przed obliczem Twoim...*"[433]

J. Fałat (ryt. F. Szymański), *Artylerzyści wiejscy. Strzelanie na wiwat na Wielkanoc na Rusi*, drzeworyt

Z rezurekcją oraz mszą świętą wielkanocną wiązało się strzelanie na wiwat przez wiejskich chłopaków, np. za pomocą kalichlorku[434]. Jerzy Rozwadowski wspominał: „W Wielką Niedzielę budziła nas już o szarym świcie rzęsista kanonada. Wiejskie chłopaki strzelały na potęgę z «kaliflorku» [sic!]"[435]. Anna Pruszak zapamiętała natomiast, że huk w czasie rezurekcji był tak duży, iż można było ogłuchnąć[436]. Najobszerniej zwyczaj ten opisał Zdzisław Morawski z Małej Wsi:

„Gdy [baldachim] pojawiał się przed kościelną bramą, a dzwony odzywały się cienkimi i grubymi głosami, rozpoczynała się kanonada. Chłopcy, rozstawieni naokoło kościoła na całej trasie procesji, mieli przed sobą spore polne kamienie leżące na ziemi, a w dłoniach inne, możliwie ciężkie i wielkie brukowce. Na jednym kamieniu kładli ciasno związany nitką kłębuszek ze szmatki zawierający kalichlorek, czyli specjalną mieszankę siarki, węgla drzewnego i saletry nawozowej. Uderzony drugim kamieniem, kłębuszek ów wybuchał z oszałamiającym hukiem, wznosząc chmurę niebieskiego dymu. Procesja szła powoli w nieustającym huku i dymie, zagłuszającym nie tylko słowa prastarej pieśni *Wesoły nam dziś dzień nastał*, ale nawet bicie dzwonów. To było coś niezmiernie wzruszającego i podniecającego zarazem. Ksiądz kulił się pod baldachimem odruchowo, kiedy wybuchały szczególnie wielkie szmaciane ładunki, dym piekł w oczy, ale procesja szła uroczysta, godna i spokojna, póki trzy razy nie obeszła kościoła. [...] Starsi chłopcy walili w kamienie, wzniecając najsilniejsze wybuchy, młodsi albo mniej zasobni w kalichlorek, kupowany lub przygotowywany w domu, strzelali z kluczy. Mechanizm był prosty. Do dziurki od możliwie dużego i grubego klucza wsypywało się wybuchowy proszek, później dziurkę zakorkowywało się gwoździem przywiązanym za główkę mocną nitką do kluczowego ucha. Całość uwiązana była do długiego sznurka. Machało się nim mocno, tak aby główka gwoździa uderzyła możliwie silnie w mur czy kamień. Następował wybuch, nie tak głośny jak przy większych ładunkach, ale także efektowny. W czasie rezurekcyjnej procesji nie było żadnych ograniczeń w strzelaniu. Uważało się, że im głośniej, tym lepiej dla Bożej chwały. Jedno tylko było zakazane: wiązanie drutem szmatki z kalichlorkiem. Pokusa była silna. Im ładunek był ciaśniej związany, tym głośniej strzelał. Ale drut przy wybuchu ciął

po nogach, wywołując nieraz głębokie skaleczenia. Wówczas winowajca wyprowadzany zostawał za ucho, aż za mur otaczający kościół, przez jednego z gospodarzy wspierających wzniesione ręce księdza”[437].

Strzelanie w noc z Wielkiej Soboty na Niedzielę Wielkanocną, w ciągu następnego dnia, a zwłaszcza podczas rezurekcji, było salutem na cześć Zmartwychwstałego Chrystusa, nawiązywało też do hałasu, jaki spowodował usuwający się z grobu kamień i do światła powstałego w czasie Zmartwychwstania, które poraziło straż rzymską[438]. Poza tym była to stara tradycja. W dawniejszych czasach podczas rezurekcji strzelano z armat, moździerzy lub broni ręcznej, aby dać wyraz radości[439]. Scenę z wielkanocnym strzelaniem ukazał Julian Fałat na rysunku *Artylerzyści wiejscy. Strzelanie na wiwat na Wielkanoc na Rusi*. Drzeworyt wykonany według tego rysunku został opublikowany w „Kłosach” w 1884 r.

F. Kostrzewski, *Po nabożeństwie na wsi*, drzeworyt

K. Pillati (ryt. E. Nicz)
*Więc czego życzyć sobie mamy?*,
drzeworyt

Po mszy świętej i rezurekcji spotykano przed kościołem sąsiadów i składano sobie życzenia[440]. Był też dawny zwyczaj, że proboszcz przyjmował życzenia od obywateli ziemskich[441]. Czasem ziemianie udawali się do proboszcza na plebanię[442]. Zygmunt Gloger, wspominając Wielkanoc we dworze swoich rodziców, pisał, że: „Z kościoła całe obywatelstwo wstępowało do proboszcza, powinszować pasterzowi świąt Zmartwychwstania Pańskiego i podzielić się jajkiem święconem, a kolator zapraszał go do siebie na święcone w dniu pierwszym" [443]. Robili tak też państwo Iwanowscy, których ksiądz zapraszał na plebanię zaraz po rezurekcji. Czekało tam na nich święcone wcale nie gorsze niż ziemiańskie.

„Wychodzimy [z kościoła], siadamy do powozu i za parę minut jesteśmy witani przez gospodynię proboszcza w rozłożystej, ciepłej plebanii. [...] [Jest tam] dalsza rodzina księdza z Wilna, zajeżdża też paru sąsiadów. I za jakieś 20 minut zjawia się sam proboszcz; skończył modły szybko, słusznie uważając, że każdy wierny śpieszy teraz chwalić Boga przy własnym stole. Dzielimy się jajeczkiem i nie omieszkając siadamy do stołu. Jest tak zwane skromne śniadanie. Najpierw wspaniała pieczona kiełbasa, ze świeżego świniobicia, z *purée* kartoflanym i świetną, delikatną kapustą

kiszoną z jabłkami, kminkiem i żurawinami. Potem pojawia się złocista pieczeń cielęca z nerką, obłożona ciemno-bursztynowymi pieczonymi kartoflami. Pachnie rozkosznie, stwierdza nasza Mama, a wszyscy skwapliwie to potwierdzają. Doskonałe borówki, delikatna sałatka z czerwonej kapusty uzupełnia smakowo i kolorystycznie to «skromne» śniadanie. Stół zdobią kuliste, kryształowe karafki. Jedna spocona z czystą wódką, inne z różnorodnymi nalewkami. Ojciec wypija powoli dwa kieliszki *smrodzinówki*, chwaląc ją głośno. Potem pojawiają się na stole babki i mazurki, wnoszą wesoło szumiący samowar. Herbatę pijemy ze szklanek, wstawionych do srebrnych koszyczko-uchwytów z dużą rączką. Skoro herbata to i nieodłączne konfitury z czarnych porzeczek, malin i wiśni. Siedząc przy stole chwalimy Pana Boga czynem i dzielimy się najnowszymi ploteczkami z sąsiedztwa. Skoro już goście nieco ochłonęli, trzeba wstawać i śpieszyć do domu na świąteczne śniadanie"[444]. Także proboszcz parafii w Koziczynku podejmował okolicznych ziemian wystawnym śniadaniem, zarówno na Wielkanoc, jak i w Boże Narodzenie[445].

Z rezurekcji wszyscy wracali do domów, myśląc już o czekającym tam na nich święconym. Kazimierz Iwanowski wspominał: „Wracamy do domu, konie biegną raźnie ku stajni i za niepełną godzinę jesteśmy w domu. Długa, pięciokilometrowa droga obudziła w nas apetyt, jesteśmy już przy stole, drugi raz dzielimy się jajkiem święconym, tym razem już tylko w gronie rodzinnym"[446].

Ziemiańską rodzinę wychodzącą po mszy świętej z kościoła ukazał na rysunku *Po nabożeństwie na wsi*, reprodukowanym w formie drzeworytu w „Tygodniku Ilustrowanym" w 1873 r., Franciszek Kostrzewski.

Nie wszyscy ziemianie jeździli na rezurekcję do kościoła. Zdarzało się bowiem, że poranne nabożeństwo było odprawiane w prywatnej kaplicy. Tak było np. w Dobrojewie w Wielkopolsce, majątku należącym do Franciszka hrabiego Kwileckiego. Janina z Puttkamerów Żółtowska spędzająca tam święta w 1919 r. wspominała, że nabożeństwo odbywało się w kaplicy urządzonej w suterenach, z udziałem domowników, gości i służby. Odprawiał je ksiądz jezuita specjalnie zaproszony na święta[447]. Auleytnerowie ze Studzianek natomiast w rezurekcji na ogół nie uczestniczyli, ale za to jeździli całą rodziną na sumę[448].

Po rezurekcji przychodziła do dworu służba, pracownicy majątku, a czasem i mieszkańcy wsi, aby złożyć właścicielom życzenia. Stanisław Dziedzic pisał, że „włościanie znosili do dworu wraz z życzeniami podarki «zwyczajowe», a młodzież wiejska chodząc od domu do domu śpiewała okolicznościowe pieśni. W niektórych okolicach ziemianie przyjmując życzenia zapraszali włościan na zabawę"[449]. Takie odwiedziny wspominał Zygmunt Gloger: „Nie mogę zapomnieć miłego wrażenia, którego zawsze doznawałem, gdy rano w pierwsze święto liczna gromada młodszych gospodarzy i parobków w ubiorach świątecznych przybywała rodzicom moim świąt powinszować i w domu naszym śpiewała potężnym chórem, wesołą, piękną pieśń *Alleluja*, poczem częstowano święconem winszujących"[450]. Jan Slaski zapamiętał natomiast, jak „wczesnym rankiem zbierała się służba – jeżeli było ciepło, to na werandzie koło saloniku, co ułatwiało rozdawanie «święconego» – i powtarzała się ceremonia [ze świąt Bożego Narodzenia] składania i przyjmowania życzeń, częstowania wódką i rozdawania «darów Bożych»"[451]. W Wilanowie w pierwszy dzień świąt po mszy świętej do pałacu z życzeniami przychodzili odświętnie ubrani pracownicy majątku, w tym administratorzy: rolny, leśny, od ogrodów i od sadów, księgowi oraz pracownicy biura majątkowego. Częstowano ich słynnymi „nalewkami wilanowskimi", stojącymi na stołach w kryształowych karafkach. Nalewkę rozlewały do kieliszków i podawały wszystkim, też odświętnie ubrane, córki Branickich[452]. Wizyta gospodarzy ze wsi we dworze mogła mieć miejsce w drugi dzień świąt. W Hucie na Podolu w drugi dzień świąt na ganek przychodzili gospodarze ubrani w odświętne świtki. Jak wspomina Stanisław Stempowski „żądali dużej tacy, którą zaścielali haftowanym ręcznikiem, kładli na niej pleciony kołacz i każdy wyjmował zza pazuchy po parze pisanek, taca napełniała się górą barwnych jaj. Rozmowy z ojcem zawsze dotyczyły sprawy wypasów"[453].

W Niedzielę Wielkanocną, będącą pierwszym dniem świąt, po porannej mszy świętej i procesji definitywnie kończył się post i można było już wszystko jeść w dowolnych ilościach[454]. Dlatego, zgodnie z panującą w Polsce tradycją, tuż po mszy w siedzibach ziemiańskich domownicy i zaproszeni goście spożywali wspólnie święcone[455]. Było to uroczyste wielkanocne śniadanie[456] lub obiad[457], a zarazem zwyczaj spotyka-

A. Kędzierski (ryt. A. Zajkowski),
*Przy święconem*, drzeworyt

ny tylko w Polsce[458]. Święcone trwało zwykle wiele godzin, ponieważ w Niedzielę Wielkanocną spędzano czas głównie przy stole[459]. Na przykład w zamku rodziny Zanów w Poniemóniu na Litwie około 1913 r. po powrocie z rezurekcji spożywano święcone, ale później przez cały dzień stół ze święconym był do dyspozycji domowników i ich gości. Swobodnie więc można było jeść to, na co się miało w danej chwili ochotę[460].

Jak już wcześniej pisałem, ta świąteczna uczta zgodnie ze starym zwyczajem podawana była na zimno (potrawy poświęcone w Wielką Sobotę przez księdza), a gorące mogły być tylko: barszcz lub bulion oraz kawa i herbata podawane w filiżankach[461]. Stół z potrawami, zastawiony na niedzielne przyjęcie, stanowił prototyp współczesnego zimnego bufetu[462]. Oto dawne strofy nieznanego autora, towarzyszące sztychom Andriollego i wychwalające gotowe do spożycia ziemiańskie święcone:

*Otóż i mamy święcone, a praca nie była marną*
*W którą okiem rzucisz stronę, pieści wzrok pszeniczne ziarno.*
*Co za baby! Jakie ciasta! Jaka lekkość, a smak jaki!*
*Jejmość coraz bardziej wzrasta, a że skromna piecze raki!*
*Więc, gdy nam się pora zdarza, nie czyńmy domowi sromu,*
*Nie mijając gospodarza, zacznijmy od pani domu.*
*Oby nam łaskawe nieba*
*Darów swoich nie szczędziły –*
*Oby nam nie brakło chleba*

*Ani życia, ani siły –*
*Byśmy byli litośnymi*
*W Bogu mogli się weselić*
*I „wszystkiem" z nieszczęśliwymi*
*Jak tem jajkiem się podzielić!* [463]

W stosownym momencie otwierano drzwi do sali jadalnej lub innego pomieszczenia i zebrani wchodzili do środka[464]. Przed zajęciem miejsc i rozpoczęciem uczty dzielono się święconym jajkiem i składano sobie życzenia[465]. Zwyczaj dzielenia się jajkiem jest stary, ale jak podał Zygmunt Gloger, dawniej dzielono się nim po rezurekcji o północy, a dopiero w późniejszych czasach przed zimnym posiłkiem w dzień świąteczny[466]. Obrzęd dzielenia się jajkiem[467] służy wyrażeniu wzajemnej życzliwości, przyjaźni i miłości. Czasem w dzieleniu się jajkiem lub w całym święconym, ale przy oddzielnym stole[468], uczestniczyła też służba. Dzielenie się jajkiem rozpoczynało któreś z państwa domu lub oboje razem. W Studziankach, jak pisał Wacław Auleytner: „Mama brała do rąk piękny duży talerz z pokrojonym jajkiem święconym. W środku talerza stała solniczka ze święconą solą. Mama po kolei wszystkim składała życzenia. Wszyscy też składali sobie życzenia nawzajem"[469]. Michał Żółtowski wspominał, że w Czaczu: „Przed rozpoczęciem jedzenia [...] ojciec dzielił się jajkiem ze wszystkimi"[470]. Jeszcze innym razem robiła to babka[471]. Przywilej rozpoczęcia jedzenia mógł przysługiwać pani domu. Tak było w Nowotrzebach, gdzie przyjęcie wielkanocne zaczynała babka Melchiora Wańkowicza, nakładając na talerz kawałek głowizny wycięty koło ucha[472]. Święcone spożywano w różny sposób, siedząc przy głównym stole lub tylko do niego podchodząc, aby coś sobie nałożyć. Dla przykładu, przyjęcie w dużym neogotyckim pałacu Grodzickich w Psarskiem koło Śremu w Wielkopolsce na Wielkanoc 1903 r., na które zjechała liczna rodzina, było zorganizowane następująco. W wieży stał stół ze święconym, natomiast na dole w holu udekorowane kwiatami stoliczki. Każdy z obecnych przechodził przez pełną roślin oranżeryjnych werandę, aby nałożyć sobie święcone w wieży. Wszędzie dominował kolor biały: ciasta i mięsiwa utrzymane były w bieli, dekoracja kwiatowa z cynerarii, hiacyntów i azalii była tylko biała, także otoczenie, a więc ściany holu

i schody były białe[473]. Naturalnie, do święconego używano zastawy stołowej eleganckiej i w najlepszym gatunku. U Iwaszkiewiczów na Stawisku na stole przykrytym białym, adamaszkowym obrusem ustawiano najładniejszy, biało-kobaltowy serwis z fajansu oraz srebrne sztućce kładzione na koziołkach[474]. Wedle zwyczaju, co jakiś czas zjawiał się kucharz w białym fartuchu i czapie, aby dokroić ostrym nożem wędlin, mięs i ciast[475]. Jak widać, ziemianie przywiązywali dużą wagę nie tylko do wyglądu samego święconego, ale i do całej oprawy przyjęcia. Prawdopodobnie nie raz chodziło o to, aby jak najbardziej olśnić przybyłych gości.

Temat śniadania wielkanocnego i dzielenia się święconym jajkiem był przedstawiany przez wielu artystów[476]. Zilustrowali go m.in.: Ksawery Pillati na rysunku *Więc czego życzyć sobie mamy?*, opublikowanym w „Tygodniku Ilustrowanym" w 1877 r., oraz Apoloniusz Kędzierski na rysunku *Przy święconem*, opublikowanym w „Tygodniku Ilustrowanym" w 1885 r. Oba rysunki reprodukowano w technice

Uczestnicy uroczystości w staropolskich strojach szlacheckich. Od prawej: Ksawery hrabia Pusłowski, Olgierd książę Czartoryski, hrabia Plater-Zyberk i Juliusz hrabia Tarnowski, 1932 r.

M.E. Andriolli (ryt. E. Gorazdowski), *Gra w kraszanki*, drzeworyt

drzeworytu. Na uwagę zasługują także obrazy: Kacpra Żelechowskiego *Święcone we dworze*, powstały przed 1929 r., i Adama Setkowicza *Wesołego Alleluja!* z 1912 r. Na obrazie Adama Setkowicza rzuca się w oczy mężczyzna ubrany w staropolski strój szlachecki. Nie jest to przypadek, albowiem jeszcze w pierwszej połowie XX w. istniał wśród ziemian i arystokracji obyczaj zakładania takich ubiorów w czasie uroczystości rodzinnych[477].

W czasie jednego śniadania czy obiadu wielkanocnego spożywano tylko część święconego, ponieważ było go bardzo dużo. Wspominał o tym Jerzy Rozwadowski: „wiele osób zasiadało do stołu, mimo to jednak nie mogliśmy temu wszystkiemu dać rady, choć dobrze płukało się gardło napitkami”[478]. Przy wielkanocnym stole najczęściej nie żałowano sobie i objadano się strasznie, dlatego później zdarzały się problemy m.in. ze wstaniem od stołu[479]. Najlepiej oddają to wspomnienia Melchiora Wańkowicza, który pisał, że w Nowotrzebach po zaspokojeniu głodu, spowodowanego postem poprzednich dni i niejedzeniem niczego od rana, objedzone i ociężałe towarzystwo przemieszczało się do pokoju stołowego na rosół w filiżankach. Wańkowicz wspominał też wuja Sewerutka, który potem w nocy długo przewracał się w boleściach[480]. Dla niektórych uczestników świątecznego przyjęcia ilość „pochłoniętych” potraw była powodem do dumy i chwalenia się. Stanisław Brodnicki zapamiętał, że jego wujowie w tym celu ważyli się przed jedzeniem i po nim[481]. Andrzej Kwilecki kwestię obżarstwa wielkanocnego wyjaśniał następująco: „Były to szczęśliwe czasy, gdy nie rozróżniano żywności «zdrowej» i «niezdrowej», nie znano jeszcze pojęcia «kalorii» i kompletnie obce było zagadnienie «cholesterolu», a jeżeli nawet ktoś interesował się dietą czy

higieną odżywiania, to na pewno nie w święta wielkanocne, które zdarzały się tylko raz w roku!"[482].

Czasem uroczysty posiłek odbywał się w porze popołudniowej. U Iwaszkiewiczów na Stawisku był to obiad o godzinie 13. Wcześniej nie było tam świątecznego śniadania, rano spożywano jedynie kawałek babki z masłem i plastrem szynki[483]. Bywało i tak, że stołu z ustawionym na nim święconym nie było. Janina z Puttkamerów Żółtowska zapamiętała, że w pierwszy dzień świąt w pałacu w Dobrojewie u hrabiostwa Kwileckich w 1919 r. po podzieleniu się jajkiem zasiadano do stołu, do którego podano bulion w filiżankach, pieczone kotlety z sałatą, następnie zimne mięso i wreszcie torty oraz kompoty z brzoskwini i moreli. Żółtowska wspominała też śniadanie w drugim dniu świąt, jakie odbyło się w Oporowie, należącym do ordynata Dobiesława hrabiego Kwileckiego. „I tutaj także nie urządzano święconego, tylko zimne mięso i placki wpleciono w menu zwykłego obiadu"[484].

Uczestników świątecznej biesiady zazwyczaj było niemało. W Boczkowicach u Stępkowskich, jak wspominała Maria Stępkowska-Szwed, przy święconym: „Biesiadników było wielu. Z Warszawy na Święta zjeżdżała rodzina zapraszana przez ojca, rozmaite ciotki, wujowie, kuzynki i pełno drobiazgu"[485]. U Iwaszkiewiczów na Stawisku do stołu zasiadali państwo Anna i Jarosław Iwaszkiewiczowie, ich najbliższa rodzina i zaproszeni goście, czasem było to więcej niż dwadzieścia osób. Dorosła młodzież, to znaczy córki państwa Iwaszkiewiczów wraz z mężami, jadali na stojąco, przy fortepianie[486]. W Wielkiej Kołudzie u Brodnickich w świątecznym przyjęciu zazwyczaj uczestniczył miejscowy ksiądz proboszcz[487]. W dworze tym był też zwyczaj, że na koniec posiłku, także tego bardzo uroczystego, wszyscy uczestniczący w przyjęciu mężczyźni oraz dzieci wstawali od stołu i dziękowali pani domu poprzez ucałowanie jej ręki[488].

Święcone wystarczało na kolejne dni świąt, a czasem jeszcze dłużej. W Szlachowej przez trzy dni świąt, w rogu dużego salonu stał „wielki stół wielkanocny, uginający się od mięsiwa, bab, mazurków, win i kwiatów, którymi był stale ubrany"[489]. Także u Morawskich w Małej Wsi przez dwa dni świąt – Niedzielę i Poniedziałek Wielkanocny – jedzono tylko święcone i nie gotowano[490]. Czasami mogło to mieć

jednak fatalny skutek. Jak wspominała Maria Krystyna arcyksiężna Habsburg: „Pewnego razu wszyscy w zamku potruliśmy się zepsutym pasztetem, ale to raczej nie była wina kucharzy, a wynikało po prostu z tego, że zbyt długo leżał na stole”[491]. Z kolei Stanisław Załuski stwierdził, że „pod koniec swego żywota wędliny nie grzeszyły świeżością, nigdy jednak nie zdarzył się przypadek zatrucia, o co przecież, przy braku lodówek i zamrażarek, nie byłoby trudno”[492].

Utrzymywanie częstych kontaktów towarzyskich było charakterystyczne dla polskiej szlachty, a później ziemiaństwa. Zwłaszcza w czasie świąt ziemianie przyjmowali gości i sami jeździli w odwiedziny[493]. Dawniej członkowie rodziny przybywali na święta Wielkiejnocy do dworu osoby najstarszej wiekiem i powagą.

„Krewniacy z odległych okolic, z żonami i dziećmi, wystawnie czy ubogo zajechali, jednakowego doznawali przyjęcia u gospodarstwa, które wcześnie dla każdego obmyśliło wygodny i spokojny zakątek. Obszerne dwory i oficyny pomieszczały wszystkich. Z dalszych stron nadjeżdżała rodzina na parę tygodni przed świętami: wtedy niewiasty pomagały gospodyni w urządzaniu święconego i zajęciach codziennych, a krewniacy towarzyszyli do kniei gospodarzowi i sami zajmowali się połowem ryb w stawach, jeziorach i rzekach, na dni wielkiego postu”[494].

Niedzielę Wielkanocną zgodnie ze zwyczajem obchodzono w gronie rodzinnym w domu. Przyjmowano też odwiedziny osób, które nie robiły święconego u siebie. Dopiero w drugi dzień świąt odwiedzano się nawzajem[495]. Braniccy z Wilanowa w świąteczne dni przyjmowali gości, szczególnie w drugi dzień świąt, kiedy przyjeżdżała liczna rodzina[496]. Trzeciego dnia świąt na ogół jeździli do Obór[497]. Habsburgowie zapraszali na święta do Żywca tylko książąt Czartoryskich[498]. Zygmunt Gloger zauważył: „Wielkanoc bywała zawsze domową uroczystością wielkiej doniosłości. Zgromadzała bowiem prawie każdą rozpierzchniętą po świecie rodzinę pod dach domowy, dla ogrzania przy rodzinnem ognisku. [...] To też w pierwszym dniu święta każda rodzina pozostawała sama z sobą, drugi zaś i trzeci (tak po dworach jak u ludu) przeznaczony był na wzajemne odwiedziny sąsiedzkie, a zabierano z sobą i dzieciarnię”[499]. Według Andrzeja Kwileckiego: „Jeden z dni świątecznych spędzano zwykle u siebie, w towarzystwie członków bliższej i dalszej rodziny oraz zaproszonych gości, drugi – w którymś z sąsiednich dworów”[500].

Jerzy Jacek Nieżychowski wspominał stary zwyczaj spotykania się w święta Wielkiejnocy w gronie rodziny i sąsiadów co roku w innym domu[501]. W czasie świąt odbywały się też śluby i wesela[502]. Pisałem już o dużej liczbie uczestników przyjęcia w Niedzielę Wielkanocną. Podobnie było przez całe święta. Jadwiga Guttakowska zapamiętała, że u nich „bywało nieraz 30 osób, przeważnie z rodziny lub powinowatych, dużo młodzieży. [...] Bardzo często na kolację w pierwszy dzień świąt przyjeżdżali znajomi z Ostrołęki lub ktoś z najbliższych sąsiadów"[503]. Jerzy Rozwadowski natomiast wspominał: „Każda Wielkanoc stała u nas pod znakiem gremialnego zjazdu gości. Czuliśmy się wszyscy po prostu źle, gdy przy stole nie panował gwar wielu osób. Toteż nie przypominam sobie wielkanocnych świąt w Książenicach, by nie było podczas nich minimum dwudziestu osób"[504]. Z drugiej strony, należy pamiętać, że zorganizowanie świąt i przyjęcia wielkanocnego, szczególnie dla większej liczby osób, było kosztowne i uzależnione od stanu

K. Żelechowski, *Wesołych Świąt!* [Święcone we dworze], przed 1929 r.

A. Setkowicz, *Wesołego Alleluja!*, 1912 r.

majątku, dlatego wśród ziemiaństwa występowało pod tym względem zróżnicowanie[505].

„Święta schodziły na bawieniu gości, podawaniu mazurków, babek i tortów, na pokazywaniu święconego, imponującego swym ogromem i zasobnością, na odwiedzaniu Dynowskich i Brzozowskich, na próbowaniu, kosztowaniu i jedzeniu, jedzeniu, jedzeniu!"[506] – wspominała Anna Branicka-Wolska. Faktem niezaprzeczalnym jest to, że święta mijały pod znakiem wielkiego jedzenia, chociaż nie było ono jedyną rozrywką i zajęciem ziemian w czasie świąt. Dorośli rozmawiali i grali w karty, np. w preferansa[507], winta itp. Jeśli była ładna pogoda, udawano się do parku. Spacerowały tam głównie panie i młodzi, a panowie szli na folwark lub w pole, żeby obejrzeć gospodarstwo[508]. Na przykład w Książenicach po obiedzie świątecznym starsi przechodzili do salonu na winta i brydża przy czarnej kawie i likierach, a młodzi szli do parku[509]. Młodzi w ciągu dnia mogli spacerować i bawić się na powietrzu, robić wycieczki konne, a wieczorami tańczyć przy muzyce, np. z gramofonu czy patefonu[510] lub przy akompaniamencie oso-

by grającej na fortepianie albo pianinie[511]. Stanisław Stempowski, spędzający święta Wielkiejnocy w Hucie, wspominał, że chodził „na szlachtę". Młodzież szlachecka zamieszkująca część wsi Huta w czasie świąt Wielkiejnocy przychodziła na wygon, aby tańczyć, śpiewać i urządzać zabawy towarzyskie[512]. Stempowski pisał, że: „Tańczono kadryla z ukłonami, bawiono się w «chodzonego sąsiada» i w «lata ptaszek po ulicy», śpiewano «które panny bardzo tłuste raz-dwa-trzy». Natomiast męska młodzież szlachecka przychodziła do dworu na nasz obszerny dziedziniec bawić się w palanta"[513]. Ziemianie i ich goście mogli też obserwować różne świąteczne zwyczaje ludowe. O przybywających do dworów grupach, np. tzw. dyngusiaków, piszę w dalszej części tego rozdziału.

Dzieci ziemiańskie spędzały czas na różnych zabawach. U Stępkowskich w Boczkowicach zabawy z dziećmi prowadziła nauczycielka. Były to „komóreczki", zabawa w „obrączkę", chowanie jakiegoś przedmiotu (ciepło–zimno), „zgaduj-zgadula, gdzie jest moja złota kula", „głuchy telefon", „ślepa babka" i gry odbywające się na powietrzu: „szprulki", krokiet, „piłka do dołka", klipa, palant, ambasador, serso oraz dla starszych dzieci siatkówka[514]. Czasem dzieci zabawiały się w znaną od dawna Polsce i na Rusi świąteczną zabawę w tłuczenie pisanek. Zygmunt Gloger pisał: „Zwyczaj ten, który tu i ówdzie dotrwał do naszych czasów, polega na tem, że dwie osoby biorą do prawej ręki po jajku farbowanem i uderzają jedno o drugie, a wygrywa ta osoba, której jajko pozostało niezbite"[515]. Gry takie nazywano „walatką", „wybitką" lub zabawą „na wybitki", a mogły one polegać nie tylko na stukaniu się jajkami trzymanymi w dłoniach, ale też na toczeniu ich po stole[516] lub pochyłej desce[517]. Zwycięzcą był ten, czyje jajko poturlało się najdalej[518]. Maria Lewicka zapamiętała, że zabawa w uderzanie w jajko przeciwnika tak, aby swoje zachować w całości, była największą radością dzieci[519]. Grę w kraszanki zilustrował na rysunku opublikowanym w formie drzeworytu w „Kłosach" w 1876 r. pod takim właśnie tytułem Michał Elwiro Andriolli. Widzimy na nim dziadka zabawiającego się z dziećmi w turlanie kraszanek. Okres świąteczny, z natury rzeczy wesoły, mógł też nastrajać dzieci i młodzież do żartów. Kazimierz Iwanowski wspominał, jak z bratem podali stryjowi, który był wielkim koneserem różnorodnych na-

Kluczewsko, lata 30. XX w., rajd konny młodzieży ziemiańskiej, od lewej Krystyna, Jadwiga i Aleksandra Janowskie, Józef Janowski, Andrzej Konarski, Krystyna Konarska (późniejsza hr. Łosiowa), Stanisław Bredsznajder

pojów i wyszukanego jedzenia, wyjęty z puszki żabi skrzek, mówiąc że jest to francuski specjał, odmiana kawioru. Gdy stryj Miecio dowiedział się prawdy, był ubawiony. Matka zaś obu chłopaków skarciła[520].

W niektórych regionach, a zwłaszcza w Wielkopolsce i na Pomorzu, znany był wywodzący się z Niemiec zwyczaj przygotowywania dla dzieci niespodzianek, które miały być przynoszone przez wiosenne zajączki[521]. Dzieci szukały ukrytych w ogrodzie, obejściu lub w domu koszyczków albo gniazdek zawierających kolorowe jajka i słodycze[522], ale zdarzały się też inne niespodzianki. Krystyna Daszkiewicz, spędzająca dzieciństwo w Olszowie w Poznańskiem, wspomina o takim zwyczaju szukania prezentów od zajączka. Kiedy ona i jej siostra były jeszcze małe, po śniadaniu wielkanocnym szukały w parku lub, w przypadku brzydkiej pogody, w domu, gniazd z kolorowymi i czekoladowymi jajkami, które przynosił im zajączek. „[W do-

mu] gniazdo można było znaleźć nawet w pianinie, lub na rogach wiszących w Ojca pokoju. Zajączek przynosił nie tylko tradycyjne jajka, ale również bardzo dobre wyroby z marcepanu, jak na przykład dość duże różowe świnki z podkręconymi ogonkami, wątrobiankę lub salceson we flaku o naturalnym kolorze, a szczególnie pozostał mi w pamięci duży, około 30 cm, wysoki, skąpo ubrany murzyn z czekolady, u którego najwyraźniejsze były oczy, a do czerwonych warg miał włożony smoczek na kolorowej wstążeczce. Nie wiem, kto wpadł na pomysł, żeby w parku powiesić na niskiej gałęzi świerku parówki ubrane w czerwoną wstążeczkę. Zrobiono to podobno pierwszy raz i nikt nie powinien się dziwić, że jako jeszcze małe brzdące nie potrafiłyśmy znaleźć niespodzianki na drzewie. Nasze psy były mądrzejsze i podczas szukania «jajek» stanęły pod świerkiem, czując wiszące parówki, przy tym szczekały i podskakiwały, żeby je strącić. Kiedy parówki zostały z drzewa po prostu zdjęte, byłyśmy podobno bardzo zdziwione nowym pomysłem zajączków"[523]. Halina Donimirska-Szyrmerowa, spędzająca dzieciństwo w dworze w Czerninie na Powiślu, tak zapamiętała ten zwyczaj: „Nie mogliśmy być pozbawieni na Wielkanoc wizyty «zajączka», który obdarzał nas co roku słodyczami. W pierwszy dzień świąt, a jeśli wyjeżdżaliśmy, to dzień wcześniej, przeżywaliśmy emocje związane z poszukiwaniem naszych koszyczków: każde z nas miało swój własny, różniący się od innych. Zwykle dzień wcześniej pojawiała się w widocznym miejscu kartka od «zajączka», informująca nas, gdzie mamy je złożyć, oraz gdzie i kiedy należy ich szukać. Najczęściej znajdywaliśmy je w ogrodzie, ukryte gdzieś pod krzaczkami. Wypełniały je czekoladowe zajączki, marcepanowe kurczęta, różnokolorowe jajeczka. Czasem jednak, gdy Wielkanoc wypadała wcześnie, a pogoda nie sprzyjała, koszyczki były ukryte w domu"[524]. Również Roman Mycielski zapamiętał, że musiał szukać czekoladowych jajek ukrytych w parku w Opieszynie lub w przydomowym ogródku w Warszawie[525]. W majątku Nieżychowskich w Chlewie koło Kalisza w Niedzielę Wielkanocną od rana dzieci szukały w parku pod drzewami pochowanych przez zajączka olbrzymich jaj pełnych czekoladek i pieniążków[526]. Zajączek przynosił słodycze również dzieciom państwa Donimirskich w Czerninie na Powiślu[527] oraz państwa Brodnickich w Wielkiej Kołudzie na Kujawach[528].

# Poniedziałek Wielkanocny – Dyngus

W drugi dzień świąt, Poniedziałek Wielkanocny zwany także Lanym Poniedziałkiem, udawano się do kościoła na mszę świętą[529], ale w dniu tym odbywał się też tradycyjny dyngus. Zwyczaj ten, inaczej zwany śmigusem, znany był w Polsce przynajmniej od XV w.[530] Barbara Ogrodowska pisała, że: „Kropienie, obmywanie się, oblewanie i zanurzanie w wodzie tak charakterystyczne dla świątecznego cyklu Wielkanocy i zwłaszcza dla Lanego Poniedziałku jest niewątpliwie reliktem dawnych, wcześniejszych niż chrześcijaństwo, zwalczanych przez kościół zabiegów oczyszczających, sprowadzających deszcz, mających zapewnić zdrowie, urodę i płodność"[531]. Kościół zabraniał dyngusa i dyngowania, polewania się wodą połączonego z wypraszaniem datków, uważanego w XV w. za grzech śmiertelny[532]. Zygmunt Gloger podał, że: „Synod duchowny djecezyi poznańskiej za Władysława Jagiełły, w uchwałach swoich przeciw zwyczajom zabobonnym nakazuje w artykule zatytułowanym *Dingus prohibeatur*: «Zabraniajcie, aby w drugie i trzecie święto wielkanocne mężczyźni kobiet a kobiety mężczyzn nie ważyli się napastować o jaja i inne podarki, co pospolicie się nazywa dyngować, ani do wody ciągać»"[533]. Zwyczaj polewania wodą przetrwał jednak mimo zakazów. Ksiądz Jędrzej Kitowicz opisał zwyczaj dyngusa za Augusta III Sasa. Jak się okazuje, były to czasy, gdy nie tylko dobrze jadano, ale i obficie oblewano.

„Była to swawola powszechna w całym kraju tak między pospólstwem, jako też między dystyngwowanymi; w Poniedziałek Wielkanocny mężczyźni oblewali wodą kobiety, a we wtorek i w inne następujące dni kobiety mężczyzn, uzurpując sobie te-

H. Pillati (ryt. F. Sznage), *Dyngus-Smigust*, drzeworyt

go prawa aż do Zielonych Świątek, ale nie praktykując dłużej jak do kilku dni. Oblewali się rozmaitym sposobem. Amanci dystyngwowani, chcąc tę ceremonią odprawić na amantkach swoich bez ich przykrości, oblewali je lekko różaną lub inną pachnącą wodą po ręce, a najwięcej po gorsie, małą jaką sikawką albo flaszeczką. Którzy zaś przekładali swawolą nad dyskrecyją, nie mając do niej żadnej racyi, oblewali damy wodą prostą, chlustając garkami, szklenicami, dużymi sikawkami, prosto w twarz lub od nóg do góry. A gdy się rozswawolowała kompania, panowie i dworzanie, panie, panny nie czekając dnia swego, lali jedni drugich wszelkimi statkami, jakich dopaść mogli; hajducy i lokaje donosili cebrami wody, a kompania dystyngwowana, czerpając do nich, goniła się i oblewała od stóp do głów, tak iż wszyscy zmoczeni byli, jakby wyszli z jakiego potopu. Stoły, stołki, kanapy, krzesła, łóżka, wszystko to było zmoczone, a podłogi – jak stawy – wodą zalane. Dlatego gdzie taki dyngus, mianowicie u młodego małżeństwa, miał być odprawiany, pouprzątali wszystkie me-

ble kosztowniejsze i sami się poubierali w suknie najpodlejsze, takowych materyj, którym woda niewiele albo w cale nie szkodziła. Największa była rozkosz przydybać jaką damę w łóżku, to już ta nieboga musiała pływać w wodzie między poduszkami i pierzynami jak między bałwanami; przytrzymana albowiem od silnych mężczyzn, nie mogła się wyrwać z tego potopu; którego unikając, miały w pamięci damy w ten dzień wstawać jak najraniej albo też dobrze zatarasować pokoje sypialne. Ile zaś do mężczyzn, ci w łóżkach nie mogli podlegać od kobiet takowej powodzi, mając większą siłę do odporu a słabszy atak przez naturalny wstyd, nie pozwalający kobietom ujmować i dotrzymować krzepko mężczyznę rozebranego. Bywało nieraz, iż zlana wodą jak mysz osoba, a jeszcze w dzień zimny, dostała stąd febry, na co bynajmniej nie zważano, byle się zadosyć stało powszechnemu zwyczajowi. Takież dyngusy odprawiały się po miastach między osobami poufałymi. Parobcy zaś po wsiach łapali dziewki (które się w ten dzień, jak mogły, kryły), złapaną zawlekli do stawu albo do rzeki i tam wziąwszy za nogi i ręce wrzucili, albo też włożywszy w koryto przy studni lali wodą poty, poki się im podobało. Po ulicach zaś w miastach i wsiach młodzież obojej płci czatowała z sikawkami i garkami z wodą na przechodzących; i nieraz chcąc dziewka oblać jakiego gargasa, albo chłopiec dziewczynę, oblał inną jaką osobę, słuszną i nieznajomą, czasem księdza, starca poważnego lub starą babę. Kobiety wiedzące, iż im mężczyźni mogą sto razy lepiej oddać, nigdy dyngusu nie zaczynały i rade były, gdy się bez niego obejść mogły; ale zaczepione od mężczyzn, podług możności oddawały za swoje”[534].

Zygmunt Gloger pisał o zwyczaju dyngusa w chatach i dworach Podlasia około 1850–1860 r.: „W dniu drugim śmigus czyli dyngus rozweselał młodzież, zarówno po dworach, jak zaściankach i chatach wiejskich, z tą tylko różnicą, że gdy w pierwszych opryskiwano znienacka lub za kołnierz pachnącemi wódkami, to u ludu zwykłą miarą był garnczek, lub wiadro wody, a często pod kubłem przy studni, doszczętna kąpiel, przytrzymanej przez parobczaków dziewki, lub odwrotnie”[535].

Różnicę między dystyngowanym dyngusem ziemiańskim lub mieszczańskim a bardzo żywiołowym włościańskim ukazał na rysunku *Dyngus-Smigust*, opubliko-

wanym w formie drzeworytu w „Kłosach" w 1866 r., Henryk Pillati. Jednak w późniejszych latach dyngus ziemiański nie był wcale taki „grzeczny", jak przedstawili go Gloger i Pillati.

Wspomnienia ziemian są dowodem na to, że w pierwszej połowie XX w. w dworach także chętnie polewano się wodą, choć być może w zabawie tej gustowały głównie dzieci i młodzież[536]. Młodzi ziemianie bynajmniej nie pryskali się perfumami, brewerie zaś wyczyniali znaczne. Robili to w nastroju radości i śmiechu. Jak wspominał Michał Żółtowski z Czacza, w tym dniu: „Od rana należało strzec się nawet najlepszych przyjaciół"[537]. Oczywiście, wszystko mogło się zacząć całkiem niewinnie. Tak było w Lany Poniedziałek 1913 r. w Poniemóniu na Litwie, majątku należącym do Zanów. Spędzająca tam Wielkanoc Helena Obiezierska wspominała, że był to „cudowny śmigus". Dzień był ciepły i przezornie zapowiedziano, aby przed południem nie zakładać eleganckich ubrań oraz nie krzywić się w przypadku oblania. Początkowo dyskretnie opryskiwano się wodą kolońską. Gdyby jednak na tym się skończyło, byłby to przecież strasznie nudny dyngus. Na szczęście na wysokości zadania stanęła panna Wanda Słońska. Helena Obiezierska tak to relacjonuje: „niepohamowana psotnica Wanda podczas śniadania wlała z tyłu jednemu z praktykantów z pół szklanki wody za kołnierz. Ten poprzysiągł zemstę i wtedy zaczęła się zacięta męsko-damska batalia. W dużej łazience zastałam Tomasza i Terenię [Zanów – młodych właścicieli Poniemónia – przyp. T.A.P.] mocujących się jak para żaków, kto kogo wpakuje pod odkręcony kran. Potem mocno oblana Terenia wsadziła mi w ręce wiadro z wodą i zawołała za sobą pod drzwi męskiego gościnnego pokoju. «Ja zastukam i odezwę się, a ty, jak się drzwi uchylą, chluśnij!» pouczyła mnie. Byłam uszczęśliwiona. Ledwie drzwi się lekko uchyliły, chlusnęłam z całego serca – i zdrętwiałam. Przez szparę mignęła mi sylwetka mego własnego ojca i usłyszałam jego oburzony krzyk. [...] Ale ku memu zdziwieniu na tym się skończyło [...]. Potem jeszcze z godzinę uganialiśmy się z praktykantami po parku z kubkami i dzbankami wody w rękach. Na koniec my panny wlazłyśmy na dach lodowni i zeszłyśmy dopiero, gdy nasi prześladowcy z dzbankami wywróconymi dnem do góry zaprzysięgli nam zawieszenie broni"[538].

W Małej Wsi tradycja dyngusa była obwarowana różnymi zastrzeżeniami. „Rodziców polewać nie było wolno. Czasami odważaliśmy się wcisnąć pod ich kołdrę butelki pełne wody, która ciurkała powoli, zmuszając oboje do wyskoczenia z łóżka. Między sobą, a także różnymi kuzynami i kuzynkami, laliśmy się bez ograniczeń. W robocie były dzbanki i miednice, a woda płynęła strumieniem po korytarzach parterowej części domu. Wolno się było polewać tylko tam, gdzie podłogi były z płyt kamiennych. Na górze, gdzie mozaikowe posadzki, froterowane co tydzień, a pastowane co miesiąc, mogły być uszkodzone, dyngus był zabroniony. Istniało też inne ograniczenie. O godzinie dwunastej wszystkie podłogi musiały już być suche, a polewanie się na dworze po tej godzinie traktowane było jako wykroczenie przeciw dobrym obyczajom”[539].

Zdzisław Morawski opisał też wiejski dyngus: „rano, na podwórzu, każda dziewczyna, która odważyła się wyjść z domu, była zlewana od stóp do głów z wielkich drewnianych cebrów, które chłopcy napełniali pod studnią. Co ładniejsze panny niesiono pod studnię i trzymano pod strumieniem wody aż do całkowitego przemoknięcia. Mimo ryzyka dziewczyn nigdy nie brakowało, ponieważ liczba chłopców chętnych do polewania świadczyła o powodzeniu panny. Mężatki, nawet młode, były poza zasięgiem niebezpieczeństwa. Sami chłopcy polewali się wzajemnie tylko w ostateczności, jeżeli absolutnie brakło innych ofiar. Nas polewano chętnie, ale z butelek, a nie kubłami. Próby chlustania wodą z litrówek po wódce zdarzały się też przed kościołem po rannej mszy, choć ksiądz Żółtek piętnował je z ambony”[540].

Jerzy Targowski, spędzający dzieciństwo w majątku Węglin, też wspominał drugi dzień świąt: „Jeden drugiego prześcigał w pomysłach, jak tu oblać dziewczęta i to tak, aby suchej nitki na nich nie zostało. Dziewczyny nie chciały być dłużne i od świtu zaczynał się sądny dzień. Nigdy nie było interwencji ze strony starszych czy rodziców. Uważali, że jak tradycja, to tradycja”[541]. Natomiast Maria Stępkowska-Szwed zapamiętała Lany Poniedziałek, jaki spędziła w dzieciństwie u stryja w Boczkowicach, i zabawnie go opisała:

„Cały ten dzień, począwszy od otwarcia powiek, przebiegał pod znakiem wody, i to zimnej. Budził cię bowiem strumień puszczony gruszką, czyli lewatywą, pod twoją ciepłą kołdrę, moczono ci nieprzytomną jeszcze łepetynę, mało tego, zalewano ci wytrzeszczone ze strachu oczy następnym strumieniem. Wrzaski, gonitwy, zaczajania się za drzwiami, podstępne chwyty – kiep ten, który nie miał refleksu. Dziś nie było «przeproś» – dziadek czy stryj to też kumple do zabawy – i choćby był to stuletni Matuzalem, swoją porcję dostawał. Nagle szczekanie psów i trzaskanie z bata. Przed ganek zajeżdża rodzina Czachorowskich, jak się byli wczoraj zapowiedzieli. Stoimy w mokrych koszulach, patrzymy przez okno. Dwaj Czachorowszczaki juniorzy skaczą z bryczki od tyłu i chyłkiem, czając się pochyleni, mijają drzwi frontowe i kierują się na palcach do bocznych – wychodzących na taras. Spod pach wyglądają im jakieś długie rury czy też sikawki. «Tu cię boli!» – mówimy i ustawiamy się gęsiego pod tymiż drzwiami, schowane za futrynę, i «ani pary z gęby». Weszli po cichutku, przyczajeni, z lekka sapiąc, i na palcach kierują się w stronę stołowego. Rozglądają się na boki. Tego nam było trzeba! Z nieludzkim wrzaskiem atakujemy z sikawek różnego kalibru, łącznie z pompką rowerową, ja tylko podtykam wiadereczko z wodą do czerpania. Obezwładniamy zachłystujących się młokosów i – co tu dużo mówić – Boczkowice w starciu wygrywają ostatecznie pierwszą rundę z Koniecznem. Po tym wyczynie uciekłyśmy do sypialni przebrać się, bo to niby pierwszy kwietnia, ale «jeszcze północ mrozi chłodem», jak mówi poeta. Rozgrzane walką nie czułyśmy lepiących się do ciał koszul, a te jednak zaczęły nas ziębić. Wytarte do sucha, przebrane i rumiane ze szczęścia, idziemy z niewinnymi minami do pokoju, gdzie już gwar, krzątanina, nakrywanie do stołu. Jedna z dziewek, zatrudniona wyjątkowo dzisiaj do wycierania zalanych podłóg, z mozołem wyżyma ścierkę, przechodząc z pokoju do pokoju. Radość wprost rozpiera małe piersi, kiedy pytamy się naiwnie państwa Czachorowskich: «Dlaczego nie przyjechali chłopcy?» Pan Jacenty patrzy nam dogłębnie w oczy i robiąc «perskie» mówi ze śmiechem: «No, chłopcy dostali za swoje. Aleście ich, moje panny, urządziły!» W tym momencie uszczypnęłam Aniusię ze szczęścia. On dalej mówi: «Przecież już przed Świętami szykowali te swoje sikawy myśląc o was, moje kochane, aleście im zadały bobu!

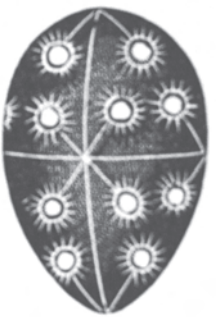
Przemoknięci do suchej nitki przebierają się teraz w sypialni pana sędziego w nie swoje kolorowe rubaszki i szarawary, ale jak będą w tym wyglądać, nie wyobrażam sobie. Bo trzeba wam wiedzieć, że wczoraj była istna bitwa o żelazko z duszą, jako że cięższe od tego na węgiel i lepiej przygniecie kanty u spodni. A tu macie i kanty, i spodnie. Ano, na moją prośbę zabrały dziewczyny do ciepłej piekarni ich mokre odzienie, gdzie może do wieczora przeschnie. Żal mi moich chłopaków, wielce są zdesperowani». Niby współczujemy, okazując smętne miny, ale aż nam piszczy wszystko w środku, bo wiemy, że nam teraz nic nie grozi. Ale licho nie śpi. Nie dali za wygraną, bestie. Kiedy szłyśmy korytarzem do kuchni, te dwa diabły, w pana sędziego rubaszkach – zaczęły wodną kanonadę z grubej rury, siedząc na schodach prowadzących na strych. A każda z rur miała pewnie po dwa litry wody, więc znów wyglądałyśmy jak dwie wodnice, ale od czego zwyczaj – tak musiało się stać. Właściwie byłyśmy rade, że nam oddali. Pewnie nie mogli przeżyć porażki, przecież to chłopy, a my przy nich szkraby, wstyd byłoby się poddać. Zeskoczyli ze stopni przepraszając i tłumacząc, że musieli, bo ambicja i takie tam rzeczy... jednocześnie przywitali się z nami. Ależ oni wyglądali w tym przebraniu! Choć ociekałyśmy wodą, dziwna nas rozpierała radość. Znów zmiana ubrań, wreszcie dzwonek na śniadanie. Chłopaki siedzieli sztywno przy stole jak dwa czubaryki i woleli nie wstawać, strój bowiem poniżej pasa przedstawiał się jeszcze gorzej. Skrępowani byli do końca wizyty”[542].

Antoni Belina Brzozowski, który od 1925 r. często spędzał święta i wakacje w Kozłówce u hrabiostwa Zamoyskich, wspominał tamtejszy dyngus. Po wczesnym obiedzie wszyscy, z wyjątkiem ordynatostwa Zamoyskich, rodziców Antoniego Beliny Brzozowskiego i starych ciotek, przebrani w najgorsze ubrania, zbierali się na tarasie od ogrodu, ponieważ dyngus w salonie był zabroniony[543]. „Zebrani na tarasie śmieli się krzycząc, gdy kubeł zimnej wody został wylany na ich głowy. Ja z rówieśnikami lataliśmy jak opętani do kredensu po wodę ku niezadowoleniu poczciwej i wyrozumiałej służby domowej. Pamiętam, jak przyłapałem Zosię Sikorską [córkę

Emaus w Krakowie, 1932 r.

generała] na korytarzu na dole, kiedy uciekała do swego pokoju. Oblałem ją tak celnie kubłem wody, że nie zostało na niej jednej suchej nitki. Leszek [Zamoyski] natomiast obrał inną drogę. Sprowadził pompę strażacką i trzymając w ręku długi wąż, oblewał gości wchodzących czy wychodzących z sieni od zajazdu. Przyłapał też moją siostrę Marysię na balkonie, gdzie starała się schować za kolumnę. Jeśli to jeszcze komuś nie wystarczało, to szedł na folwark, a tam wśród pisków dziewczyn rzucanych do koryta z wodą przez fornali, krzycząc, śmiejąc się w ogólnie nieposkromionej wesołości, zakańczali ten swoisty dzień. Chyba było tam weselej, zwłaszcza gdy mokre dziewczyny uciekając, podciągały sobie spódnice, pokazując gołe łydki”[544].

Ziemiański dyngus na pewno różnił się od tego we wsi i na folwarku. Ziemianie potrafili bawić się bardzo wesoło, ale wszystko miało swoje granice. W środowisku wiejskim nierzadko wrzucano złapaną dziewczynę do koryta pełnego wody[545], rzeki[546], stawu[547] lub jakiejś sadzawki[548]. Dyngus na wsi mógł trwać dłużej niż tylko w poniedziałek. Pisał o tym Stanisław Załuski: „W poniedziałek chłopcy oblewali dziewczęta, we wtorek dziewczęta chłopców, środa była dniem poprawinowym”[549].



Lucjan Siemieński, żyjący w latach 1809–1876, pisał: „Lud wiejski, trzymający się wiernie starego zwyczaju, w dniu tym wyprawia sceny pocieszne a mianowicie około studzien. Parobcy od rana gromadzą się, czatując na dziewki idące czerpać wodę i tam porwawszy między siebie ofiarę, leją na nią wodę wiadrami, albo też po prostu zanurzają w stawie, niekiedy w przerębli, jeżeli lód jeszcze trzyma”[550]. Podobnie pisała o tym Barbara Ogrodowska: „Na wsi [...] dyngus przebiegał zawsze pod hasłem – jak najwięcej wody. Nie bawiono się tam (zwłaszcza w dawnych czasach) w ceregiele z wodą kolońską. Na ładne, żwawe, lubiane dziewczyny wylewano całe wiadra wody, albo nawet pławiono je w sadzawkach, stawach, korytach do pojenia bydła. Im więcej było tej wody, tym większy był honor dla panny”[551].

Poza tym – jak stwierdził Andrzej Kwilecki – „Panowała [...] żelazna reguła: śmigus-dyngus odbywa się osobno na wsi, osobno we dworze. Nie było do pomyślenia przekroczenie granicy parku czy dworu przez młodzież wiejską i oblanie przez nią kogoś z rodziny właściciela wsi”[552]. Niemniej młodzież i dzieci ziemiańskie lubiły obserwować zabawy dyngusowe odbywające się na wsi i folwarku[553].

W okresie przedwojennym w dyngusie uczestniczyły też czasem ochotnicze straże pożarne, które dysponowały najbardziej odpowiednim sprzętem do polewania wodą. Stanisław Załuski zapamiętał, że koło Ciechanowa „podczas świąt ochotnicze straże pożarne objeżdżały okoliczne dwory, polewając zabudowania wodą z sikawek. Ceremonia była połączona z ofiarą na OSP i z poczęstunkiem alkoholowym, skutkiem czego pod koniec objazdu strażacy byli już nieźle wstawieni”[554]. Pijani strażacy z sikawkami stawali się wówczas nieprzewidywalni. Załuski zapamiętał głośne w jego okolicy zdarzenie, „[…] gdy pijani strażacy skierowali strumień wody na werandę dworu, gdzie znaczne grono gości popijało kawę. Ziemianie ratowali się ucieczką do salonu, do którego wpłynęli całkowicie przemoczeni. Zdarzenie przyjęto z humorem, było przedmiotem żartów na kolejnych rautach”[555].

Zazwyczaj dyngus trwał do określonej godziny. Cezary Bacciarelli z Jądrowic wspominał, że: „O godzinie dziewiątej rano wszystko ustawało. Po tej godzinie mógł

polać tylko źle wychowany człowiek”[556]. Ale u Morawskich w Małej Wsi granicą była godzina 12, a w Polwicy w Wielkopolsce w końcu XIX w. wiejski dyngus trwał od rana do wieczora[557]. Tradycja śmigusa-dyngusa niewątpliwie urozmaicała święta, wprowadzając wesoły nastrój oraz zmuszając głównie dzieci i młodych ludzi do zdrowego ruchu po niedzielnym objadaniu się. Ale to objadanie mogło trwać dłużej. Jerzy Jacek Nieżychowski zapamiętał, że w Chlewie: „W drugi dzień świąt [...] podawano zmęczonym oblewaniem się gościom jakąś gorącą potrawę, np. pieczeń cielęcą, rostbef, jarzyny pod beszamelem, a przestudzona wódeczka była obowiązkowa przez cały czas”[558].

W Wielkanoc, a szczególnie w Poniedziałek Wielkanocny, była tradycja chodzenia do dworów i domów wiejskich dynguśniaków, którzy śpiewali piosenki i dostawali w zamian poczęstunek oraz święcone[559]. Chodzenie takie nazywano „po święconem”, „po wykupie” lub „po dyngusie”[560]. Grupy te były bardzo różne i typowe dla danego regionu[561]. Niekiedy chodzący „po święconem” przebierali się, np. za Cyganów, dziadów i baby, niedźwiedzia lub ułanów[562]. Na Wileńszczyźnie był dawny zwyczaj, że w Niedzielę Wielkanocną o godzinie 20–21 grupy młodych mężczyzn (czasem ze starszyzną na czele) przybywały z okolicznych wiosek pod okna domów, w tym dworów, i prosili o pozwolenie na śpiewanie. Gdy im pozwolono, a ze względu na tradycję nie wypadało odmawiać, śpiewali głośno i nieumiejętnie pieśń *Wesoły nam dziś dzień nastał*, a następnie coś wesołego i niereligijnego. We dworach otrzymywali pieniądze, a we wsi jaja malowane lub surowe, które zbierali do koszy[563] . Na Mazowszu wiejscy chłopcy chodzili w święta Wielkiejnocy od domu do domu „po dyngusie”. Śpiewali *Alleluja!* i zbierali w kobiałce jaja oraz inne święcone, które dostawali w odwiedzanych domach. Później wyprawiali sobie ucztę[564]. Zdzisław Morawski z Małej Wsi wspomina, że zespoły muzyczno-wokalne chodziły „po dyngusie” w pierwszy i drugi dzień świąt Wielkiejnocy, ale przed pałacem się nie pojawiały.

„Byli to wyłącznie chłopcy albo, jak się wówczas mówiło, kawalerowie. Jeden grał na harmonii, dwaj czy trzej inni śpiewali. Najpierw *Wesoły nam dziś dzień nastał*, później różne przyśpiewki w takt ludowych melodii, dostosowane do okoliczno-

S. Masłowski (ryt. M. Kluczewski), *Kurek wielkanocny*, drzeworyt

ści. «Dyngusy» chodziły od mieszkania do mieszkania również w domach naszych pracowników, ale do nas nie zaglądały nigdy. Każda gospodyni wychodziła do nich z kawałkiem ciasta czy jakimś innym przysmakiem, a niekiedy gospodarz z butelką wódki i musztardówkami, służącymi powszechnie za kieliszki. Kiedy mimo intensywnego śpiewania nie pojawiał się nikt, rozlegała się piosenka, której słowa, jako jedynej, zapamiętałem: *Aaa w tej chałupce / Same gołe dupce. / Sami nic nie mają, / Nikomu nie dają*. Dla mieszkania czy chałupy tak potraktowanej był to despekt długo później komentowany"[565].

W niektórych regionach Polski w Poniedziałek Wielkanocny chodzono z „kurkiem dyngusowym"[566]. Był to żywy kogut (oszołomiony ziarnem umoczonym w spirytusie), z czasem zastąpiony sztucznym, umieszczony na „wózku dyngusowym" toczonym przez kilkunastoletnich chłopców, tzw. kurcarzy. Kurcarze mieli ze sobą także m.in. koszyki na datki, sikawki, klekoty – tzw. bociany kurcarskie (rodzaj ta-

czek). Wózek dyngusowy, zwany też kurcarskim, na ogół czerwony, ustrojony był przede wszystkim wstążkami, koralikami, błyskotkami i lalkami w strojach ludowych[567]. Grupę z kurkiem przedstawił Stanisław Masłowski na rysunku *Kurek wielkanocny*, reprodukowanym w formie drzeworytu w „Tygodniku Ilustrowanym" w 1883 r.

Z Krakowa i okolic udawano się w Poniedziałek Wiekanocny do klasztoru Norbertanek na Zwierzyńcu na tradycyjny Emaus – odpust, któremu towarzyszył jarmark.

Święta szybko się kończyły, objedzeni goście zbierali się do wyjazdu, a życie w siedzibach ziemiańskich i w majątkach wracało do normalnego biegu. Jerzy Jacek Nieżychowski zapamiętał, że: „W trzeci dzień świąt, czyli we wtorek, goście zapowiadali odjazd do domów. Co bardziej odporni wytrzymywali do czwartku, a zapasów świątecznego stołu zostawało na następne dwa tygodnie"[568]. Podobną konkluzję wysnuła Anna Branicka-Wolska, która wspominała, że święta Wielkiejnocy kończyły się szybko, ale „mazurków i bab starczało na długie jeszcze podwieczorki"[569].

Emaus w Krakowie, 1932 r.