

23. WYBRANE ELEMENTY BOJKOWSKIEJ KULTURY MATERIALNEJ

JACEK WOLSKI¹, DANUTA BLIN-OLBERT²

¹ Instytut Geografii i Przestrzennego Zagospodarowania
Polskiej Akademii Nauk,
Zakład Geoekologii i Klimatologii

² Muzeum Budownictwa Ludowego w Sanoku,
Dział Kultury Ludowej

Kultura materialna – to w najprostszym ujęciu ogół dóbr materialnych i zespół wszelkich działań (w rozumieniu środków i umiejętności technicznych społeczeństwa) służących zaspokojeniu podstawowych potrzeb naturalnych człowieka. Zazwyczaj składają się na nią: zabudowa z wyposażeniem wewnątrz, wyroby użytkowe wraz z metodami ich wytwarzania, jak również sposoby gospodarowania otaczającą nas przestrzenią i wykorzystanie płynących z niej pożytków. Część z tych zagadnień została opisana w niniejszej monografii m.in. w rozdziałach 20 (zabudowa) i 22 (ubiór). Niniejsze, komplementarne opracowanie dotyczy gospodarki rolno-pastersko-leśnej, przetwórstwa produktów spożywczych oraz wytworów rzeczowych wykorzystywanych w domu i pracy. Stanowi tym samym rozwinięcie krótkiej charakterystyki działalności Bojków, którą przed laty zarysował mieszkaniec Dołżycy k. Cisnej: *Ludy zajmują się chliborobstwem i wypasom chudoby, owce. Każdy dla siebie je remisnyk, budiwniczuj, robyt kołesa, nawet hołky sami robiat. Cyhany zajmują sa slusarstwom i kowalstwom* (Falkowski i Pasznyi, 1935, s. 13).

23.1. Rys historyczny

Rozważania o sposobach gospodarowania ziemią i pożytkach z tego płynących należy umiejscowić w kontekście historycznym. Przypomnijmy więc,

że zdecydowaną większość wsi w dorzeczu Sanu powyżej ujścia Osławy założono na zwyczajowym prawie wołoskim, stanowiącym syntezę prawa niemieckiego i norm prawno-ekonomicznych związanych z gospodarką pasterską. Wspomniane prawo niemieckie wykorzystywano głównie przy lokacji wsi królewskich położonych na zachód od Wysokiego Działu i na Przedgórzu, bowiem jego założenia nie sprawdziły się w realiach gospodarki pastersko-rolniczej w wyższych górach (Fastnacht, 1962). Powstanie wsi rozpoczynało się od wydzielenia gruntów przez właściciela i wydania dokumentu lokacji kniaziowi-zasadzcy, który stawał się dziedzicznym sołtysem. Jego zadaniem było zwerbowanie przyszłych mieszkańców, niejednokrotnie rekrutujących się z okolicznych, starszych osad. Przysługiwały im m.in. prawa posiadania i dysponowania ziemią, wypasów w lasach dworskich i nie mniej niż 20 lat wolnizny, po upływie której obowiązani byli składać daninę w produktach gospodarki pasterskiej (Stadnicki, 1848; Czajkowski, 1992). Teren przyszłej wsi dzielono zazwyczaj na równoległe pasy o powierzchni 1 łana frankońskiego małego, czyli 24,2 ha (Schramm, 1961). Biegły one w poprzek doliny od grzbietu do grzbietu. Zagrody lokowano wzdłuż potoku na poszczególnych nadziałach, w obrębie tarasów nadzalewowych, gdzie z czasem powstawał główny ciąg komunikacyjny. Konsekwencją ustroju rolnego łanów leśnych były wsie w postaci wydłużonego łańcucha zagród (tzw. łańcuchówki). Z czasem zabudowa zagęszczała się, ale jedynie sporadycznie wchodziła na wyższe partie stoków.

Początkowo okazjonalny wypas prowadzono przede wszystkim w dolinach, blisko wsi¹⁶⁴. Dopiero wraz ze wzrostem zaludnienia zaczęto oddalać się od centrów osadniczych – coraz większą rolę odgrywały pastwiska typu alpejskiego, czyli połoniny (Kucharzyk i Augustyn, 2008). Warto w tym miejscu nadmienić, że propagowany dotychczas w literaturze pogląd zakładający powszechne występowanie koczowniców w późnośredniowiecznej fazie osadnictwa wołoskiego okazuje się być jedynie słabo umotywowaną hipotezą. Zdaniem G. Jawora (2000; także rozdział 14), niemal od samego początku istnienia stałych osad ich mieszkańcy, obok chowu (w tym wielkostadnego wypasu) i hodowli zwierząt¹⁶⁵, parali się także zajęciami rolniczymi (uprawą ziemi) i rzemieślniczymi. W wyniku asymilacji ludności i będącego jej konsekwencją zaniku odrębności etnicznej pierwszych wołoskich emigrantów, szybko postępowała ewolucja gospodarcza wsi i utrata ich pierwotnego charakteru. W relatywnie krótkim czasie wypas w Bieszczadach Wysokich stał się jedynie pomocniczą, chociaż niezmiennie bardzo ważną dziedziną gospodarki rolnej. Natomiast wsie pogórzańskie, lokalizowane na północ od linii Otrytu, od początku miały charakter rolniczo-pasterski lub rolniczy.

¹⁶⁴ Przykładowo mieszkańcy Żurawina wypasali swoje stada w dorzeczu potoków Krywka, Smolniczek, Głęboki, Boberka oraz nad dolnym i środkowym biegiem Wołosatki (Augustyn, 2000).

¹⁶⁵ W przypadku bydła i owiec przeznaczonych wyłącznie na sezonowy wypas nadużyciem jest powszechnie stosowany w literaturze termin hodowla. Można mówić jedynie o chowie, czyli zapewnieniu zwierzętom prawidłowych warunków bytowania i rozwoju (karmienie i pielęgnacja) do momentu uzyskania przez nie odpowiednich cech użytkowych – produkcyjnych, surowcowych lub pociągowych. Celem chowu jest bowiem czerpanie korzyści ze sprzedaży inwentarza lub uzyskanych z niego produktów, ale nie rozmnażanie dobytku, co stanowi z kolei podstawę hodowli.

Pierwsze dziesięciolecia istnienia wsi przypadły na okres wyniszczających działań wojennych i związanych z nimi kontrybucji, kumulacji klęsk elementarnych (Sołtys, 1984), lokalnych konfliktów chłopów z posesorami i plag zbójnictwa. Regres gospodarczy i powszechne zbiegostwo chłopów (Burszta, 1956) doprowadziły do drastycznego spadku zaludnienia w regionie, a lokalnie – zwłaszcza we wsiach wyżej położonych – nawet do przerwania ciągłości osadniczej¹⁶⁶.

Druga połowa XVIII w. i kilka pierwszych dekad XIX w. były okresem stabilizacji politycznej, prawnego unormowania relacji między włościanami a dworem oraz ponownego wzrostu zaludnienia. Paradoksalnie wiązało się to z upadkiem Rzeczypospolitej i włączeniem ziemi sanockiej w granice monarchii austriackiej. Ożywienie gospodarcze jednak nie nastąpiło, a chłopci zostali obciążeni nowymi świadczeniami na rzecz państwa (Rozdolski, 1962).

Połowa XIX w. była momentem przełomowym w historii stosunków gospodarczych omawianego regionu. Włościanie, wraz z uwłaszczeniem w 1848 r., stali się pełnoprawnymi właścicielami ziemi, ale uwolnienie od zależności dominialnej wiązało się z utratą swoistego „parasola socjalnego”. Odstąpiono od przestrzegania ustaw józefińskich z końca XVIII w. o niepodzielności gospodarstw, formalnie zniesionych ustawą o wolności obrotu własnością ziemską z 1868 r. (Sójka-Zielińska, 1966). Doprowadziło to do rozdrobnienia ziemi na bardzo małe parcele wymagające znacznie większego nakładu pracy. Stopniowa likwidacja serwitutów, w tym prawa poboru drzewa oraz wypasu w pańskich lasach i na połoninach, spowodowała znaczące zmniejszenie się obszaru pastwisk. Wprawdzie część lasów tabularnych przekazano poszczególnym gminom jako wspólną własność wszystkich mieszkańców danej wsi, jednak pastwiska dworskie trzeba było dzierżawić za gotówkę, a nie jak dotychczas – za daninę (Reinfuss, 1939). Jak pokazała późniejsza historia, był to początek końca wielowiekowego pasterstwa w Bieszczadach (Kubijowicz, 1926).

Transformację gospodarki feudalnej w kapitalistyczną silnie odczuli nie tylko chłopci, ale także właściciele wsi. Utrzymanie folwarków i majątków ziemskich bez darmowej siły roboczej stało się poważnym problemem. Szanse na polepszenie bytu upatrywano we wroście koniunktury na drewno, które wcześniej miało znikomą wartość handlową. Sprzyjał temu fakt, że zmiany uwłaszczeniowe w minimalnym stopniu objęły lasy. Nie we wszystkich jednak wsiach rozpoczęto eksploatację lasów na większą skalę (Wolski, 2007). Jeszcze na przełomie XIX i XX w. *na wschód od Cisny ku [...] Wetlinie, Berechom, Ustrzykom, Wołosatemu – ludzie siedzieli w dolinach nie wkraczając do lasu [...]. Las „gruby”, las „ciężki”, którym się nikt prawie nie interesował* (Schramm, 1958, s. 35).

Kolejnym problemem była utrata, wraz z upadkiem monarchii habsburskiej, tradycyjnych i silnie rozwiniętych rynków zbytu. Wprowadzenie w 1918 r. granicy polsko-czechosłowackiej doprowadziło bowiem do przerwania dotychczasowych więzi ekonomicznych. Hipotetyczne korzyści z reformy rolnej, w ramach

¹⁶⁶ Przykładowo Ustrzyki Górne i pobliskie Wołosate w latach 60. XVII w. niemal przestały istnieć. Skwapliwie skorzystali z tego mieszkańcy sąsiednich Berehów Górnych karczując ustrzyckie lasy i zagarniając sporą część połonin Caryńskiej i Wielkiej Rawki oraz Bojkowiec z Dydiowej, którzy zaczęli prowadzić wypas na całej Połoninie Ruskiej (Bukowym Berdzie), co jednak nie zostało wówczas usankcjonowane prawnie (Augustyn, 2009, 2012).

której dokonano dalszej parcelacji majątków dworskich, zniweczył międzynarodowy kryzys gospodarczy, jaki rozpoczął się na początku lat 30. XX w. Mimo że samowystarczalni Bojkowie nie odczuli go tak silnie, jak konsumpcyjnie nastawieni mieszkańcy miast, drastyczne załamanie koniunktury na drewno czy brak środków na spłatę kredytów obciążających hipoteki właścicieli ziemskich, wpłynęły pośrednio także na pogłębienie pauperyzacji ludności wsi.

23.2. Gospodarka rolna i przetwórstwo produktów spożywczych

Od czasów najwcześniejszych aż do (w ograniczonej formie) końca okresu międzywojennego, stosowano na Bojkowszczyźnie Zachodniej system żarowy. Była to zarówno trzebież, służąca wyłącznie usunięciu drzew lub krzewów w celu uzyskania wolnej przestrzeni bez względu na jej dalsze przeznaczenie, jak i gospodarka żarowa, której dodatkowym priorytetem było użyznienie gleby popiołem pod docelową uprawę¹⁶⁷ (Kowalska-Lewicka, 1961).

W ramach systemu żarowego na omawianym obszarze najwcześniej, bo już w XIX w., zarzucono wypalanie wysokopiennych lasów w celu jednorazowego nawiezienia i krótkotrwałej uprawy powstałej tam roli. Powszechne było natomiast wypalanie wyrębów, z którym wiąże się uprawa dwuletniego żyta, zwane go krzycą lub żytem świętojańskim *Secale cereale* var. *multicaule*. W miejscach zrębów zupełnych, po zwiezieniu całego drewna przeznaczonego na budulec i opał, wszelkie nieużyteczne odpadki (gałęzie, korę, ścięte poszycie) pozostawiano na kilka miesięcy, a po wysuszeniu gromadzono w stopy i palono, rozrzucając równomiernie popiół na całej powierzchni zrębu. Użyźnioną w ten sposób glebę przekopywano ciężkimi motykami, mieszając ją z popiołem, a następnie siano krzycę wymieszaną z owsem lub czasem z jęczmieniem. Na przełomie XIX/XX w. i później, gdy wielka własność czerpała już wymierne korzyści ze swoich lasów, do mieszanki zbóż zaczęto dodawać także nasiona drzew (zazwyczaj świerka). W pierwszym roku rozkrzewioną przy ziemi krzycę cięto wyłącznie na paszę, zaś dojrzały już owies i jęczmień żęto sierpami na takiej wysokości nad ziemią, aby nie uszkodzić kielkujących drzewek. Jesienią następnego roku czynność tę powtarzano dla wykłoszonej już krzycy, co zamykało trzyletni cykl uprawy, bowiem żadnych dalszych zabiegów gospodarczych w powstających na ściernisku młodnikach nie prowadzono. *Nie było mowy o sadzeniu zagajników i dzieleniu lasów na poręby. Nie używano nigdy roboty pańszczyźnianej do oczyszczenia lasów, uważając to za stratę pracy* (Tokarz, 1909, s. 326). Niemal identycznie postępowano na starych zrębach, polanach śródleśnych czy innych nieużytkach górskich – z tą różnicą, że źródłem popiołu były tam wypalone młode drzewka i krzewy, będące następstwem sukcesji lasu. Czasem, w miejscach łatwiej dostępnych, sadzono jako pierwszy plon ziemniaki (Kowalska-Lewicka, 1961).

¹⁶⁷ W praktyce obie czynności polegają na wypalaniu lasów i zarośli, ale samych terminów nie można traktować synonimicznie – gospodarka żarowa zaczyna się bowiem trzebieżą, ale sama trzebież nie jest gospodarką.

Opisana uprawa krzycy była rozwiązaniem bardzo korzystnym dla dominium, bowiem był to dobry sposób na odnawianie lasu. Nasiona drzew zazwyczaj w takich warunkach dobrze kiełkowały, a zboża stanowiły ochronę młodziutkich siewek przed zgubnym działaniem zimnych wiatrów, zapobiegając przy okazji zachwaszczaniu się zrębów. Korzystali na tym także chłopci, którzy jako zapłatę za pracę przy zasiewach dostawali ziarno i dodatkową paszę dla bydła. Można pokusić się o stwierdzenie, że wprowadzenie uprawy krzycy przyczyniło się do znacznego przedłużenia stosowania systemu żarowego w górach.

Gospodarka żarowa (łazowa)¹⁶⁸ na śródleśnych wyrębach czy polanach uzależniona była jednak od zgody właścicieli lasów. Prawdziwie „oddolną” inicjatywą, która nasiliła się w momencie likwidacji serwitutów, było wypalanie drzew na granicy lasów w celu zwiększenia powierzchni przyległych do nich chłopskich gruntów. Ogniska rozniecane na brzegach trawicy zarośla i pojedyncze drzewa – ten nielegalny proceder był trudny do wykrycia, bowiem niewielkie zmiany i tak bardzo nieregularnych granic lasu pozostawały niezauważone. Powszechną praktyką, nawet jeszcze w okresie międzywojennym, była także trzebież żarowa krzewów i darni porastających nieużytki, prowadzona często przy granicy rolno-leśnej (Reinfuss, 1939; Franko, 1994). Tak wspomina W. Schramm (1961, s. 89-91) krajobraz okolic Otrytu i gospodarkę we wsiach Wydrne, Chrewt, Rajskie, Studenne, Hulskie czy Ruskie: *wszędzie tutaj spotykaliśmy do ostatnich czasów niemało gospodarki wypaleniskowej, przenośnej, na doraźnych, czasowych wyrobiskach. Pasiaki występowały w znacznej ilości i całe obszerne połacie stoków w ogóle inaczej nie były uprawiane. [...] Wypalano ochoczo, z radością, z udziałem wszystkich mieszkańców wsi czy przysiółka wśród śpiewów i tańców w ostatnich dniach sierpnia. [...] Ogromne połacie już nie lasów ale całego kraju poprostu to krajobraz powypaleniskowy.* W wyniku tej działalności w niektórych partiach połonin Wetlińskiej i Caryńskiej doszło w XIX w. do przerwania ciągłości pasa lasu stanowiącego odwieczną barierę między połoninami a „krajną dolin” (ryc. 23.1) (Wolski, 2007). W latach 30. XX w. pola orne sięgały do wysokości 950 m n.p.m., a do tego *przeważna ich część położona jest na zboczach, około 45° nachylonych, chociaż nie brak uprawnych pól na pochyłościach dochodzących do 65°. Uprawa takiego pola wkracza już raczej w dziedzinę gimnastyki jak rolnictwa, tak dla oracza jak i dla zwierzęcia* (Falkowski i Pasznyi, 1935, s. 13).

Przez całe wieki najprostszym i zarazem jedynym sposobem użytkowania rolniczego obszarów pozyskanych systemem żarowym było ich coroczne obsiewanie aż do spadku żyzności gleby, a następnie trwałe porzucenie lub odłogowanie wyjałowionych gruntów (Kubijowicz, 1926; Franko, 1994). Taka prymitywna jednopółowka z odłogowaniem przetrwała miejscami na omawianym terenie aż do końca okresu międzywojennego. Jak pisał W. Schramm (1961, s. 90), *tak było*

¹⁶⁸ Świadectwem powszechnego stosowania systemu żarowego są stare nazwy miejscowe (Rudnicki, 1939; Kryciński i in., 1995; Krukar, 1998, 2009). W bojkowskich wsiach odnotowano obecność licznych poręb – od świeżych (Zrub), przez spalone i nieoczyszczone (Czerenina, Pohar) oraz oczyszczone (Pasika i podobne), po niemal w pełni przygotowane pola i śródleśne łąki, na których rosące wcześniej drzewa odzierano z kory, aby uschły przed karczunkiem (Czerzeń i podobne). Tereny wykorzystywane już wcześniej pod uprawy polowe nosiły nazwy m.in. Szerokie Pole, Pierwsze Pola, Łan, Polana czy Ogrody, oznaczające wbrew pozorom ogrodzone pola położone blisko gospodarstw.

do ostatnich dni pod Otrytem. A dalej ku jeszcze wyższym i mniej dostępnym zboczom czy to Otrytu czy po drugiej stronie Sanu ku wysokiej krainie pod połoninami chłopi w ogóle rzadko kiedy inaczej uprawiali „chleb” do ostatnich czasów. Uprawy „pasieczne”, „na dzielnicach” były to tedy uprawy doraźne, jednorazowe w zasadzie. Już w następnym najczęściej roku pasieki zostawały z powrotem pastwiskiem i szybko zarastała na nich tarnina, olcha, krzak wszelaki – aby po pewnym czasie znów powtórzył się bieg wypalania.



Ryc. 23.1. Połonina Wetlińska – we wschodniej części widoczne pozostałości pasa lasu oddzielającego dawniej połoninę od gruntów uprawnych wsi Berehy Górne (fot. autor nieznany, lata 30. XX w.)

Źródło: Ossendowski (1939).

Pod koniec XIX w. obok upraw na pasiekach powszechna stała się także dwupółwka, czyli system bazujący na podziale pól i najprostszym zmianowaniu. Według doniesień O. Kolberga (1974) z Procisnego, jedna część gruntów obsiewana była zbożem, któremu mogły towarzyszyć rośliny okopowe, strączkowe, przemysłowe lub warzywa, druga zaś część ugorowała i używana była jako pastwisko lub łąka kośna. Na Łemkowszczyźnie, a prawdopodobnie także w części Bojkowszczyzny Zachodniej, przyjęty był zwyczaj, że w jednym roku cała wieś wykorzystywała w celach wypasowych pastwiska położone tylko po jednej stronie doliny (*tołoka*), co miało uchronić uprawy zakładane na przeciwległym zboczu od szkód czynionych przez stada. O praktykowaniu wypasu krów dojnych i jałowizny na *tołokach* gromadzkich wspominał I. Kopernicki (1889). Przy tym systemie gospodarowania ziemia jako grunt orny była własnością indywidualną, ale jako pastwiskowy – kolektywną (Rozdolski, 1962). Można więc było mówić o istnieniu nieformalnego, zwyczajowego przymusu polowego. Związany on był nie tylko z *tołoką*, ale także z koniecznością jednoczesnego prowadzenia takich samych prac polowych, warunkowaną potrzebą dojazdów do własnych parcel przez grunty sąsiadów. Przymus polowy nie obejmował najdalszych stajań, np. pojedynczych parcel w lasach. Mimo tych przejawów organizacji, znamienne były spostrzeżenia I. Słodraczyńskiego (1866, s. 9), który pisał, że *rolnictwo w górach ziemi sanockiej*

nie da się pod żaden znany system podciągnąć, bo nie jest ani dwu, ani trój, ani wielopolowe, tem mniej płodozmienne; tak samo nie jest pastwiskowe [...] nie trzyma się żadnej reguły, nie uważa na żadne następstwo płodów po sobie, nie targuje się z ziemią co do kultury, nie zważa na wyczerpujące zmianowanie.

W okresie międzywojennym, według doniesień R. Reinfussa (1939), stosowano w omawianym regionie także trójpolówkę z ugorowaniem, a nawet płodozmian, który to system autor zanotował w Kulasznie. Lakoniczność tych informacji i brak ich potwierdzenia w innych źródłach wzbudzają jednak pewne wątpliwości. Rośliny okopowe i motylkowe mogły wprawdzie zastąpić ugorowanie i doprowadzić do wykształcenia się klasycznej (bezugorowej) trójpolówki, której ewolucyjnym następstwem jest płodozmian. Wydaje się jednak mało prawdopodobne, aby – zwłaszcza we wsiach wyżej położonych – tuż obok prymitywnej gospodarki i trzebieży żarowej funkcjonował nowoczesny system uprawy zmianowej, którego w dodatku immanentną cechą jest planowanie z góry na wiele lat następstwa roślin i struktury zasiewów. Powyższe wątpliwości potwierdzać mogą wspomnienia W. Schramma (1961), który pisał o czasach międzywojennych, że *bardzo charakterystyczną jest wielka zmienność obsiewów z roku na rok. Przeważnie brak ustalonego następstwa, względnie nieodzowność doboru obsiewu od pogody, roku, możliwości uprawy, posiadania nasienia itd.* (s. 76), zaś *o pewnej powszechności zmianowania nie było mowy* (s. 123). Autor ów wspomina wprawdzie o stopniowej likwidacji ugorów, ale jednocześnie zaznacza, że *na stajaniach odleglejszych gospodarstwo było typu odłogowo-zbożowego i długo takim pozostawało, częściowo do ostatnich czasów* (s. 122). Aby ustrzec się więc grzechu nadinterpretacji można przyjąć, że trójpolówka z ugorowaniem i płodozmian występowały w okresie międzywojennym, ale w dużych gospodarstwach folwarcznych nad Sanem lub w pogórzańskich wsiach rolniczych na północnych obrzeżach Bojkowszczyzny Zachodniej, jednak raczej nie w jej górskich partiach. Podobnie sądzi także R. Lipelt (2004), analizując szczegółowo przemiany społeczno-gospodarcze wsi ziemi sanockiej od XVI w. do czasów współczesnych. Wydaje się, że częstych ówczasie doniesień z Galicji o zagospodarowywaniu ugorów, powszechnym zmianowaniu upraw czy stosowaniu nawozów sztucznych nie można przekładać wprost na realia wsi bojkowskich, zwłaszcza w Bieszczadach Wysokich.

Tam bowiem, przez całe wieki, jednym z największych problemów gospodarki rolnej było nawożenie niskich jakościowo gleb górskich. Obornik był dostępny tylko w miejscach koszarowania zwierząt – na łąkach pozostawał na miejscu, zaś rozrzucano go jedynie na polanach śródleśnych i gruntach we wsi, przy czym gdy użyżniano pola sąsiadów, to nabywano prawo do ich współwykorzystywania przez 2-3 lata (Krukar, 2000). W wyższe i trudniej dostępne partie terenu wwożono go zimą na saniach lub wnoszono na specjalnych noszach (Falkowski i Paszyński, 1935). Alternatywą było zielone ugorowanie lub odłogowanie, ale realna poprawa żyzności silnie kamienistych gleb o płytkim profilu i małej zawartości próchnicy trwała latami, a to wiązało się z niekorzystnym wyłączeniem sporych powierzchni spod uprawy. Efektywność takich działań nie mogła być duża. Przez całe wieki relatywnym panaceum było więc użyżnianie gleby popiołem spalonych roślin. Nawóz ten jednak zasila podłoże zaledwie na kilka lat, po upływie których

gleba jałowiej, a plony stają się coraz niższe. Wynika to z faktu, że popiół i pył węglowy tworzą zlepy słabo spójne z cząstkami mineralnymi gleby, co powoduje ich łatwe wypłukiwanie (Kukulak, 2004). W 2. połowie XIX w. zaczęto wysiewać koniczynę (odmianę tzw. bułgarską) – zwłaszcza w miejscach, gdzie nie tylko dowiezienie, ale nawet doniesienie obornika na noszach było niemożliwe. Jej rozpowszechnienia w Galicji domagali się starostowie już pod koniec XVIII w. *Chciano, żeby dominia zakupiły nasiona i rozdały je pomiędzy chłopów, przyczem ekonomowie mieli udzielać pouczeń o jej uprawie. O pomocy rządowej w tej mierze nie było jednak mowy, a później rozdano na koszt rządu nasiona, ale tylko między kolonistów niemieckich* (Tokarz, 1909, s. 247). Dopiero na początku XX w., a na większą skalę w okresie międzywojennym, zaczęto wysiewać inne strukturotwórcze, motylkowe rośliny pastewne (łubin) oraz stosować sztuczne nawozy fosforowe: superfosfat i tomasynę (Falkowski i Pasznyi, 1935; Blin-Olbert, 2010). Nie bez oporów zresztą, bowiem chłop był przekonany, że *nawóz wypala ziemię, że posiane ziarno – idzie wtedy głównie w słomę [...] To też, o ile używano nawozu, to nie pozwalano mu przegnić dłużej i odrazu zabierano na pole; najczęściej zaś marnowano go zupełnie* (Tokarz, 1909, s. 244). Zdaniem A. Kowalskiej-Lewickiej (1961) największym problemem bojkowskich wsi był nie tyle głód samej ziemi, co głód ziemi nawiezionej.

Na tych lichych i słabo użyźnionych gruntach Bojkowie uprawiali przede wszystkim jare odmiany roślin zbożowych. Od wieków podstawowym zbożem był owies – pod koniec XIX w. jego udział w całym pow. leskim wynosił 70% (Lipelt, 2004). Siano głównie owies *hrywuj* o kłosie rosnącym na wszystkie strony i *bohattyj* o kłosie jednostronnym (Falkowski i Pasznyi, 1935). W rejonach górskich towarzyszył mu jęczmień, zaś w Bieszczadach Niskich niewielkie ilości żyta i pszenicy. W najwyższej położonych wsiach (np. w Wołosatem) siano wyłącznie owies i ewentualnie trochę jęczmienia (Falkowski i Pasznyi, 1935; Schramm, 1961). Nie mniej ważne w strukturze upraw były rośliny okopowe, w tym kapusta, buraki i brukiew. Na zimę na potrzeby jednej rodziny zakiszano nawet 2-3 beczki kapusty po 200 kg każda. Dobrze obrazuje to przysłowie: *De w chati borszcz, kapusta tam chata ne pusta*. Prawdziwym przełomem było jednak upowszechnienie się uprawy ziemniaków. *Rząd austriacki zwrócił w tej mierze baczną uwagę na okolice górskie, np. w cyrkułach dukielskim, liskim, samborskim, stanisławowskim, myślenickim i sądeckim, gdzie ziemniaki mogły zastąpić dotkliwy brak zboża. W roku 1783 uprawiano już ziemniaki w Dukielskim, cyrkuł rozpowszechnił je w Liskiem* (Tokarz, 1909, s. 247). Według R. Lipelta (2004) *bule „zadomowiły” się w górach ziemi sanockiej w latach 20. XIX w.; przechowywano je w kopcach, ziemnych jamach, a czasem w piwnicach, które budowano z kamienia wydobywanego z dna potoków, sytuując na stokach stromych zboczy bądź u podnóży skarp* (Wolski, 2007). Poza kapustą i ziemniakami siano dosyć często rośliny strączkowe (bób, groch) i sadzono dużo czosnku. Nieliczne sady zajmowały małe powierzchnie, przy czym większość drzew owocowych wymarzała w czasie bardzo mroźnej zimy 1928/1929 r. Pospolite warzywa do spożycia uprawiano w przydomowych ogródkach, przy czym kultura *takich jarzyn jak kalafior, pomidory, sałata, ogórki i t. p. nie dotarła tam jeszcze* (Słuszkiewicz, 1938, s. 26). Przykładowo ogórki kupowano na jarmarkach, często od niemieckich

kolonistów. Oprócz wspomnianych już wcześniej roślin pastewnych uprawiano także na własne potrzeby przemysłowe rośliny włókniste – konopie i len.

Każdej wiosny prace polowe rozpoczynały się od zebrania z powierzchni ziemi kamieni, którymi umacniano miedze śródpolne lub układano w kopce. Silnie kamienistą glebę orano bardzo płytko (10-15 cm) w wąskie zagony i zazwyczaj zgodnie ze spadkiem stoku, zaś intensywnej erozji przeciwdziałano stosując tarasową zabudowę stoków. Jak donosił I. Sołdraczyński (1866, s. 6), *plug ledwie 4 cale kraje, spodnia warstwa ornego gruntu bywa zwykle nieprzypuszczająca wilgoci, gruby rumusz lub ścista glina, którą ostatnią stopniowo dałoby się użyć; ale łupek twardy i piaskowiec karpacki stanowią martwicę, która się wszelkiej głębszej uprawie sprzeciwi*. Główne prace orne wykonywano drewnianymi, lekkimi pługami i bronami beleczkowymi, które z czasem zaczęto zastępować narzędziami z żelaznymi lemieszami i zębami (Tokarz, 1909; Reinfuss, 1939). Wyrabiano je lokalnie lub kupowano w Humennem na Węgrzech (Kopernicki, 1889; Falkowski i Pasznyi, 1935).

Przez całe wieki jedyną siłą pociągową stanowiły woły zaprzęgane w jarzma podgarlicowe; najubożsi orali nawet krowami. Konie, chodzące w chomątach, były rzadkością. Z danych z 1900 r. (*Gemeindelexikon...*, 1907) wynika, że jeden koń przypadał średnio na 2-3 gospodarstwa, ale w wielu wsiach współczynnik ten był jeszcze niższy. Dopiero w okresie międzywojennym proporcje ilościowe między wołami a końmi zaczęły ulegać zmianie, bowiem te drugie można było dodatkowo wykorzystywać do pracy zarobkowej w lesie. Jednak aż do wysiedleń konie wykorzystywano głównie do lżejszych prac (jazda na oklep, bronowanie) – nie tylko we wsiach podpołonińskich, ale także w okolicach Baligrodu, Cisnej czy Solinki (Biernacka, 1962).

Siano wyłącznie ręcznie, przy czym *ziarno rzucano nierównomiernie i zabrowniwywano je tak lichy, że – podług starosty rzeszowskiego – conajmniej 1/6 zjadały ptaki* (Tokarz, 1909, s. 244). Żniwa, które często były jednocześnie sianokosami¹⁶⁹, rozpoczynały się w połowie sierpnia (Franko, 1994), a w wyższych partiach górskich dopiero w drugiej połowie września (Reinfuss, 1939) i trwały 2-3 tygodnie. W Dydiowej i okolicach w tym czasie mężczyźni opuszczali domostwa i mieszkali na łąkach w szałasach zbudowanych z gałęzi i kory, zaś zadaniem kobiet było donoszenie na miejsce posiłków (Franko, 1994). Do sprzętu żyta i pszenicy używano ząbkowanych sierpów o długim i niezbyt wygiętym kabłąku, zaś trawę, jęczmień i owies ścinano kosami opatrzonymi w jedną rączkę oraz tzw. *zubok* służący do odkładania skoszonego siana (ryc. 23.2) (Falkowski i Pasznyi, 1935; Reinfuss, 1939). Zboże wiązano w cienkie snopki, które następnie nasadzano na krzyż po 20-30 sztuk na tzw. *koły*, czyli wbite w ziemię drągi o długości około 2,5 m. Dzięki temu poszczególne snopy, tworzące wysokie,

¹⁶⁹ We wsiach w północnej części regionu same sianokosy (bez żniw) organizowano już w lipcu, przy czym *trawa po pastwiskach nie bywa nigdy koszoną. Na sianokos wyszukują właściciele polonin miejsca, na których roślinność jest i bujniejszą i więcej urozmaiconą, obszarki takie, starym ogrodzone i strzeżone, bywają tu nazywane carynkami. Roślinność carynek jest niezwykle urozmaiconą i kwiecistą, pod względem bogactwa barw nie ustępują one najpiękniejszym polonom Tatr i Babiej Góry* (Rehman, 1895, s. 486). Ze względu na doświadczenie w koszeniu dużych powierzchni obszarów trawiastych Bojkowie byli cenionymi kosiarzami i odbywali sezonowe wędrowki do pracy na Węgry (Modrzejewski i Szewc, 1994).

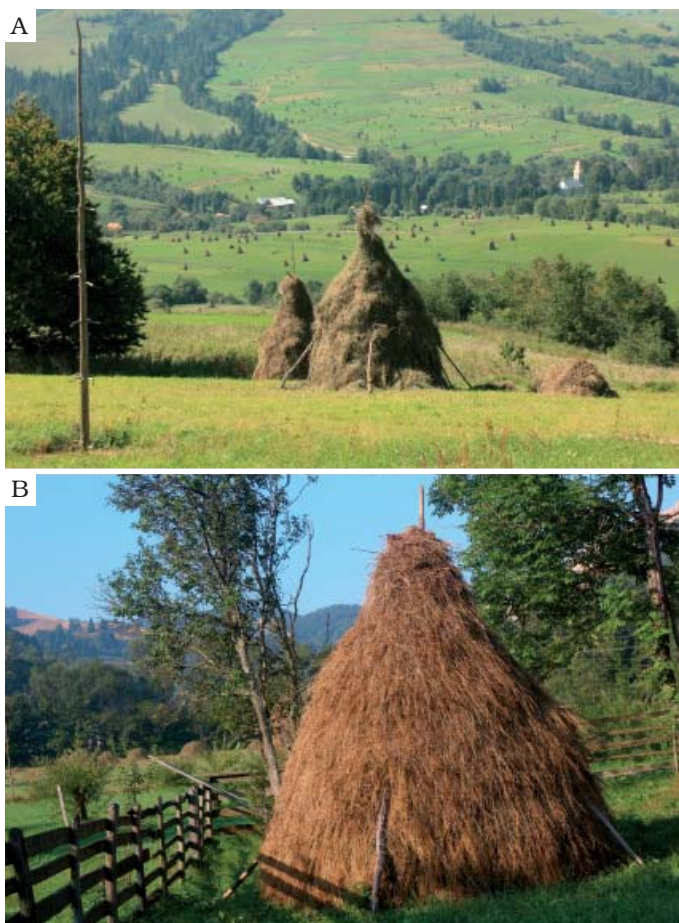
bardzo smukłe kopki ustawiane w miejscu koszenia, miały dobry przewiew i szybko schły. Siano natomiast, izolowane od ziemi warstwą chrustu, ustawiano w wysokie kopce (lub stogi w pobliżu chaty) wykorzystując w tym celu centralnie umieszczone ostrewki, co jest zresztą metodą stosowaną do dzisiaj (ryc. 23.3) – zwłaszcza w regionach, w których nie rozpowszechniło się jeszcze belowanie. Jak donosili I. Kopernicki (1889) czy R. Reinfuss (1939), we wsiach na wschód od Cisnej wykorzystywano także brogi, zbudowane z czterech wkopanych w ziemię słupów (*oborożyn*), na których zawieszony był czterospadowy, słomiany dach. Dzięki temu, że był on ruchomy, konstrukcja „rosła” wraz z ilością siana przybývającego z kolejnych pokosów. Na co dzień pracowano zazwyczaj do zachodu słońca, ale pilny sprzęt zboża niejednokrotnie kontynuowano także w nocy, czasem wspólnie w kilka rodzin. Nazywało się to *lampażem*, bowiem noc rozświetlała stażenna lampa naftowa uwiązana na wysokim drągu – tak bywało np. w Żernicy Wyżnej (Falkowski i Pasznycki, 1935).



Ryc. 23.2. Koszenie owsa w Smereku (fot. R. Reinfuss, 1934)

Drobne ilości towarów przenoszono w torbach, większe w płachtach na plecach, zaś do zwózki snopów zboża i siana z miejsc koszenia do gospodarstw wykorzystywano lekkie, wysokie wozy drabiniaste (*drabniaki*) wykonane w całości z drewna (Kopernicki, 1889) (ryc. 23.4). W późniejszych latach koła zaczęto okuć stalowymi obręczami. W miejscach trudno dostępnych dla wozów grodzono kopce drewnianymi barierami w celu ochrony przed bydłem i pozostawiano do pierwszych śniegów, a następnie zwożono saniami (Reinfuss, 1939).

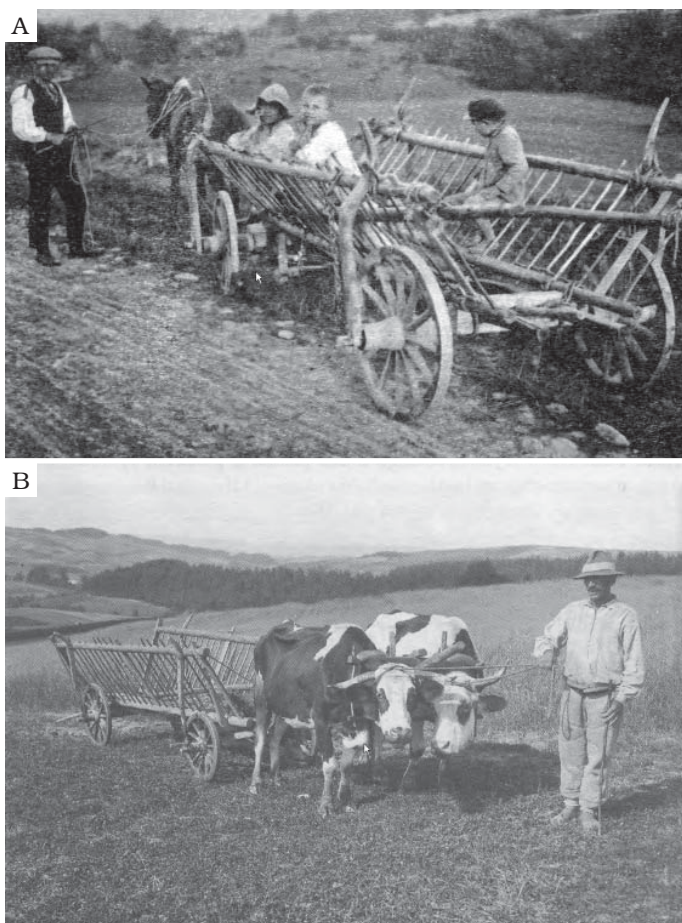
Do młocki zboża wykorzystywano cepy kapticowe. Kapice były skórzane lub drewniane, dzierżaki wykonywano najczęściej z leszczyny, zaś bijaki z jesionu lub śliwy. Młocka odbywała się na boisku, a w przypadku jego braku, w biedniejszych chałupach – w sieni. Do wiania wykorzystywano specjalne szufle (*wijaczki*), którymi na wietrze podrzucano zboże do góry lub przesypywano wachlując przy tym płachtą. Ziarno oddzielone od plew przechowywano w pokaźnych rozmiarów sásiekach wykonanych z bukowych deszczulek, grubych pniakach jodłowych



Ryc. 23.3. Kopy siana stawiane na ostewkach: A – Bieszczady Wschodnie na Ukrainie, B – góry Apuseni w Rumunii (fot. J. Wolski, 2010, 2014)

z wydrążonym środkiem i wstawionym dnem lub w odpowiednich przegrodach wolnostojącego spichlerza (zazwyczaj w postaci niewielkiej, podpiwniczonej komory zrębowej). Owies, żyto i pszenicę mielono w żarnach obrotowych, zaś jęczmień tłuczono na pęczak w cylindrycznej stępie (AMBL, sygn. 22/106). Taka *stupka*, w postaci wydrążonego kawałka pnia (zazwyczaj bukowego), była czasem zabezpieczona obręczami drewnianymi lub żelaznymi. Stępor (*hołowacz*) miał poziomą rękojeść lub wycięcie na dłoń; jego dolna część była całkowicie drewniana, ewentualnie okuta obręczą stalową lub nabita gwoździami (Falkowski i Pasznycki, 1935). Bogatsi gospodarze, dysponujący większą ilością zboża, wozili je do młyna, który był w niemal każdej wsi.

Niska kultura rolna powodowała, że głód we wsiach bojkowskich był częstym gościem – towarzyszył zresztą także mieszkańcom wielu innych regionów Galicji



Ryc. 23.4. Drewniane wozy drabiniaste o niekutych kołach: A – Wetlina, B – Wola Matjaszowa (fot. R. Reinfuss, lata 30. XX w.)

(Limanowski, 1892). Niejednokrotnie na przednówku jadano lebiodę i liście gorczycy, zaś jesienią, gdy zbiory w danym roku były słabe, grzyby rosnące na bukach, bukwie i orzechy laskowe. R. Reinfuss (1939, s. 272) był świadkiem kolacji w Tworku, na którą składała się wyłącznie misa pełna laskowych orzechów. Dookoła misy siedziało pięcioro wygłodniałych ludzi, brali orzech po orzechu, kładli ostrożnie w umyślnie w tym celu wykonane małe wydrążenie na krawędzi stołu i uderzali kamieniem, a po zjedzeniu ziarna zmiatali pod stół łupiny. Do sytuacji krytycznych doprowadzały okresowe klęski elementarne. W połowie XIX w., na nieodległej Samborszczyźnie, jedna zaraza uniemożliwiła uprawę ziemniaków, zaś druga zaczęła dziesiątkować bydło. W samej Dydiowej padło w jednym roku ponad 600 wołów (Schramm, 1958). Do tego wśród mieszkańców wycieńczonych głodem zapanowała epidemia tyfusu. Ponieważ we wschodnich regionach Bojkowszczyzny znacznie częściej niż w górskich partiach ziemi sanockiej wystę-

powwały małe, przydomowe sady (jabłonie, śliwy), ratowano się wtedy owocami. W każdej wiosce czuć było na każdym kroku zapach owoców, a w każdej chacie po kątach w nieopisanym brudzie leżały sterty jabłek. Jabłka suszyły się na piecu (obok ludzi chorych na tyfus), suszyły się na poleniach a z wywiadów i obserwacji wynikało, że w tym okresie owoce były prawie jedynym pożywieniem ludności (Reinfuss, 1939, s. 272-273). O Bojkowszczyźnie Zachodniej pisał E. Wołoszczak pod koniec XIX w. (1894, s. 39), że *nie łatwo kto zdecyduje się zajrzeć w te strony, gdyż czasem trudno nawet dostać kawałek lepszego chleba*. Mąkę w ciężkich latach wyrabiano bowiem z mieszanki główek lnu, siewki ze słomy i małej ilości zboża, które na tymczasowo porzuconych kartofliskach dawało bardzo liche plony (Modrzejewski i Szewc, 1994).

Na co dzień sytuacja nie przedstawiała się aż tak źle, chociaż nie było wielkiej przesady w słowach B. Limanowskiego (1892, s. 28), że *Bojko zadawalnia się bardzo małym: pół roku żyje kartoflami, a drugie pół roku samym owsem*, co potwierdzają też obserwacje E. Wołoszczaka (1894, s. 39), iż *lud tutejszy ograniczony przeważnie do placków owsianych i kartofli*. Ziemniaki zaczynają jeść jesienią zaraz po wykopaniu i żywią się nimi stale, dopóki się nie skończą (Franko, 1994, s. 66). J. Pawłusiewicz (2009, s. 53) wspominał, że *wprost niewiarygodną ilość potraw sporządzano z ziemniaków*. Jeszcze w późnych latach 30. XX w. dieta ziemniaczana była codziennością, zwłaszcza w biedniejszych rodzinach (Kuczera, 1931; Słuszkiewicz, 1938; Gankiewicz, 1975).

Jak więc wyglądało codzienne menu Bojków? W dzień roboczy wstawano bardzo wcześnie (ok. 4.00-5.00 rano) i pierwszych kilka godzin pracowano na czczo. Jedynie dzieci, goniące zwierzęta na pastwisko, dostawały przed wyjściem kawałek chleba, oscypka lub resztki kolacji z poprzedniego wieczora. Stołowano się dwa lub trzy razy dziennie: śniadanie (*obid*) jedzono około 9.00, obiad (*połudенок*) około 14.00, zaś kolację (*wieczeria*) około 20.00, przy czym obiad był zazwyczaj najskromniejszy i składał się niejednokrotnie jedynie z kromki chleba i kieliszka wódki. Wszystkie potrawy jadano z jednej miski drewnianymi łyżkami. Na stołach najczęściej gościło: mleko słodkie i kwaśne, placki owsiane, *czyr* z mąki owsianej¹⁷⁰, *zamiszka* z mąki jęczmiennej lub żytniej, *kiselycia* z zakiszonej mąki owsianej z czosnkiem, *warjanka* (kwas z kapusty z burakami i mąką) i *kwasówka* (gotowany kwas kapuściany), barszcz żytni, żur z mąki owsianej lub żytniej zalewany mlekiem, pieczone lub gotowane ziemniaki z kapustą oraz placki smażone często z już nadgniętych ziemniaków (*terczaniki*). Te ostatnie pieczono także w piecu chlebowym na liściach ze świeżej kapusty (Bańkosz, 2006). Do niedzielnego menu zaliczano: pierogi ziemniaczane z *maczanką* (mleko z mąką i omastą z masła lub roztopionej bryndzy) lub *maczałem* (śmietana z serem), *ścierankę* (zacierka z mlekiem lub na wodzie), kluski ziemniaczane z kapustą, *pećak* z mlekiem, *stulnyky* (pierogi pieczone z ciasta), *bulwanki* (pierogi z ciasta z nadzieniem z ziemniaków lub rzadziej z kapusty) oraz *hołubci* (gołąbki z kaszy jęczmiennej w liściach kapusty).

¹⁷⁰ Mąkę sypano na wrzącą wodę i mieszano mątewką aż do powstania klajstrowatej potrawy. Istniała tradycja gotowania wody na *czyr* w drewnianych konwiach za pomocą wrzucania do nich rozpalonych kamieni (Grabińska-Szcześniak, 2003). Czasem zamiast mąki owsianej wykorzystywano jęczmienną, a wodę zastępowano mlekiem (Franko, 1994).

Oprócz kapusty i ziemniaków, które w zimie spożywano prawie codziennie, jadano sam bób lub bób z barszczem (Gankiewicz, 1975). Chleb pieczono najczęściej z mąki owsianej, często bez zakwaszania (*oszczipok*). Bochny upieczone z grubo zmielonej mąki, twarde jak kamień, zwykle przez mieszkańców dolin uważane były za synonim ubożego pożywienia. Czasami mąkę owsianą mieszało się z odrobiną pszennej i ugotowanymi, tłuczonymi ziemniakami. We wschodnich regionach Bojkowszczyzny dosyć powszechnie wykorzystywano mąkę kukurydzianą (Modrzejewski i Szewc, 1994). Z mleka zbierano śmietanę i w maślnicach (*boderikach*) robiono masło. *Słodkie mleko od krów klagano (klag robiono z żołądka młodego cielęcia), następnie wyrabiano bunc, zwany także hrudka, a z niego dopiero bryndzę, którą przechowywano w specjalnych, drewnianych faskach. Na przykrywą faski kładziono ciężki kamień, aby się bryndza nie psuła (Baligród, Cisna). Wyrabiano tu bryndzę owczą, krowią i owczo-krowią (Biernacka, 1962, s. 54). Ser, bryndzę i masło składano także w beczkach (gielatkach), czyli stożkowatych naczyniach z dwiema klepkami przedłużonymi w ucha. Na co dzień bryndza i mleko używane były jako omasta, natomiast w okresie postów potrawę kraszono wyłącznie olejem lnianym lub konopnym¹⁷¹. Ścisłe posty były przestrzegane skrupulatnie przez wszystkich, nie wyłączając starców i dzieci – nie spożywano wtedy nawet mleka ani jaj. Dodatkiem do codziennego menu były owoce leśne. W czerwcu chodzono na poziomki (*jahody*), późnym latem na maliny, a jesienią na jeżyny (*czernyci*). Ponadto zbierano i jedzono niezliczoną ilość różnych gatunków grzybów: *bilaków, pidpeńków, hłubinków, czorniaków i peczeryc* (Ossendowski, 1939, s. 152).*

To skromne pożywienie, bazujące niemal wyłącznie na produktach roślinnych i nabiale, uzupełniały ryby. W płytkich potokach oraz w ich górnych biegach najczęściej łowiono je rękami, a jedynie w większych rzekach, takich jak San, posługiwano się ościeniami, ostką¹⁷², czerpakiem i sakami. Wykorzystywano także sieci – sakule (siatki umieszczone na długiej jodłowej żerdzi, naciągnięte na kabłąk z pręta leszczynowego) i bieguny (sieci długości około czterech metrów, z rączkami-kijami wysokości dwóch metrów po obu stronach) (Pawłusiewicz, 2009). Do głuszenia ryb pod lodem używano młota drewnianego (*hatisz*). Czasami rzucano truciznę (*trutę*), czyli *gałki zlepione z mąki, łajna i okowity; strute tym ryby są jakby odurzone i łatwo pochwycić się dają* (Kolberg, 1974, s. 97). Łowiono jelce, duńce, węgorze i mareny. Na węgorze robiono na Sanie tamę z kamieni z otworem u dołu, który zamykała *laska*¹⁷³. Jak donosi I. Franko (Modrzejewski

¹⁷¹ Nasiona lnu i konopi przerabiano na olej w olejarniach m.in. w Zahoczewiu, Mchawie, Polańczyku i Zawozie (Blin-Olbert, 2010). Do wyrobu oleju wykorzystywano także orzechy laskowe i bukwie (Pawłusiewicz, 2009). Praktykowano nawet okaleczanie pni buków, które powodowało większy urodzaj nasion (Marszałek, 2003).

¹⁷² Ostka była sporządzona z żelaza, miała kształt pięciorzębnego widelca. *Zęby te, długości dziesięciu centymetrów, na końcach były nacinane tak, by nadziana na nie ryba nie mogła się zerwać. Ostką łowiło się ryby przy świetle tak zwanego kagańca. Był to koszyk druciany o dość dużych oczkach, umieszczony na drzewcu wbitym na drut odpowiedniej grubości, stanowiący jednocześnie kryzę okalającą koszyk. Jako paliwa używano łuczyciwa ze smolaków z drewna sosnowego, mocno nasyconego żywicą* (Pawłusiewicz, 2009, s. 43).

¹⁷³ *Laska był to kosz pleciony z grubych prętów leszczynowych (może od tego laską nazwaną), długości około dwunastu metrów. Dno tego kosza, przypominające kształtem trójkąt, nazy-*

i Szewc, 1994) w Dydiowej łowiono za pomocą dwóch typów sieci: *użmyka* do połowów w mętnej wodzie i *pidchwatki* do wody czystej. Co ciekawe ryb tam jednak nie spożywano, ale wymieniano u Żydów na wódkę.

Jak zanotował O. Kolberg (1974, s. 82), *mięso nieczęsto jadają, i to tylko w większe święta. Najczęściej są to odpadki, jak wątroba, flaki itp. Lepsze mięso rzadziej jeszcze, a głównie tylko na weselu lub chrzcinach się pojawia. Padlinę atoli jedzą tylko Cyganilej, którzy też zdejmują skórę z zarażonego bydłęcia*. Sytuacja zmieniła się nieco w okresie międzywojennym, ale dalej mięso spożywano niemal wyłącznie w okresie świątecznym. Zwykle była to wieprzowina ze świń zabijanych dwa razy do roku, czyli przed Bożym Narodzeniem i Wielkanocą. Mięso świni dzielono na różne części: wydzielano słoninę, boczki, szynkę wraz z kością. Zasalano je i wędzono nad piecem, nauczono się także marynować szynki, które później wędzono wraz z kością lub pieczono. Dużą część mięsa przeznaczano do wyrobu kiełbas, które także wędzono¹⁷⁴. Podroby wraz z krwią i dodatkiem kaszy służyły do sporządzania kaszanki. Wędzono i suszono pod okapem kuchennym, w kominie, a po wojnie w specjalnych wędzarniach budowanych na skraju zbrocza.

Pito najczęściej wodę i mleko. Pijano też serwatkę, żętycę owczą, barszcz z buraków oraz napój z chleba owsianego, który po ususzeniu zalewano wodą i czekano, aż skisnie. W okresie międzywojennym popularna stała się kawa z żyta lub jęczmienia. Z używek, oprócz powszechnie spożywanej przez mężczyzn i kobiety wódki (*horilky*), a czasem rumu i piwa, często palono także fajki. *Były to fajki wypalane z gliny, nabywane w miastach i na odpustach za grosze. Cybuszki do nich wyrabiano własnoręcznie z drewna czeremchowego lub z kruszyny. [...] Fajki ładowano tytoniem mocno naślinionym i przeżutym, a następnie wkładano taką fajkę do żarzących się węgli pod kuchnią w piecu lub w polu do ogniska. Gdy tylko tytoń w zapiekance podsechł, wkładano do fajki węgielek, przyciskano go wieczkiem i dopiero wtedy palono* (Pawłusiewicz, 2009, s. 54).

W święta jadano trochę lepiej i przede wszystkim więcej. Do uroczystego posiłku siadano przy stole nakrytym obrusem. Na wigilię (*Swiatyj Weczer*) kładziono pod nim snop zboża, na wierzchu rozsypywano ziarno i stawiano miskę. Jako pierwszy spożywano czosnek, a potem kapustę, groch, grzyby, kaszę, *kisetyciu*, *bulwanki*, *bobalky* (okrągłe długie kluski z olejem lub z makiem), *pampuchy* (małe bułeczki ze śliwkami), *hołubci* oraz *kutię* (gotowaną pszenicę z miodem). Pito kompot z suszonych gruszek i jabłek oraz *horilku z medom*¹⁷⁵ (Kolberg, 1974). Przy jedzeniu grochu zapraszano wilka słowami: *proszu sia wowku do horochu, szczobym tia ne widiła wid roku do roku*. *Bobalky* służyły do wróżb matrymonialnych. Na przykład w Żernicy Wyżnej po wieczerzy dziewczęta układały kluski na ławce i wołały psa lub kota – której z nich pierwszej czworonóg porwał swoją zdobycz, ta najszybciej wyjdzie za mąż (Falkowski i Pasznyi, 1935, s. 84).

wano płótnem, zaś boki, wysokości około sześćdziesięciu centymetrów – łatkami. Od góry laska miała około trzech metrów szerokości (tak zwane gardło), a ku końcowi zwężała się symetrycznie do szerokości siedemdziesięciu centymetrów (*próg*) (Pawłusiewicz, 2009, s. 44).

¹⁷⁴ Wywiad z H. Osękowską z Mchawy (2010 r.).

¹⁷⁵ Wywiad z H. Osękowską z Mchawy (2010 r.).

Podobną wieczerzę przygotowywano w Wielki Czwartek przed *Strastią*, czyli wieczornym nabożeństwem (tamże, s. 35).

Na Boże Narodzenie (*Rizdwo*) pieczono także bochen chleba z główką czosnku na wierzchu (*kraczun* lub *herydżyn*), który leżał na stole przewiązany przędziwem, a jedzony był w Nowy Rok. Czosnek przechowywano i używano jako lek na ból gardła. W Wołosatem, oprócz *kraczuna*, pieczono od razu dwa małe kołaczyki i mniejszy chleb (*brat kraczuniu*). Chodzących po kolędzie zapraszano do chaty i wówczas częstowano ich chlebem i bryndzą lub serem i wódką.

Przed świętem Trzech Króli przygotowywano wigilię (*Szczedryj Weczer*) przypominającą tę przed Bożym Narodzeniem. W Wołosatem wypiekano wtedy specjalne żytnie pieczywo: *pałanyci* i *zakusowanyky* (to drugie przed wieczerzą dawano bydłu). *Szczandriwki*, czyli kobiety i dziewczęta śpiewające pod oknem, zapraszano do chyży goszcząc *pyrohami*, kaszą, *huskami*, chlebem, serem i *horilką* (Kolberg, 1974). Na zakończenie karnawału gotowano duże jajo, krojono je na części i dzielono się mówiąc: *a ja ny budu błudyty nygda* (Falkowski i Pasznyi, 1935, s. 84).

Na Wielkanoc wypiekano dużą bułkę (*paskę*) z żytniej, pszennej lub żytnio-pszennej mąki. *Paska jest wielkości rozmaitej, podług zamożności gospodyni (zwykle z 4 garcy mąki), jest okrągła jak bochen, więc może mieć średnicy od pół łokcia do najmniej łokcia i więcej* – zapisał O. Kolberg (1974, s. 258) w Bóbrce. Jej waga dochodziła nawet do 15 kg. Ozdabiano ją krzyżem lub wzorami odciskany mi szklanką lub naklejonymi „kaczkami” i „jodełkami” z ciasta. W Wołosatem na *pasce* kładziono trzy ucięte młode gałązki wierzbowe, nakrywano płótnem i zostawiano, aby rosła (Falkowski i Pasznyi, 1935). Szybko rozwijające się gałązki wierzbowe miały temu dopomóc. Przy okazji z wierzchu *paski* zbierano stężałe ciasto i robiono z niego mały bocheneczek (*garaczun*). Kobiety podskakiwały wysoko w czasie wsadzania ciasta do pieca (aby dobrze wyrosło), a następnie uderzały łopatą w krzyż wycięty na tragarzu. „Opadnięcie” *paski* źle bowiem wróżyło gospodyni (Bańkosz, 2006). To wyjątkowe pieczywo święcono wraz z innymi pokarmami pod cerkwią po wielkanocnym nabożeństwie. Śniadanie rozpoczynano od podzielenia się jajkiem pokrojonym na tyle części, ile było osób w chacie; podobnie postępowano z *paszką*, przy obu powtarzając te same życzenia. Następnie krojono na drobne części pozostałe święconki (kiełbasę, słoninę, jaja, ser i chrzan), wkładano do miski i po obsypaniu solą i pieprzem – jedzono. Pozostałości *paski* używano w celach leczniczych, przy zaklinaniu urodzaju, w ochronie przed burzą i gradem (Kolberg, 1974). Przy przygotowaniu pokarmów przestrzegano wielu zwyczajów, w tym odmawiania specjalnych modlitw. Przykładowo przy rozczynianiu ciasta w Michniowcu mówiono: *O świate porożeńky: Chyżnym, sinnyj, komorianyj, boszczanyj, stajnianyj i tot, szczo sia czerez neho w zahatu lize. Rozczynit i pryczynit!* (Falkowski i Pasznyi, 1935, s. 37).

Na tydzień przed nocą świętojańską, pasterze pasący w górach woły i owce przygotowywali stopy drewna na najwyższych szczytach. W wigilię św. Jana odwiedzali ich gospodarze z rodzinami, aby zapalić sobótkę. Pasterze podejmowali ich serem, *horilką* i chlebem, a następnie przy zapalonym stosie śpiewali i tańczyli. Świętem pastuchów był dzień św. Piotra i Pawła, kiedy też palono ogień jak w noc świętojańską: *pastuchy kopią sobie w wilię rowek w kwadrat i w nim nogi*

trzymają, a na środku, jak gdyby na stole, stawiają (zastawszy go obruskiem) ser, chleb, masło, jaja, wódkę; i krowę doją, by mleka zyskać (Kolberg, 1974, s. 285).

Specjalne potrawy przygotowywano na uroczystości rodzinne. Podczas wesela jadano barszcz, zrazy (kawałki mięsa smażone z mąką i cebulą), krupy z mlekiem, ryż i makaron zwany łokszą (długie, krajane kluski), a jako przekąskę po wódcę – chleb z *maczanką*. W Teleśnicy Sannej podczas uczty weselnej młodym dawano do jedzenia kurę, zaś gościom ser, kapustę, kaszę, barszcz z mięsem oraz obowiązkowo *horitkę*, a czasami wino i miód. Po oczepinach podawany był *chlib stilyk*, czyli żytni korowaj przybrany wykonanymi z ciasta ptaszkami (Falkowski i Pasznyi, 1935). Pieczenie korowaja było niezwykle ważną czynnością obrzędową. Wyrabiano go z kilku garnicy mąki pszennej lub żytniej. Zwykle ciasto miesiły wieczorem swaszki w obecności starosty i starościn oraz młodej i družek. Starosta trzykrotnie prosił rodziców o błogosławieństwo dla korowaja. Chleb był wielki jak przetak i tkwiło w nim kilka patyczków poobwijanych ciastem, a przy krawędzi z obwódką z twardszego ciasta umieszczano figliki przystrojone wkoło barwinkiem (Kolberg, 1974).

Po chrzcie w cerkwi gospodarz zapraszał kumów do siebie w gościnę – czasami było to aż 12 osób. Podawano kapustę, barszcz, mięso (często jako zrazy), słoninę, kaszę, rosół oraz grzaną *horitkę* z miodem. Gościnę przygotowywano z darów przyniesionych przez kumów. Po pogrzebie natomiast rodzina zmarłego podawała uczestnikom obrzędu *pohrib*. W dzień mięsny menu stanowiły krupy, ser i kapusta, zaś w postny – kapusta, *kiselyciu* i bób. Wszystko popijano wódką, zastępowaną czasem kawą z żyta, jęczmienia lub kupną.

Dużą rolę odgrywały także potrawy przygotowywane w związku z ważnymi pracami w gospodarstwie. Przykładowo, gdy pierwszy raz chodzono w pole, a także podczas *lampażu*, gospodyni przyrządzała np. zrazy i ryż z mlekiem (Falkowski i Pasznyi, 1935). Bardzo ważnym i uroczystym momentem było wybieranie miejsca pod budowę domu. W Żernicy Wyżnej znaczącą rolę pełniły specjalne kołaczki wypiekane z mąki z jarego żyta mielonego lewą ręką. W Wołosatem gospodarz wbijał w ziemię patyczki z kołaczkami w miejscach, w których miały być węgły i pozostawiał na noc. Ubytek kołaczków był znakiem, że miejsce jest niedobre – wtedy czynność należało powtórzyć, aż do skutku (Falkowski i Pasznyi, 1935). Mały kołaczek (*proskurok*), święcony w cerkwi na *Błahowiszczenie* (Zwiąstowanie), wkładany był do worka siewnego i pozostawiany tam aż do zakończenia siewów; potem chowało się go do komory z przeznaczeniem dla bydła (Kolberg, 1974).

23.3. Gospodarka wypasowa

Jak słusznie zauważył A. Rehman (1895, s. 489), *sama uprawa gleby nie wystarczyłaby do wyżywienia miejscowej ludności, chów bydła jest rzeczywiście drugim warunkiem jej istnienia, a przychówek najważniejszym źródłem dochodu*. Czy można jednak jednoznacznie zdefiniować charakter wypasów w czasach bojkowskich? W momencie powstania stałych osad zanikło klasyczne koczownictwo

(nomadyzm) w rozumieniu wędrownego życia polegającego na przenoszeniu się całych grup pasterskich wraz ze stadami bydła – funkcjonowanie tego modelu na omawianym obszarze poddaje zresztą w wątpliwość G. Jawor w rozdziale 14 niniejszej monografii. Czy wobec tego uprawnione jest mówienie o transhumancji, której klasycznym przykładem były organizowane w Bieszczadach powojenne redyki podhalańskich owiec? Nieodłączną cechą transhumancji jest wypas stad trwający cały rok bez gromadzenia paszy (zwierzęta są przepędzane w nowe miejsca w momencie wyczerpania się bazy pokarmowej) i zimowania pod dachem. Z pewnością tych warunków nie spełniał wypas krów, jałowizny, owiec, koni, kóz ani trzody chlewnej. Inaczej było z wołami na połoninach, w przypadku których mieliśmy do czynienia z jeszcze jednym nieodzownym aspektem transhumancji, czyli wędrowką. Tutaj polegała ona jednak wyłącznie na przemieszczeniu się stad z miejsc zakupu zwierząt na docelowe pastwiska, a po sezonie z pastwisk na targ – trudno więc mówić w takiej sytuacji o powtarzalnych przez kolejne lata zmianach przestrzeni gospodarczych, bowiem zjawisko miało charakter *stricte* sezonowy. Z drugiej jednak strony zimowy chów zwierząt na połoninach mógł umykać ówczesnym twórcom źródeł. Jak zauważa G. Jawor w rozdziale 14, był on jednak praktykowany w Bieszczadach, o czym świadczy zapis w lustracji z 1565 r.: *barania dań od koszarników, to jest od ludzi obcych, którzy dla paszej na zime i na insze czasy pewne zaganiają swe stada na połoniny* (Chłapowski i Żytkowicz, 2001, s. 157).

Pośród typów pasterstwa karpackiego, opisanych przez B. Kopczyńską-Jaworską (1967), wyróżnia się także całosezonowy wypas letni, polegający na przebywaniu stad dniem i nocą pod gołym niebem na pastwisku poza wsią (tak było w przypadku wołów opasowych) oraz zimowaniu we wsi macierzystej połączonej z dokarmianiem zmagazynowaną w lecie paszą. Na Bojkowszczyźnie Zachodniej, w ramach tego typu pasterstwa, rozwinięte było tzw. szałaśnictwo halne na połoninach, połączone z wypasem etapowym „po drodze” – w zależności od pory roku na łąkach kośnych, zielonych ścierniskach, polanach śródleśnych lub w lesie. W ten sposób spasano głównie owce. Z lasem wiązało się także typowe szałaśnictwo leśne i polaniarskie, praktykowane zwłaszcza we wsiach położonych z dala od połonin. W jego ramach wypasano wszystkożerne kozy i trzodę chlewną, która najchętniej żywiła się bukwiami, ale także owce i częściowo bydło. Ostatnim typem pasterstwa było szałaśnictwo w obrębie wsi, zazwyczaj na nieużytkach zlokalizowanych przy dolnej granicy lasu lub na gruntach odłogowanych w ramach przyjętego w danym miejscu systemu uprawy roli. Jeśli wiązało się ono z nocowaniem inwentarza w gospodarstwie, to zatracало charakter klasycznego pasterstwa, którego główną cechą jest długotrwały pobyt stada na pastwisku. Ponadto na gruntach wsi w pobliżu siedzib ludzkich spasano krowy dojne, jałowiznę, konie i woły wykorzystywane do bieżących prac polowych i transportu, ale także owce. Ten wypas miał charakter indywidualny, a pastuchami była często młodzież i dzieci. Poranny udój krów odbywał się jeszcze w gospodarstwie, zaś południowy w miejscu wypasu. Wykonywały go gospodynie i dorosłe córki, które zajmowały się także przetwórstwem mleka w warunkach domowych (Biernacka, 1974). Jednoznacznym klasyfikacjom wymyka się więc wypas wołów na połoninach, stanowiąc połączenie transhumancji

i całosezonowego wypasu letniego, a także owiec, które wypasano wszędzie i na wszystkie możliwe sposoby.

Zaznaczyć przy tym należy, że całosezonowy wypas letni wiąże się wprawdzie z budową kolib dla pasterzy oraz stawianiem okołów dla bydła i koszar dla owiec, ale nie muszą one mieć charakteru stałego – termin szalaśnictwo może być więc nieco mylący. W Bieszczadach Zachodnich nie praktykowano bowiem, w żadnym z opisanych powyżej typów pasterstwa karpackiego, budowania gospodarstw filialnych (zimówek) w postaci zamieszkiwanych sezonowo staj pasterskich czy stałego osadnictwa jednodworczego – form znanych do dzisiaj z Karpat ukraińskich i rumuńskich (ryc. 23.5) (Kubijowicz, 1926; Olszański, 1992). Okoły i koszary, do budowy których wykorzystywano materiał z dartej jodły (tzw. ostrożyń), przenoszono co kilka dni na nowe miejsce. Koliby zaś były małymi, prymitywnymi schronami służącymi wyłącznie do ochrony przed deszczem i wiatrem, zwłaszcza w czasie nocnego czuwania przy stadzie; składały się z *daszku wspartego z tyłu na ziemi, z przodu na dwóch podpórkach, albo częściej podstawę tworzą zagięte w półkole gałęzie obite z góry i z boków korą i liśćmi* (Kubijowicz, 1926, s. 23). Popularne były zwłaszcza lekkie koliby przenośne o szkieletcie wykonanym z dwóch kabłąkowatych belek zw. „senetori”, w które wpuszczone są poziome żerdki [...] W pow. turczańskim (połonina za Tarnicą, stoki Halicza) spotykamy cały szereg takich kolib zmontowanych na płozach, co umożliwia łatwe przesuwanie koliby w ślad za szalasem. Oprócz małych kolib dwuosobowych widziałem tam też zbudowane na płozach obszerne koliby czterosobowe używane przez wolarzy, zbite z desek, przesuwane przy pomocy zaprzęgniętych wołów (ryc. 23.6) (Reinfuss, 1939, s. 262-263).



Ryc. 23.5. Współczesna staja pasterska na Połoninie Gadżyna Niżna w Czarnohorze na Ukrainie (fot. J. Wolski, 2011)

Zwracał na to uwagę A. Rehman (1895, s. 490), pisząc o połoninach Bieszczadów Zachodnich, że *niema tu nigdzie owych szalasów, z liczną czeredą juhasów i psów, niema owego życia i gwaru, z jakim podróżny po halach Tatr*

na każdym spotyka się kroku. Łączył to z faktem, że wypasy po połoninach nadają się wybornie dla grubszego statku, ale nie służą owcom. Z tego też powodu halskie gospodarstwo, polegające na wyrobie nabiału prawie wcale tu nie istnieje. Sytuacja ta w późniejszych latach nie uległa zmianie, co odnotował F.A. Ossendowski (1939, s. 143): *nie znajdziemy tu nigdzie kolib, szałasów pasterskich, ni koszar i „strunek” dla owiec*. Prawdą jest, że przez całe wieki, aż do połowy XIX w., na pastwiskach alpejskich wypasano niemal wyłącznie woły. Duże stada dzielono na tzw. gule, czyli mniejsze grupy po 30-40 par, wypasane przez 3-4 pastery. W. Kubijowicz (1926) w 1913 r. odnotował na połoninach Halicza 1900 sztuk bydła, na Połonie Wetlińskiej – 960, zaś na Caryńskiej – 350. We wsiach bez dostępu do alpejskich pastwisk najbogatsi gospodarze tworzyli spółki w celu dzierżawy fragmentów połonin od właścicieli. Do spółki przyjmowano później innych gospodarzy, a także brano woły na wypas z okolicznych wsi. Założyciele spółek wychodzili zazwyczaj na tym interesie najlepiej – nie tylko finansowo, ale także dlatego, że każdy z nich w ramach umowy z właścicielem połoniny wypasał swoją parę wołów i kosił po 8 albo więcej fur siana (Franko, 1994).



Ryc. 23.6. Koliba na płozach na północnym stoku Halicza (fot. R. Reinfuss, 1935)

Wypasy na połoninach rozpoczynały się zwyczajowo w dniu Św. Jerzego (6 maja wg kalendarza gregoriańskiego/23 kwietnia wg starego porządku, czyli kalendarza juliańskiego), ale kończyły w różnych terminach. Najwcześniej spędzano woły z Połony Wetlińskiej, bo już na Świętych Apostołów Piotra i Pawła (12 lipca/29 czerwca), zaś z pozostałych na święto Przemienienia Pańskiego, zwane świętem Spasa (19/6 sierpnia) lub Wniebowzięcia Najświętszej Maryi Panny (28/15 sierpnia). Znacznie dłużej wypasano owce – na połoninach do święta Podniesienia Krzyża Świętego (27/14 września), zaś w niższych lokalizacjach do święta Opieki Najświętszej Bogurodzicy (14/1 października), dnia Świętego Męczennika Dymitra (8 listopada/26 października), a nawet dnia Soboru Archaniola Michała i św. mocy niebios (21/8 listopada) (Kubijowicz, 1926; Reinfuss, 1939; Krukar, 2000).

Krótki okres wypasu bydła (w innych częściach Karpat trwał on nawet 5 miesięcy) związany był z tym, że większość zwierząt pędzono na targi organizowane na św. Spasa, a pozostałe osobniki zaprzęgano do pracy na wsi. Największymi ówczasie ośrodkami handlu żywym inwentarzem na Bojkowszczyźnie Zachodniej były Lutowiska i w mniejszym stopniu Baligród, przy czym jeżdżono także do nieodległych miejscowości Smorze, Turka i Skole. Ściągali tam kupcy z całych Austro-Węgier, a w okresie międzywojennym ze stolicy i z Wielkopolski (Reinfuss, 1939). Na wiosnę kupowano byczki na wypas, które sprzedawano w czasie sierpniowych lub wrześniowych targów. Dużą popularnością cieszyły się także koniki specjalnej rasy bieszczadzkiej, podobne do huculów, które brano masowo do armii austriackiej jako zwierzęta juczne (Pawłusiewicz, 2009). W późnym okresie międzywojennym za zdobyte pieniądze Bojkowie kupowali m.in. buty w Ustrzykach Dolnych oraz kozuchy z Turki i Sambora (Biernacka, 1974).

Dopiero wraz z likwidacją serwitutów na połoniny wkroczyły owce, które pasiono dużymi stadami – zazwyczaj po 100-150 zwierząt. Sałasze organizował zazwyczaj ktoś bogatszy we wsi, zaś nadzorował bezpośrednio watah (baca), który był odpowiedzialny za wyrób serów i prace pasterzy. Owce były własnością gospodarzy, często z kilku wsi. Za wypas nic nie płacili, a do tego od każdej dojrzałej owcy dostawali określoną ilość sera¹⁷⁶. Nadwyżka przypadła właścicielowi sałaszu (Franko, 1994).

Jak już wspomniano, nowa sytuacja geopolityczna i wprowadzenie wysokich opłat za korzystanie z pastwisk na połoninach po 1918 r. doprowadziła do znacznego regresu wypasu na Bojkowszczyźnie Zachodniej. Chłopi zostali zmuszeni do kupowania w Małopolsce czerwonego bydła polskiego – mniejszego i mniej dochodowego od siwego, długorogiego bydła nabywanego wcześniej na Węgrzech. Jeszcze w XIX w. i do pierwszej wojny światowej *najbardziej cenionymi na Bojkowszczyźnie rasami były: kajły – jasnoszare, długorogie bydło z węgierskich stepów, barny – górskie, czarne i krótkonogie, sywky – ciemnoszare i rejty – czerwone* (Modrzejewski i Szewc, 1994, s. 54). W okresie międzywojennym natomiast *wszystko się pomieszało. Na targach widać było obok wspaniałych okazów różne pokraczne mieszańce, nie wyłączając karykatur, tygryswatych, czarno-czerwonozłoto pręgowanych, z białym podbrzuszem* (Schramm, 1958, s. 60).

Największy spadek liczby wypasanych wołów miał miejsce na „drogich” pastwiskach dworskich (nawet o 50%), najmniejszy zaś na gminnych, z których miejscowi mogli korzystać za darmo, a opłaty wnosili jedynie gospodarze z odległych wsi. Ponownie można powołać się na dane W. Kubijowicza (1926), który w 1925 r. odnotował na połoninach Halicza 900 sztuk bydła, na Połoninie Wetlińskiej – 320, zaś na Caryńskiej – 120. Całkowicie porzucone zostały małe połoninki na Rawkach. W latach 30. na połoninie należącej do mieszkańców Wołosatego

¹⁷⁶ R. Reinfuss (1939, s. 261) tak opisywał tradycyjny sposób odmierzania umówionej ilości sera, który zaobserwował na połoninie za Tarnicą: *owce należące do jednego gazdy dojdą po kolei do naczynia zw. „pałumaciok”, a następnie ilość miar notowano karbami na patyku zw. „rawasz”, który rozszczepiony na pół stanowił podstawę obliczeń między gazdą a watahem. Gdy gazda zgłosi się po odbiór sera, watah brał pałumaciok, odmierzał nim do dużej beczki zanotowaną na rawaszu ilość wody, pomnożną przez omówiony mnożnik (np. 6 lub 10 krotną ilość wody w stosunku do pierwszego podaju), a następnie na prymitywnej wadze odważał odpowiednią ilość sera, oczywiście po odliczeniu ciężaru samej beczki.*

pasły się trzy stada po 150-160 wołów każde, zaś na Połoninie Dźwiniackiej (Bukowym Berdzie) – około 150-200 wołów, przy czym było to stado właścicieli z odległych wsi, a nawet z Sambora (Krukar, 2000). R. Reinfuss (1939) donosił, że w 1937 r. najliczniejsze stada wołów i bydła jałowego spotkał w grupie Halicza – 4 stada po 150-200 sztuk każde. Wypasy, podobnie jak przed wojną, miały charakter zbiorowy, przy czym na pastwiskach gminnych nie było już stałej obsady pasterskiej przez cały sezon, bowiem bydło wypasali kolejno właściciele wołów (Kubijowicz, 1926; Biernacka, 1962).

Zarobkowy chów owiec także stracił na atrakcyjności – oprócz wysokich opłat pojawiła się konkurencja w postaci wełny z zagranicy i fabrycznych produktów zastępujących wyrabiane własnym sumptem sukno. Zmalała także konieczność użyźniania gleby za pomocą koszarowania, bowiem coraz powszechniejsze stawały się nawozy sztuczne. Po początkowym okresie regresu czy zastoju wieś zaczęła jednak powracać do tradycyjnych metod gospodarowania. Na połoninach pod Szerokim Wierchem i Tarnicą wypasano około 6000 owiec, zaś w lesie pod połoniną Bukowego Berda lub na wyżej położonych polach i polanach stada liczyły łącznie 500-700 zwierząt (Krukar, 2000). Wypas miał nadal charakter zbiorowy. Podobnie jak w przypadku bydła opiekę nad inwentarzem częściowo przejęli mieszkańcy. O nielicznych już „etatowych” pasterzach bardzo ostro wypowiadał się F.A. Ossendowski (1939, s. 144): *kryją się w zaroślach buczyny lub gąszczu olszowym, gdzie w samotności w niedbale skleconym z gałęzi barłogu pędzą leniwe, prawie bezmyślne życie, dziczeją do szaleństwa niemal, gdy to, powróciwszy ze stadem w doliny, z byle jakiej przyczyny nożem błyskają, zapijając się na śmierć i, oprócz słów sprośnych i przekleństw ohydnych, innej nie pamiętają mowy*. Praktycznie zanikł stary sposób odmierzania ilości sera – każdy gospodarz dostawał 4-6 kg sera od owcy za cały sezon.

Świadectwem intensywnej gospodarki wypasowej są utrwalone na mapach i w pamięci dawnych mieszkańców toponimy. Można wręcz mówić o pewnej piętrowości nazewnictwa na połoninach, przejawiającej się następstwem nazw od partii grzbietowych do linii górnej granicy lasu: kolejno topograficznych, dzierzawczych, kulturowych związanych z gospodarką pasterską, oddrzewnych (drimonimów) oraz kulturowych związanych z karczunkiem i trzebieżą (Krukar, 2000). Przykładami są m.in. *Koszaryszcze* i *Szałaszyszcze* (miejsca przenośnych koszar i kolib pasterskich), *Żołoby* (miejsce z poidłami dla bydła), *Staje* (teren postoju owiec), *Syhowka* (miejsce schronienia dla wypasanych stad) czy *Wołowo*. Żadnego związku z wypasem nie miały natomiast *Plaje* (*Plahi*), oznaczające niemal w całych Karpatach ścieżki pasterskie, zaś w Bieszczadach Zachodnich wąskie pasy lasu pod połoninami.

Istotną składową gospodarki zwierzęcej była także przyzagrodowa hodowla koni, bydła, owiec i trzody chlewnej. Tematyki tej jednak nie ma potrzeby rozwijać, bowiem pogłowie zwierząt gospodarskich w poszczególnych wsiach przedstawiono i poddano krytycznej analizie w rozdziale 24. Niemałą, chociaż zazwyczaj bagatelizowaną we wszelkich opisach etnograficznych rolę w gospodarstwach, odgrywał też drób (kury, kaczki, gęsi). Oprócz zaspokojenia własnych potrzeb, drobiem płacono bowiem za prawo wypasu w lasach, niejednokrotnie również składano go jako daninę (mięso, jaja) (Lipelt, 2004).

23.4. Pożytki z lasu

Życie Bojków, oprócz uprawy roli oraz chowu i hodowli zwierząt, związane było również z lasem. Nie eksploatowali go tak efektywnie jak sąsiedzi zza Wysokiego Działu, ale i tak – podobnie jak na Łemkowszczyźnie – drewno towarzyszyło im od lipowej kołyski aż po jodłową trumnę (Marszałek, 2003). Przez całe wieki nie było niemal żadnych ograniczeń w korzystaniu z lasów szlacheckich czy królewskich – *nie robiono żadnych trudności chłopom, którzy ścinali młode drzewka lub obcinali tylko ich gałęzie i kradli drzewo na życzenie arendarza wiejskiego* (Tokarz, 1909, s. 326). Jedynym dochodem ich właścicieli za przyznanie chłopom prawa wypasu i wolnego wyrębu bywała relatywnie niewielka danina lub stała opłata od chałupy (Chrostowski, 1977).

Jak już pisano wcześniej, lasy służyły jako pastwiska i szlaki tranzytowe podczas przepędów zwierząt. Warto w tym miejscu nadmienić, że prowadzony tam wielowiekowy wypas, zwłaszcza bydła i owiec, nie pozostawał bez wpływu na te ekosystemy. Regularne ugniatanie racicami prowadziło bowiem do kompaktacji powierzchniowych poziomów glebowych, co utrudniało infiltrację wody. Gleba w tych miejscach ulegała albo nadmiernemu przesuszeniu albo erozji na skutek intensywnego splukiwania spowodowanego wzmożonym spływem powierzchniowym wód opadowych i roztopowych. Kompaktacja prowadziła także do zmniejszenia naturalnego napowietrzenia gleby. Oba zjawiska odbijały się negatywnie na rozwoju mikroflory i fauny glebowej, a w konsekwencji systemów korzeniowych roślin (zwłaszcza płytkich), które dodatkowo narażone były na mechaniczne uszkodzenia w wyniku deptania (Sokołowski, 1929).

Nie mniejsze szkody powstawały w samych drzewostanach – głównie w wyniku ogryzania i zdzierania rogami kory oraz zgryzania młodych, giętkich pędów wierzchołkowych drzew. Prowadziło to do deformacji pni, od podstawy których odchodziły liczne odrosty (pędy zastępcze z pączków uspionych), a korony rozgałęziały się bardzo nisko. Do dzisiaj widoczne są w wielu miejscach stare buki (tzw. popastwiskowe) o nienaturalnym pokroju, mającym cechy drzewostanu negatywnego. Można je spotkać przede wszystkim w obrębie wysp leśnych na łąkach, wzdłuż starych dróg prowadzących pod połoniny, w smugach przypotokowych zadrzewień i wzdłuż dolnej granicy lasu. Z pewnością intensywne spasanie miało miejsce także wzdłuż górnej granicy lasu, gdzie zwierzęta zazwyczaj spędzano na noc, jednak naturalny, krzywulcowy pokrój rosnących tam drzew utrudnia rozpoznanie osobników zdeformowanych dodatkowo przez zwierzęta (Wolski, 2007).

Najważniejszy produkt lasu, czyli drewno, służyło przede wszystkim jako materiał budulcowy i opałowy. Rzemiosłem drwalskim oraz prostą ciesiolką i stolarką parali się niemal wszyscy mężczyźni. Nawet chyże stawiano samodzielnie, wykorzystując do tego celu jodłowe okrągłaki. Powszechnie także zajmowano się wyrobem na własne potrzeby podstawowych sprzętów, mebli i narzędzi – poczynając od wozów czy jarzem dla wołów, przez stoły, ławy, sąsieki, skrzynie, stępy, dłubane czerpaki, szufle, konwie, a kończąc na galanterii (Reinfuss, 1939). Do obróbki drewna używano siekier, pił, hebli i zakończonych łyżkowato świdrów. Wspecjalizowanych rzemieślników (m.in. z Lutowisk czy Baligrodu) zatrudniano jedynie

do budowy cerkwi oraz produkcji bardziej skomplikowanych przedmiotów drewnianych¹⁷⁷ (Augustyn, 2006). W cenie więc były usługi fachowych cieśli, bednarzy i kołodziejów, w mniejszym zaś stopniu gonciarzy, bowiem zdecydowana większość chałup bojkowskich (w wyżej położonych wsiach niemal 100%) kryta była strzechą.

Ponadto Bojkowie na własne potrzeby powszechnie zbierali owoce runa leśnego, zioła lecznicze¹⁷⁸ oraz liście i igliwie na ściólkę dla bydła, dla którego ścinali także młodniki i obcinali gałęzie wykorzystywane jako zimowa pasza (tzw. liściarka). Z odpowiednio spreparowanych grzybów nadrzewnych (hub) wytwarzano hubkę wykorzystywaną do rozpalania ognia.

Brak jest bardziej szczegółowych doniesień przed- i międzywojennych etnografów czy krajoznawców o pożytkach z fauny leśnej. Można tylko domniemywać, że przynajmniej do połowy XIX w. łowiectwo było procederem akceptowanym przez właścicieli lasów, którzy sami często wychodzili polować na grubego zwierzrza (ryc. 23.7). Nawet w okresie międzywojennym, kiedy według J. Falkowskiego i B. Pasznyckiego (1935) kłusownictwo było powszechne, nie konotowano go jednoznacznie pejoratywnie, jak to jest współcześnie. Pisano, czasem wręcz z pewną emfazą, że *łowiectwo – porywające, męskie rzemiosło pociąga istotnie i Bojków-górali, lecz któż tam się dowie, jakich oni mają się sposobów, by zdobyć jelenia, sarnę i dzika a tak, żeby gajowy i policja nie postyszeli strzału i nie wytropili śladów kluczącego po lasach kłusownika* (Ossendowski, 1939, s. 153). Najczęściej jednak kłusownictwo dotyczyło nie polowania z broni palnej na zwierzynę grubą, ale odławiania ptactwa w rozmaite sidła (*sywki*), chwytania drobnych ssaków w drewniane lub żelazne łąpki czy kopania ziemnych jam na wchodzące w szkodę wilki i dziki. Ten ostatni problem był zresztą dosyć poważny. Bojko, jak pisał E. Wołoszczak (1894, s. 39-40), *musi ogradzać swe pola, a nadto po pracy całodzienniej sypiać na wolnym powietrzu przy ognisku i bronić swej własności od dzików, które w większej ilości zamieszkują buczyny. Jeszcze pod koniec okresu międzywojennego R. Reinfuss (1939, s. 267-268) donosił, że w czasie wegetacji starają się Bojkowie zabezpieczyć swe pola od szkód wyrządzanych przez zwierzęta, w tym celu ogradzają pola płotami, by dziki nie niszczyły owsów i ziemniaków, ustawiają po polach wiatraki, uderzające o blachę, aby odstraszyć zwierzęta hałasem, a ponadto trzymają nocami na granicach pól uprawnych warty, które ogniami i krzykiem przeplaszają szkodników. Jeszcze większym problemem były niedźwiedzie, które corocznie znaczne szkody robiły, napadając i wybijając po pastwiskach woły. Ostrzegawcze, z daleka widoczne po górach, nocne ogniska wolarzy, nawoływanie i buczenie na długich trąbitach z kory, ryki wystraszonych stad wołów i krwawa hekatomba króla puszczy – to zwykły obraz ówczesny tych stron* (Schramm, 1958, s. 64). Ten zwykły obraz to także wielka odpowiedzialność, bowiem za każde zabite przez niedźwiedzia zwierzę wolarz musiał płacić z własnej kieszeni (Franko, 1994).

¹⁷⁷ W Serednicy wyrabiano m.in. konewki i cebrzyki, a także różne sita (Kolberg, 1974). Wyrób przedmiotów drewnianych rozwinięty był również w Solinie, Bukowcu i Polańczyku, gdzie wyplatano kosze z wikliny i korzeni oraz kapelusze z żytniej słomy (Blin-Olbert, 2010).

¹⁷⁸ Na sąsiedniej Łemkowszczyźnie w obrocie handlowym były suszone zioła, grzyby i sadzonki drzew, które transportowano na targ w wiązkach po 100 sztuk (Marszałek, 2003). Nie ma jednak pewności, że podobnie postępowano na omawianym terenie.



Ryc. 23.7. Myśliwi przy kolibie w Berehach Górnych

Źródło: Słuszkiewicz (1938, s. 123).

Niewiele też wiadomo o skali bartnictwa i pszczelarstwa na obszarze Bojkowszczyzny Zachodniej, chociaż na nieodległej Łemkowszczyźnie przez całe wieki praktykowane było osadzanie w przydomowych pasiekach dzikich pszczół wybieranych z leśnych barci, skąd podbierano także miód (Marszałek, 2003). Możliwe jednak, że w tym przypadku *brak dowodów nie jest dowodem braku* (Dewdney, 1997, s. 71). K. Wolski (1958) dowodzi bowiem, że jeszcze w XV i XVI w. bartnictwo we wsiach wołoskich ziemi sanockiej mogło być powszechne, zaś przyczyną nielicznych wzmianek o daninach miodowych w lustracjach nie był brak barci czy pasiek, ale ich zawłaszczenie i eksploatacja prowadzona przez kniazi, a nie chłopów. Doniesienia etnografów z okresu międzywojennego nie tylko nie rozjaśniły tego problemu, lecz wręcz go zaciemniły, bowiem bywały sprzeczne. J. Falkowski (Falkowski i Pasznyi, 1935, s. 25) pisał, że *w każdej wsi jest kilka pasiek, w ulach t. zw. słowiańskich, amerykańskich, polskich, ukraińskich i t. p. Uli kładowych niema już dziś. Na całym obszarze ostatni stojący ul kładowy widziałem przed dwoma laty w Michniowcu. Obecnie go już niema*. Dla odmiany R. Reinfuss (1939) twierdził, że pod koniec okresu międzywojennego wciąż wykorzystywano owe archaiczne ule kładowe (wydłubane z jednego kawałka drewna), które na Łemkowszczyźnie odeszły już do lamusa.

Przez setki lat *w tych warunkach człowiek „gospodarował” zawsze dziko jako grabieżca, chwilowy, doraźny pan. Brał póki mógł i co mógł, ciągnął co dostępniejsze, co bliżej, co łatwiej wziąć, biorąc — niszczył. Ale potem człowiek uciekał, a las powracał na swoje miejsce* (Schramm, 1958, s. 40). Sytuacja zmieniła się mocno dopiero w połowie XIX w., chociaż jednoznacznie pozytywna czy negatywna ocena tych transformacji nie jest możliwa. Z jednej strony bowiem, wraz z uwłaszczeniem i likwidacją serwitutów, chłopci stracili niemal wszystkie prawa do lasów dworskich. Wprawdzie brak wyraźnych regulacji powodował, że dalej korzystali z lasów na tych samych warunkach, ale docelowo konieczny był jakiś kompromis między

dworem a gminą wiejską. Stało się nim utworzenie lasów gminnych (Augustyn, 2006). Z drugiej jednak strony lasy zaczęły stanowić niemałe źródło dochodów nie tylko dla właścicieli wsi – stworzyły także nowe perspektywy dla części chłopów, bowiem możliwości zatrudnienia przy eksploatacji lasów i innych pracach towarzyszących było bardzo dużo. Należały do nich m.in.: *ścinka drzewa, zrywka, ryzowanie w ryzach suchych i wodnych, wyróbka drewna użytkowego i opałowego, ustawianie drewna opałowego w sągi i kupy, myglowanie na składach, zwózka drewna, ładowanie na kolejki i na wagony kolei normalnej, zbijanie tratów (daraby), splawianie kłoców, wyróbka gontów, kopalniaków, butów drewnianych i t. p. w drobnym sortymencie, prace przy trzebieżach, czyszczeniach młodników i uprawach leśnych jak przygotowywanie gleby i rozsadników, siew, sadzenie. Ponadto zaliczyć tu wypada prace w tartakach a więc na składowiskach, w halach tartacznych przy ładowaniu i ustawianiu* (Suchodolski, 1938, s. 7). Ponadto w okolicy Baligrodu w bukowych lasach między Żernicą a Wołkowyją i Radziejową zajmują się chłopcy wypalaniem węgla drzewnych, które następnie rozwożą po miastach i miasteczkach (Reinfuss, 1939, s. 270).

23.5. Samowystarczalność a gospodarka towarowa

Bojkowie, z wyjątkiem handlu bydłem i owcami, w niewielkim stopniu zajmowali się obrotem towarów i usług czy produkcją na sprzedaż. Wynikało to przede wszystkim z faktu, że *małe, czasem malutkie poletka, siatka pasów, pasków, stajonek, zagonów, grzęd, nie daje możliwości rozwoju rolnictwa poza prymityw uprawowy i obsiewny [...] Ilość pracy wkładana w uprawę na terasach jest ogromna. Każda rzecz wymaga wiele trudu i wiele czasu. Czy to będzie orka, bronowanie, czy to będzie zwózka — zawsze połączona z wielkimi trudnościami wobec braku jakich takich dojazdów, konieczności przewożenia po uprawionych już stajonkach co się w dużym stopniu sprowadza do noszenia plonów na plecach, w płachtach, przez dociągania do jakichś dostępniejszych bocznych dojazdów itd.* (Schramm, 1961, s. 76). W praktyce to oznaczało, że bojkowska gospodarka *niewiele ma do zbycia. Jagody, jarzyny, grzyby, trochę jaj, drobiu, coś niecoś z nabiału*¹⁷⁹ [...] Ludzie niewiele zarabiają, niewiele też kupić mogą. Dlatego potrzeby swoje ubożuchne zaspokajają na miejscu tym co pod ręką, pracą rąk swoich i swoim zagrodowym przemysłem (Słuszkiewicz, 1938, s. 31-32), zaś ów przemysł utrzymuje się tylko dzięki brakowi żywszych kontaktów ze światem zewnętrznym i związanej z tym przymusowej bezczynności podczas długich, zimowych miesięcy (Modrzejewski i Szewc, 1994, s. 48).

Nie bez znaczenia był także aspekt mentalny. Z życzliwością, choć w sposób krotchwilny, charakteryzował mieszkańców dawnych wsi A. Kuczera (1931,

¹⁷⁹ B. Limanowski (1892, s. 28) pisał, że Bojko zajmuje się *w Galicyi roznoszeniem i sprzedażą bryndzy, suszonych węgierek i winogron, które kupuje w Węgrzech*. Można jednak domniemywać, że autor miał na myśli raczej mieszkańców środkowej i wschodniej Bojkowszczyzny, a nie ziemi sanockiej.

s. 39): *Bojko nie może wyjść poza szranki życia pasterskiego i wznieść się na wyżynę wyższego gospodarstwa rolnego [...] Zadovolony jest, gdy ze swą nieodłączną siekierką i nożykiem na sznurku buszuje po okolicznych lasach i zrębach, wycinając sobie patyki, gdzie chce i jakie chce, nastawiając dowcipne sidła i wnetę na ptactwo i wszelakie czworonożne stworzenie, wybierając jaja z dziupel ptasząt lub wydzierając pracowitym pszczołkom leśnym zasłużony plon ich nieraz długoletniej pracy.* Faktem jest, że mieszkańcy Bojkowszczyzny Zachodniej, zwłaszcza wsi podpołonińskich, wyróżniali się wybitnym konserwatyzmem – w sferze materialnej, społecznej i duchowej. Niewątpliwie wpływ na to miał fakt, że niemal jedynymi instytucjami integrującymi lokalną społeczność były parochie (parafie greckokatolickie). Bojkom nie były obce wzorce kulturowe świata zachodniego, które jednak konsekwentnie odrzucali. Jeszcze pod koniec lat 30. XX w. E. Słuszkiewicz (1938, s. 30-31, 33) konstatowała, że *ludzie w konserwatyźmie swoim są tak zaśniedziali, a w bierności tak obojętni i twardzi, że na wszelkie nowości ze świata pozostają nieczuli i każdą potrafią minąć lekko i bez żalu. [...] nawet jednostki światlejsze, które po latach pobytu w Ameryce do swoich wsi wracały, nie potrafiły narzucić swoim „krajanom” pojęć nowych, nie potrafiły na nich oddziaływać, przeciwnie, same wcześniej czy później wsiąkały w stęchlą atmosferę zagrody, przyjmując z powrotem dawne porządki i zwyczaje.* Niejednokrotnie mieszkańcy powracający z emigracji budowali kurne chaty, mimo że za granicą mieszkali w dwóch pokojach z kuchnią (Falkowski i Pasznyi, 1935), zaś emanowanie bogactwem czy paradowanie w przywiezionych strojach uznawano wręcz za niestosowne¹⁸⁰. Głównym powodem takiego postępowania był tradycjonalizm wyrażony maksymą: *Naj bude – jak buwało.* Dzięki temu w Berehach Górnych i okolicznych wsiach aż do końca okresu międzywojennego zachowała się stosunkowo najczystsza kultura bojkowska (Reinfuss, 1939).

Nic zatem dziwnego, że gospodarka bojkowska (w tym produkcja rolna) nigdy nie nabrała cech towarowości. Niewiele było też produktów, które musiano kupować: od wieków należała do nich sól, a w ostatnich dekadach przed wysiedleniem nafta i zapalki, przy czym bez tych ostatnich można się było obyć. Zakupy robiono często na odpustach, które miały charakter dużych jarmarków. *Zjeżdżali tam kupcy z miast, dostarczając mnóstwa wszelakiego towaru, jak chustki, fartuchy zapaskami zwane, kosy, siekiery, młoty, skóry na chodaki, maślniczki, naczynia kuchenne, fajki, pieczywo czy wędliny* (Pawłusiewicz, 2009, s. 53). Nietowarowość gospodarstw pozostawała w zależności z bardzo wysokim stopniem ich samowystarczalności, będącej *naturalnym wynikiem chłopskich stosunków produkcyjnych, które znamionowała przede wszystkim ścisła łączność między ugorową (lub tłokową) uprawą roli a wspólnym wypasem bydła oraz chłopskimi „użytkami leśnymi” z jednej, oraz łączność między rolnictwem a samorodnym wiejskim przemysłem domowym z drugiej strony* (Rozdolski, 1962, s. 268).

¹⁸⁰ Przykładowo powracający z emigracji Łemkowie, mieszkańcy nieodległej Woli Michowej, dojechawszy do Łupkowa, zatrzymywali się tam w żydowskiej karczmie i wysyłali do swoich rodzinnych domów postarćców z prośbą o przystanie im przyrodziemu góralskiej, i dopiero nazajutrz, ubrani już w białe sukienne spodnie, w niebieskie lejbiiki i brunatne gunie – z kierpcami na nogach jechali do swojej rodzinnej wsi (Fischer, 1967, s. 7-8).

Słusznie pisał R. Reinfuss (1939, s. 272), że w niewielu jedynie wypadkach posługiwał się *Bojko* pomocą kwalifikowanego rzemieślnika, poza „dymarem” – farbiarzem, można tu wymienić wędrownego kuśnierza, który dziś jeszcze obchodzi wioski Bojkowszczyzny, wyprawia i szyje kozuchy – bundyny, garncarza, który z doliny Dniestru przywozi na targi do podgórszych miasteczek polewane misy, garnki i dzbany, wreszcie wioskowego kowala sporządzającego krzesiwa i wykonywującego najniezbędniejsze narzędzia żelazne. Nie było więc wielkiej przesady w stwierdzeniu, że gospodarstwo chłopskie obejść się mogło prawie bez żadnego kontaktu ze światem zewnętrznym, samo dostarczając wszystkiego, czego potrzebowało: była roboczego, narzędzi, środków wyżywienia, odzieży itd. (Rozdolski, 1962, s. 268).

23.6. Wnętrza chałup

Ta samowystarczalność Bojków przejawiała się nie tylko w gospodarce polowej, ale także w codziennym życiu domowników, czego wyrazem jest wyposażenie wnętrza chałup. Warto bliżej przyjrzeć się temu zagadnieniu, stanowiącemu uzupełnienie rozdziału 20 poświęconego konstrukcji i typom bojkowskich chyz – tym bardziej, że informacje na temat urządzenia ich wnętrza są skąpo reprezentowane w literaturze¹⁸¹.

Przypomnijmy, że od początku XIX w. dla terenu całej Bojkowszczyzny Zachodniej charakterystyczna była wąska i długa zagroda jednobudynkowa (*dołtha chyža*), w której pod wspólnym dachem znajdowały się pomieszczenia mieszkalne (izba, sień, komora) i gospodarcze do przechowywania płodów rolnych, narzędzi i zwierząt hodowlanych (boisko, stajnia lub stodoła) (ryc. 23.8). Bardzo rzadkie były domy z dwiema izbami mieszkalnymi (izba i alkierz). Czasami za izbą równoległe do kalenicy wydzielano komorę lub drugie pomieszczenie mieszkalne nazywane *wankierzem* (Mchowa, Roztoki Dolne). Chyże stawiano z drewna, a jedynie wyjątkowo zdarzało się, że część gospodarczą budowano z kamieni rzecznych spajanych gliną, jak np. w Rajskim (Falkowski i Pasznyi, 1935). Stosowano zrębową konstrukcję, a wieńce zrębu łączono w narożach na nakładkę prostą z ostatekami. Na początku XX w. pojawiły się łączenia „na rybi ogon” nazywane

¹⁸¹ W literaturze dotyczącej zachodniej Bojkowszczyzny znajduje się mało materiału zawierającego informacje na temat urządzenia wnętrza. Z końca XIX w. pochodzą notatki o domach mieszkalnych w Solinie, Teleśnicy Sannej i T. Oszwarowej, Horodku, Polanie i Skorodnem (Żuliński, 1877). Krótkie wzmianki o wnętrzach chat kurnych, pochodzące z lat 80. XIX w., znajdziemy u O. Kolberga (1974) – zawierają one dane o rozplanowaniu i nazwie pomieszczeń, usytuowaniu i budowie pieca, rozmieszczeniu podstawowych mebli i sprzętów. Na wyposażenie izb zwraca uwagę w okresie międzywojennym R. Reinfuss (1939). W 1967 r. szczegółowo omawia wnętrza mieszkalne T. Ambroźewicz, która wykorzystwała materiały terenowe zebrane w 1965 r. podczas obozu etnograficznego przez pracowników Muzeum Budownictwa Ludowego w Sanoku oraz Pracowni Badania Sztuki Ludowej Instytutu Sztuki PAN z Krakowa. Badaniami objęto wtedy mieszkańców wsi położonych między górnym Sanem a Solinką. Były to: Bereska, Bereźnica Wyżna, Górzanka, Hoczew, Polańczyk, Rybne, Solina, Średnia Wieś, Uherce, Wołkowyja i Zawóz. Zebrane materiały przechowywane są w formie opracowanych wywiadów w archiwum Muzeum Budownictwa Ludowego w Sanoku (Ambroźewicz, 1967).

w okolicach Baligrodu *niemieckim węglem* (Reinfuss, 1939, s. 246). Zręby chałup uszczelniane były mchem, a miejsca styku belek lepiono z zewnątrz i wewnątrz gliną. Wyższe niż u sąsiadów dachy czterospadowe miały konstrukcję krokwiowo-bantową. Do krokwi przybijano poziomełaty, a do nich przymocowywano pokrycie z *kiczek*, czyli odpowiednio kręconych snopów słomy. Kalenicę zabezpieczano dodatkowo parami skrzyżowanych żerdzi, tzw. *kizłami* lub *kizłynami* (Kolberg, 1974), a od przełomu XIX/XX w. – *gontowym werchem*.



Ryc. 23.8. Charakterystyczne długie zagrody jednobudynkowe w Siankach (fot. autor nieznany, lata 30. XX w.)

Źródło: Ossendowski (1939).

Życie rodziny bojkowskiej toczyło się w izbie, która służyła zarówno za kuchnię, jak i za sypialnię. Niezbyt dobrze jej wygląd wspominają ówczesni etnografowie i krajoznawcy. Przykładowo I. Franko w latach 80. XIX w. pisał o izbach w dydiowskich chałupach, że były niechlujne, niehigieniczne, panował w nich brud i nieporządek, zaś szczeliny w ścianach były siedliskiem pcheł i wszelkiego innego robactwa (Modrzejewski i Szewc, 1994). Blisko 50 lat później A. Kuczera (1931, s. 37), goszcząc w chałupie w nieodległej Jabłonce Wyżnej w ówczesnym pow. turczańskim, zanotował: *już u samego progu uderzyła nas niesamowita, cuchnąca woń nawozu zwierzęcego, gnijącego grzyba i zadomowionego potu ludzkiego i końskiego. Rozzuchwalone roje much chłopskich obsiadły nasze ręce i twarze, kąsząc nas dotkliwie. Z pewnością ówczesne standardy szeroko pojętej higieny życia na wsi (także osobistej)¹⁸² dalece odbiegały od obecnych, ale z drugiej*

¹⁸² Pełne kąpiele w celu zachowania higieny osobistej były rzadkie (Grabińska-Szcześniak, 2003). Włosy myto w deszczówce, czesano je tylko w święto, a co niedziela smarowano masłem. Bieliznę zwykle raz na tydzień zmieniają, a piorą ją w początku tygodnia w potokach, używając pralnika, powszechnie znanego. W poniedziałek moczą i piorą, we wtorek prasują (*kaczat'*) (Kolberg, 1974, s. 26). Bielizna była także gotowana w ługu w zwarce, czyli stożkowatym naczyniu z klepek na trzech nogach z zatykanym otworem w dnie do wypuszczania wody. Przysypywano

strony autorzy przytoczonych wspomnień odwiedzali chałupy biedniackie, w których ludzie i zwierzęta niemal dosłownie mieszkali wspólnie¹⁸³ – zwłaszcza w zimie, kiedy inwentarz należało za wszelką cenę ochronić od zgubnego wpływu mrozu. Nie znaczy więc, że tak było wszędzie.

Faktem jest natomiast, że aż do lat 20 XX w. zdecydowana większość chałup była kurna lub półkurna. Bojkowie żyli od wieków w przekonaniu, poniekąd słusznym, że dym konserwuje ściany i ogrzewa pomieszczenie, a wydostając się na zewnątrz już ochłodzony nie może doprowadzić do zapalenia strzechy. Obrazowo „życie w dymie” opisywał F. Gankiewicz (1975, s. 45), wspominając chyba w międzywojennej Terce: *Domy były kurnymi rudarami, których wnętrza były okopcone dymem jak wędzarnie kiełbas [...] Zimą, kiedy był silny mróz, przy paleniu w piecu, musiano otwierać drzwi, ażeby dym wychodził z mieszkania. Pół biedy, kiedy nie było wiatru, dym wówczas wychodził spokojnie smugą na strych. Kiedy wiatry pędziły dym z powrotem przez drzwi do mieszkania, człowiek nie widział drugiego człowieka i nie stał, lecz siadał na ziemi, przy tym kaszlał i płakał, gdyż dym po prostu go dusił. Taka męczarnia trwała nie dzień, nie dwa, ale całe życie* (Gankiewicz, 1975, s. 45). Niska powała i drzwi oraz zwyczajowo dwa małe okienka (Żuliński, 1877), których mieszkańcy nie mieli w zwyczaju otwierać (czasem zresztą były na stałe przybite do ściany gwoździami) dopełniały obrazu całości. Jakie były tego praktyczne implikacje? Górna część ścian była całkowicie czarna od dymu, a z powały wisiały frędzle sadzy i pajęczyn. Dolną – zazwyczaj dwa razy do roku przed ważniejszymi świętami – oskrobywano szkłem, skrupami lub specjalnym nożem zwanym *tesakiem*, a następnie myto gorącą wodą (Modrzejewski i Szewc, 1994). Wyszorowaną część malowano gliną wybieraną z potoku (tzw. kaczym mydłem), rozpuszczoną w wodzie. Uzyskiwano kolor przypominający poszarzałe wapno. Nie bielono powały, poleni i najbardziej oczernionej górnej partii ścian.

Wyposażenie i układ wnętrza związane były z typem urządzeń ogniowych – to one bowiem stanowiły serce całego domu¹⁸⁴. Piece kurne (dymne), czyli bez przewodów kominowych, umieszczano zwykle w lewym rogu izby od wejścia z sieni. Budowano je z kamieni i gliny, które ubijano uzyskując formę prostopadłościanu dość znacznych rozmiarów, np. 2 × 3 m. Na nim w rogu układało się półokrągłe rusztowanie z kabłąków leszczynowych i desek lub z kabłąków

ją popiołem bukowym, wlewano gorącą wodę i wrzucano rozgrzane kamienie. Po wypuszczeniu wody wynoszono nad potok do prania kijanką (*pralnikiem*).

¹⁸³ W opisywanej chżyż w Jabłonce Wyżnej *izba przedzielona była oszalowaniem z lichych desek na dwie części: w jednej części uprzywilejowanej, bo zbliżonej do duszy domostwa, pieca i kuchni, mieściła się sypialnia – dla konia dwóch krówek, zaś w drugiej części, wystawionej na przeciągi z okien mieściła się sypialnia, bawialnia i jadalnia dla dwojga rodziców i czworga drobnych dzieci. Nad grzbietem krówek bujała w powietrzu kotyska, wydłubana z pnia drzewa [...] Po izbie krzątała się kwoka z kilkunastu kurczątkami, bijąc się z czarnym kotkiem o garść rzuconej na ziemię, rozgotowanej kartofli* (Kuczera, 1931, s. 37-38).

¹⁸⁴ W tradycji ludowej ognisko było otoczone kultem i czcią. *U Bojków po zwaleniu chałupy nikt się nie poważył zburzyć pieca* (Fischer, 1928, s. 115-116). Przyczyna zachowania resztek piecowskich na niektórych siedliskach w opuszczonych wsiach w Bieszczadach Zachodnich była jednak bardziej prozaiczna – były to konstrukcje tak twarde, że niejednokrotnie łatwiej było zrównać z ziemią całą *chżyżę*, niż piec (Wolski, 2007).

przeplecionych skręconymi powrótami ze słomy (*wali*), wypełniano je smolnymi szczypami, a na wierzch nakładano glinę zmieszaną z sianem lub słomą i kamienie, uzyskując w ten sposób kształt mniejszego prostopadłościanu. Wypalając szczyty tworzono formę czeluści (*czelusty*) o półokrągłym sklepieniu (*pidnibia*), która służyła m.in. do wypieku chleba. Inny sposób budowy pieca polegał na tym, że jego dolną część konstruowano w kształcie ramy z grubych belek ułożonych na ziemi. Wnętrze ramy wypełniano gliną i kamieniami, a wzdłuż boków do izby kładziono jeszcze dwie belki, których końce wystawały poza ramę i utrzymywały ławę (*pripicz*) biegnącą wzdłuż pieca (Falkowski i Pasznyi, 1935, s. 61 – tabl. VI/1). Czeluść powstawała przez obłożenie gliną przepołowionego kłoca, który wypalano przez całą dobę. Dym z pieców kurnych rozchodził się po całej izbie i wychodził przez otwór w powale (*woronka*, *woźnyca*) na strych. Po zakończeniu palenia otwór ten zamykano opuszczaną na drążku drewnianą kłapą, chroniąc w ten sposób izbę przed wyziębieniem. Dym ze strychu wydobywał się przez strzechę lub przez otwory zostawione w szczytowej połaci dachu pod kalenicą. Dymnik taki nosił nazwę *uronka*. W okresie międzywojennym dosyć powszechnie, zwłaszcza w południowej części powiatu leskiego, nad paleniskiem pieca podwieszano okap z desek wylepionych gliną (*kafel*), przez który wyprowadzano dym na strych lub do sieni (Reinfuss, 1939). Chałupa kurna stawała się tym samym półkurną.

Potrawy gotowano w garnkach glinianych, rzadziej w żeliwnych lub blaszanych, przy czym do ich przygotowania często wykorzystywano mleko, a nie wodę (Grabińska-Szcześniak, 2003). Garncarstwem w bojkowskim gospodarstwie jednak się nie zajmowano – kupowano gotowe wyroby ceramiczne wykonywane w Starej Soli i Mrzygłodzie. Do rozpalaćnia ognia stosowano krzesiwko żelazne (typu kabłączkowego), krzemień i hubkę, chociaż w okresie międzywojennym używano także zapalek (*patyczki*, *siarniki*) i zapalniczek własnego wyrobu (Falkowski i Pasznyi, 1935; Reinfuss, 1939). Gotowano na ognisku (*watrze*) rozpalonym na nalepie, przystawiając garnki bezpośrednio do ognia lub stawiając je przed czeluścią na żelaznym trójnożu (*dynarok*). W niektórych miejscowościach używano kotła na trzech metalowych nóżkach, który stawiany był bezpośrednio na nalepie. Przy pieczeniu chleba silnie rozgrzewano czeluść paląc w niej drewnem; po wygarnięciu węgla, do czego używano specjalnej motyczki (*kuczerhy*, *kociuby*), wsuwano na drewnianej łopacie wyrosnięte bochny i zatykano szczelnie otwór drewnianą przykrywą. W czeluści piecowej przechowywano także przygotowane potrawy, chroniąc je przed wychłodzeniem, a czasem nawet gotowano. Wtedy ognisko rozpalano na środku, po bokach ustawiano naczynia, a do ich przesuwania i wyjmowania używano żelaznych widełek, które obejmowały garnek poniżej rozchylającej się kryzy. W popiele także pieczono ziemniaki, do wyjmowania których służył specjalny przyrząd przypominający chochlę zrobioną z koszyka osadzonego na długim patyku (Reinfuss, 1939). Nad nalepą, na łańcuchu montowanym do haka w powale, zawieszano duży kocioł do grzania wody, którą przynoszono z potoku lub studni w drewnianych konewkach (*konwa*, *konowka*, *konowlia*) lub skopkach, przy czym w okresie międzywojennym używano już także zwykłych wiader; często do transportu wykorzystywano nosidła drewniane – *koromysła*.

Po zapadnięciu zmroku izbę oświetlano smolnymi trzaskami (*szczypkami*) zatykanymi w nalepę pieca lub w dynarek; w późniejszych latach używano metalowych kaganków z knotem wypełnionych tłuszczem lub naftą, albo lamp naftowych wieszanych u tragarza lub na ścianie. Do spania wykorzystywano różne miejsca. Tradycyjnie był to wierzch pieca, na którym spoczywali zazwyczaj starcy, dzieci i chorzy, często w sąsiedztwie suszących się owoców lub grzybów. Łóżka – prycze zwane *pustyle* lub *postile* ustawiano przy ścianie, do której przylegał piec lub przy drzwiach. Zbudowane były w kształcie ramy drewnianej z desek wpuszczonych w słupki niskich nóg. R. Reinfuss (1939, s. 245 – tab. I, rys. 5) w Solince na pograniczu łemkowsko-bojkowskim napotkał łóżko, które dla oszczędności miejsca jednym bokiem wsparte było na ławie i tylko dwiema nogami od strony wezłowania stało na podłodze. Wypełniano je słomą, którą nakrywano lnianą płachtą; pościel, złożoną z poduszki i pierzyny w białych lnianych samodziałowych poszwach, na dzień odkładano na połowie łóżka lub wynoszono do sieni lub komory, aby nie przesiąkła dymem. W biedniejszych rodzinach spano bez pościeli, czasem bezpośrednio na deskach – w ubraniu, w którym cały dzień pracowano. Czasami obok łóżka, na specjalnej żerdce pod powalą, wisiała na sznurach kołyska dla niemowlęcia. Kołyski miały kształt skrzynki lub połówki walca (boki krótsze z dwóch desek, w których zaczopowano szczelbki boków dłuższych), były wymoszczone słomą i nakryte kawałkiem płótna z małą pierzynką. Kołyski na biegunach występowały jedynie we wsiach na północno-zachodnich kresach Bojkowszczyzny Zachodniej w izbach z podłogą (Reinfuss, 1939) (ryc. 23.9). Kołyskę skrzynkową zawieszoną przed chyzą na drzewie, na dwóch drewnianych hakach przymocowanych sznurem lub wicią z wikliny, zanotowano w Tworylnem (Falkowski i Pasznycki, 1935). Do spania wykorzystywano też ławy przyścienne, a czasem senior rodu, zamiast pieca, zajmował stół (Modrzejewski i Szewc, 1994). Kobiety, starcy i dzieci w lecie sypiały w izbie, zaś mężczyźni w pomieszczeniach gospodarczych lub brogach.

Wszystkie pomieszczenia miały polepy wykonane z mocno ubitej gliny zmieszanej z plewami. Wyjątkiem była stajnia, w której robiono podłogę z przepołowionych żerdzi lub kłoców, tzw. dyli. Pod powalą, w odległości około 50 cm od góry i 20 cm od ściany, biegły dwie równoległe belki (*hriadki*), czyli polenie, na których suszyło się drewno, len, konopie czy cebula wysypana na plecionkę z wikliny (*liska*). W rogu kładziono na nie żerdkę do zawieszania codziennego ubrania. Polenie wbudowywano w ściany już w trakcie stawiania domu, najczęściej nad piecem i na ścianie przeciwległej (AMBL, sygn. 22/191). W większości izb były cztery lub trzy pary poleni – dwie z nich układano luźno na tych wbudowanych na stałe.

U dołu pod trzema ścianami izby już podczas stawiania chaty montowano ławy. Były to grube i szerokie (ok. 60 cm) ciosane deski kładzione na kłocach lub grubych deskach wkopanych w ziemię. Z krzeseł nie korzystano – zamiast nich używano lekkich, przenośnych ławeczek (ryc. 23.10) lub małych stołeczków bez oparcia (Reinfuss, 1939). W przeciwległym rogu do pieca przy złączonych ławach, ustawiano stół skrzyniowy (*stił* lub *stołyna*) z tzw. paką i z ruchomym blatem (dół wykorzystywano do przechowywania żywności), a przed nim ławkę (*stolec*). W nogi stołu wpuszczano deski, często ozdobione płyciną, tworzące skrzynię, którą



Ryc. 23.9. Przykłady kołyski z sąsiedniego regionu zakarpackiego – Muzeum Architektury Ludowej i Tradycji w Użhorodzie (fot. J. Wolski, 2010)

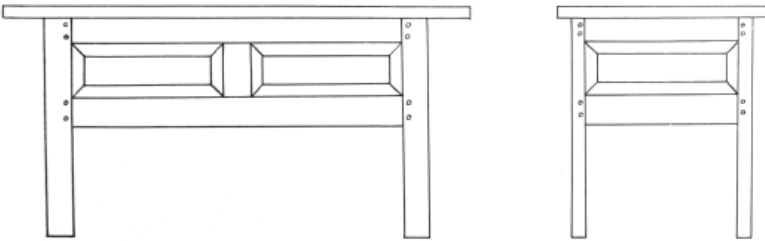
nakrywano grubym blatem (ryc. 23.11). Przy piecu na ścianie znajdowała się półka (*połyca*) na naczynia, gliniane miski, garnki, dzbanki (ryc. 23.12), a obok niej wisiał łyżnik. Mniejsze naczynia robiono z kory (kubki do picia, jedno- lub dwulitrowe miarki do ziarna lub mąki), zaś ze słomy i łoży wyplatano pojemniki na towary sypkie (Modrzejewski i Szewc, 1994).

Wszystkie wykonywane samodzielnie przedmioty codziennego użytku były nadzwyczaj proste i praktyczne. Nie ozdabiano ich, podobnie jak nie dbano o wystrój wnętrz. Czasem zabłąka się tu jakiś przedmiot „zbytku”, np. jakiś obraz wsiowego artysty malowany na szkle lub lusterko, i na ścianie zawiesznie. Niekiedy znowu ozdobią ścianę bardzo prymitywne wycinanki z kolorowego papieru. Albo też kilka fajansowych, pstro malowanych talerzy na półce wykwitnie i rozjaśni zadymioną izbę. I to jest cała jej okrasa (Słuszkiewicz, 1938, s. 30). Czasem akcentem dekoracyjnym były także 2-3 oleodruki o tematyce religijnej, zawieszzone poniżej granicy sięgania dymu, lub kolorowe litografie przyklejane bezpośrednio do zachodniej ściany naprzeciw wejścia.

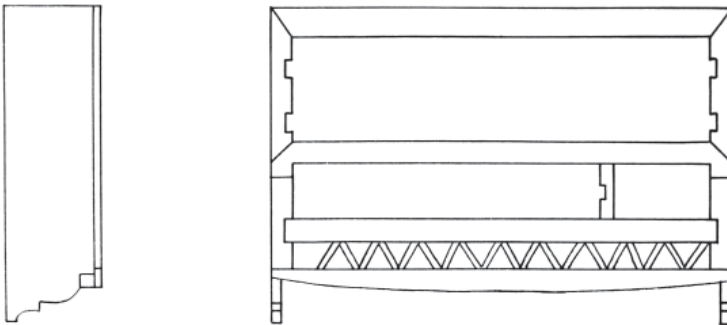
Przejawem praktycznego podejścia i samowystarczalności był także dobytek gospodarczy zgromadzony w sieni i komorze. Można tam było znaleźć żarna, beczki z kiszoną kapustą, stępe, zwarkę do prania, kobylicę do przytrzymania obrabianego drewna (*stolec obirucznyj*), rozmaite cebry, cebrzyki, niecki. Na ścianach wieszano jarzma dla wołów, kosy, sierpy, grabie, motyki, siekiery, formy do odlewania przedmiotów z metalu, narzędzia ślusarskie i bednarskie. W komorze przechowywano sásieki i wydrążone pniaki jodłowe wypełnione ziarnem, niekiedy wędzone mięso i słoninę, suszone owoce, cebulę, czosnek, chleb itp. Były tam także bukowe skrzynie o konstrukcji sumikowo-łatkowej na pościel i odświętną odzież (ryc. 23.13), bowiem tę roboczą wieszano na żerdkach. Obok narzędzi do obróbki lnu i konopi leżały zwoje płótna lnianego, sukna z owczej wełny,



Ryc. 23.10. Ławeczki samorodne, Lutowiska (fot. H. Olszański, 1970)

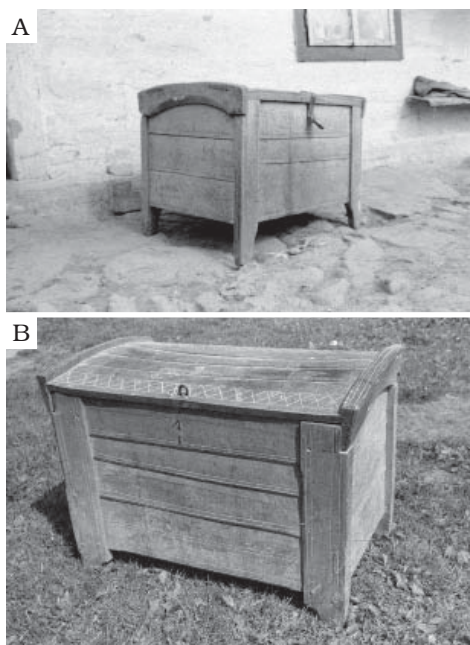


Ryc. 23.11. Szkic stołu skrzyniowego, Bukowiec (rys. M. Czarnecka, 1965)



Ryc. 23.12. Szkic półki na naczynia, Wołkowyja (rys. M. Czarnecka, 1965)

a także motki przędzy. W chatach powszechne były bowiem krosna tkackie. Wykorzystywano własną przędę do tkania grubych i bardzo trwałych płócien konopnych i lnianych oraz samodziałów wełnianych¹⁸⁵. Jedynie cienkie płótna lniane wyrabiali zawodowi tkacze (np. w Baligrodzie), zaś tkaniny wełniane folowano na sukno w Wołkowyci, Chmielcu i Bukowcu (Blin-Olbert, 2010). Jak donosił A. Kuczera (1931, s. 40), w Bieszczadach *nie widać tanich galganków miasteczkowych, zato ludność odziana w pięknie wyszywane samodziały*¹⁸⁶ *czyni miłe dla oka wrażenie*.



Ryc. 23.13. Skrzynie na odzież: A – Solina (fot. M. Łastówka, 1965), B – Roztoki Dolne (fot. W. Szulc, 1966)

Tak wyglądały wnętrza zdecydowanej większości bojkowskich chałup do lat 20. XX w., a wielu przypadkach, zwłaszcza w Bieszczadach Wysokich – aż do wysiedlenia ludności. Natomiast we wsiach na północnych i zachodnich

¹⁸⁵ Len i konopie kobiety trą na łamanci (lamanka, międlica), same przędą i tkają, i robią sobie powrozy i płótno zgrzebne, a przędę lnianą cienką oddają do tkaczy, którzy tkają na warstatach. Baba u siebie snuje na ścianach (stinach) przędę, a potem tką ją na krosnach, które mają dwie ławice (łapki) do przebijania nogami, a z wierzchu drewniane ramy (nabił, iż się nabija), a w nich tkwi berdo, tj. drabinka do przybijania nici; i robi [się tak] płótno zgrzebne (w 13 pasem, a w każdym pasmie po 30 nitek) (Kolberg, 1974, s. 92-93).

¹⁸⁶ To stwierdzenie A. Kuczery jest nieco przesadzone, bowiem ubiór Bojków cechowała prostota, a zarazem niewielka ilość kolorowych ozdóbek w porównaniu z analogicznymi wyrobami lemkońskimi i huculskimi. Tych ostatnich Bojkowie wręcz nie lubili, bowiem ich zdaniem bogate zdobnictwo obniżało walory praktyczne i funkcjonalność ubioru, które to cechy traktowali priorytetowo (Modrzejewski i Szewc, 1994).

kresach omawianego regionu, zwłaszcza u bogatszych mieszkańców i części powracających z zagranicy emigrantów, wnętrza domostw w okresie międzywojennym zaczęły ewoluować. Unowocześnienie zawsze wiązało się z przebudową urządzeń ogniowych, stanowiącą najważniejszy etap „remontu”. Należę zmieniać na palenisko z blachami do gotowania i popielnikiem (*nemeckij pec*), montowano kapę przed wylotem z czeluści pieca chlebowego, zaś dym z paleniska odprowadzano przewodem nad kapą (ryc. 23.14). Zabijano deskami otwór w powale, usuwano polecie, powiększano otwory okienne, szorowano, a potem bielono ściany wapnem, do którego dodawano ultramaryny (*siwiku*). Do gotowania zaczęto używać kupnych garnków żelaznych, tzw. *baniaków* (AMBL, sygn. 22/185).

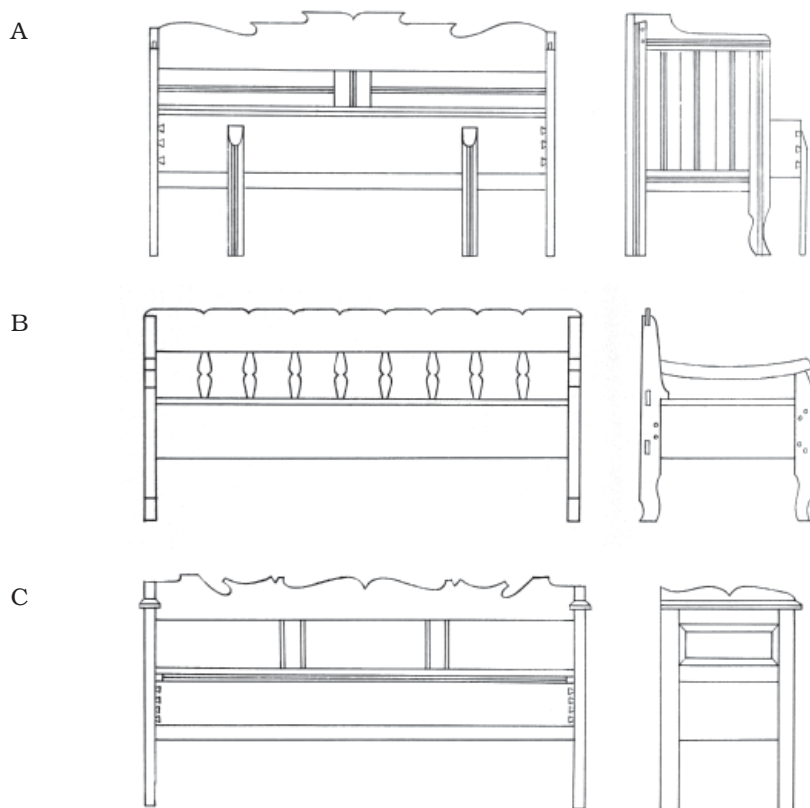


Ryc. 23.14. Piece z kapami: A – Łobozew (Archiwum MBL w Sanoku, 1957), B – Cisna (fot. J. Wolski, 2010)

Zmieniano także aranżację przestrzeni. Likwidowano jedną z ław, pozostawiając zwykle tę naprzeciw wejścia z sieni, czasami także pod oknami. Pod dwiema równoległymi ścianami izby stawiano dość szerokie łóżka z płycinowymi przyczółkami. Między nimi ustawiano stół skrzyniowy albo stół z szufladą na czterech nogach połączonych listwami u dołu. Po jego obu stronach znajdowały się ławy. Czasami za stołem umiejscawiano pojawiający się w latach 30. *bambetel*, czyli rozsuwaną ławę z ażurowym oparciem i poręczami używaną do spania (ryc. 23.15). Między boki wsuwana była drewniana szuflada na dzień zakrywana

wiekami z desek. Krzesła stały się powszechniejsze, ale głównie we wsiach w okolicach Baligrodu (Reinfuss, 1939). Miejsce wiszących półek na naczynia zajęły obudowane szafki z drzwiczkami zamykającymi połowę półek od lewej strony lub kredensy, których dolna część zamykana była drzwiczkami (ryc. 23.16). Do zawieszania garnuszków używano półki w formie wieszaka, nazywanego *sżran-ga*. Wszystkie meble wykonywano starannie – wycinano ozdobnie krawędzie, powierzchnie dokładnie heblowano.

Pojawiły się także dekoracje i zdobnictwo różnych elementów. Na pobielonych ścianach malowano kolorowe kwiatki za pomocą stempli zrobionych z brukwi¹⁸⁷. Zawieszano nań dużo oleodruków (w bogatych chatach nawet 10-14 sztuk), dołem wspartych na listewce przybitej do ściany, górą zaś przywiązanych sznurkiem do gwoźdźcia wbitego w powałę (ryc. 23.17). Oleodruki, tworzące ozdobne fryzy, dekorowano różami z bibułki, a w okresach przedświątecznych girlandami z jedliny z przyczepionymi bibułkowymi kwiatami lub paskami kolorowej bibułki.



Ryc. 23.15. Szkice bambetli: A – Górzanka, B – Bukowiec, C – Wołkowyja (rys. M. Czarnecka, 1965)

¹⁸⁷ Informacje S. Skotnickiego z Zahoczewia (1981 r.).



Ryc. 23.16. Szkice szafek na naczynia: A – Bukowiec, B – Rybne; szkice kredensów: C – Solina, D, E – Bukowiec (rys. M. Czarnecka, 1965)



Ryc. 23.17. Oleodruki o tematyce religijnej tworzące ozdobne fryzy (fot. M. Łastówka, 1965)

Gałązki z kwiatami przybijano czasami do ściany między oknami lub w pobliżu drzwi. Spotykano także półeczki z gipsową figurką Matki Boskiej umieszczane w rogu izby między rzędami obrazów. Do nakrywania łóżek z ułożoną równo pościelą zaczęto używać prześcieradeł zdobionych skąpym haftem krzyżykowym; przy braku zadymienia nie było potrzeby wynoszenia pościeli do sieni. Za łóżkami zawieszało się dywaniki zszywane z kawałków materiału, makatki malowane na papierze lub szarym i czarnym płótnie (ryc. 23.18). W oknach przyklejano białe firanki wycinane z papieru (Ambrożewicz, 1967; AML, sygn. 22/184-191) i ustawiano w nich kwiaty doniczkowe. Można też było kupić w sklepie gotowe firanki z papieru.



Ryc. 23.18. Łóżko nakryte kapą i ozdobny dywanik zszyty z kawałków materiału; po lewej widoczny fragment stołu skrzyniowego, Polańczyk (fot. M. Łastówka, 1965)

Opisane sposoby wyposażenia wnętrza z drobnymi zmianami przetrwały do końca II wojny światowej. Większe zmiany nastąpiły dopiero w latach 50. Ściany zaczęto malować wapnem barwionym na różne pastelowe kolory, niekiedy pokrywano je rzucikiem wykonanym gumowym wałkiem lub malowano przez szablony w stylizowane bukiety kwiatów. W pomieszczeniach zaczęto wprawiać podłogi. Na ścianach pojawiło się dużo dość kiczowatych makatek na płótnie lub papierze, które nabywano na targach w Lesku lub Ustrzykach Dolnych, często od wędrownych handlarzy. W zamożniejszych domach za łóżkami wieszano kupne kilimy, a łóżka nakrywano żakardowymi kapami. Fryzy z oleodruków zastępowały pojedyncze, duże obrazki religijne w złożonych ramkach od szklarza, które umieszczano nad łóżkami; często towarzyszyły im pamiątki I komunii świętej i fotografie rodzinne (ryc. 23.19). Stoły nakrywano kolorowymi obrusami ze sklepu lub ceratą.

Podczas badań terenowych w 1965 r., w chatach zamieszkałych przez ludność, która z różnych względów nie została wysiedlona, udokumentowano już

tylko pozostałości tradycyjnego wyposażenia oraz pojedyncze meble, zaś wnętrza zaczęły upodabniać się do tych w innych regionach kraju. Pozostały jednak bogate zbiory etnograficzne Muzeum Budownictwa Ludowego w Sanoku, dzięki którym – jak za dotknięciem czarodziejskiej różdżki, można cofnąć się w czasie o 100 lat (Blin-Olbert, 2008).



Ryc. 23.19. Powojenne zdobnictwo ścian, które zastąpiło dawne oleodruki:
A – Łobozew (fot. R. Biskupski, 1967), B – Cisna (fot. J. Wolski, 2010)

Źródła rękopiśmienne

AMBL – Archiwum Muzeum Budownictwa Ludowego w Sanoku, sygn. 22/106, 22/184-191.

Literatura

- Ambrożewicz T., 1967, *Urządzenie wnętrza mieszkalnego chatupy bojkowskiej w dorzeczu Sanu i Solinki w latach 1914-1965*, Materiały Muzeum Budownictwa Ludowego w Sanoku, 5, s. 19-33.
- Augustyn M., 2000, *Antropogeniczne zmiany środowiska przyrodniczego na obszarze dawnej wsi Ustrzyki Górne w świetle źródeł historycznych*, Roczniki Bieszczadzkie, 9, s. 237-262.
- Augustyn M., 2006, *Monografia rozwoju przemysłu drzewnego jako podstawowego czynnika przekształceń środowiska leśnego Bieszczadów Zachodnich w XIX i pierwszej połowie XX wieku*, Stacja Badawcza Fauny Karpat MiłZ PAN, Ustrzyki Dolne.

- Augustyn M., 2009, *Materiały do analizy antropogenicznych i ekonomicznych przemian we wsi Wołosate w latach 1788-1880*, Stacja Badawcza Fauny Karpat MiZ PAN, Ustrzyki Dolne.
- Augustyn M., 2012, *Materiały do analizy przemian antropogenicznych i ekonomicznych na obszarze wsi Ustrzyki Górne w latach 1777-1900*, Stacja Badawcza Fauny Karpat MiZ PAN, Ustrzyki Dolne.
- Bańkosz R., 2006, *Potrawy bieszczadzkie polsko-ukraińskiego pogranicza*, Wyd. Promo, Rzeszów; Bieszczadzkie Centrum Informacji i Promocji, Ustrzyki Dolne.
- Biernacka M., 1962, *Dawne oraz współczesne formy organizacji pasterstwa w Bieszczadach*, Etnografia Polska, 6, s. 41-60.
- Biernacka M., 1974, *Kształtowanie się nowej społeczności wiejskiej w Bieszczadach*, Biblioteka Etnografii Polskiej, 29, Wrocław.
- Blin-Olbert D., 2008, *Kultura ludowa w zbiorach Muzeum Budownictwa Ludowego w Sanoku*, Materiały Muzeum Budownictwa Ludowego w Sanoku, 37, s. 69-114.
- Blin-Olbert D., 2010, *Wybrane elementy kultury materialnej Bojków – koniec XIX i pierwsza połowa XX wieku*, Oikoumene Carpathia, 3, s. 69-80.
- Burszta J., 1956, *Zbiegostwo chłopów z nad Sanu w I ćwierci XVIII wieku*, Roczniki Dziejów Społecznych i Gospodarczych, 17, s. 55-84.
- Chłapowski K., Żytkowicz H. (oprac.), 2001, *Lustracja województw ruskiego, podolskiego i belskiego 1564-1565. Część 2*, Naczelna Dyrekcja Archiwów Państwowych, Warszawa.
- Chrostowski W., Gäntner A.G., Żywiół H., 1977, *Stosunki rolno-leśne w Bieszczadach*, Sylwan, 121, 7, s. 1-10.
- Czajkowski J., 1992, *Dzieje osadnictwa historycznego na Podkarpaciu i jego odzwierciedlenie w grupach etnograficznych* (w:) J. Czajkowski (red.), *Łemkowie w historii i kulturze Karpat*, 1, Muzeum Budownictwa Ludowego w Sanoku, Editions Spotkania, Rzeszów, s. 27-166.
- Dewdney A.K., 1997, *Uczniowie czarnoksiężnika*, ser. Tajemnice nauki, Wyd. Amber, Warszawa.
- Falkowski J., Pasznyi B., 1935, *Na pograniczu łemkowsko-bojkowskim. Zarys etnograficzny*, Prace Etnograficzne, 2, Wyd. Towarzystwa Ludoznawczego, Lwów.
- Fastnacht A., 1962, *Osadnictwo ziemi sanockiej w latach 1340-1650*, Prace Wrocławskiego Towarzystwa Naukowego, ser. A, 84, Zakład Narodowy im. Ossolińskich, Wrocław.
- Fischer A., 1928, *Rusini. Zarys etnograficzny Rusi*, Wyd. Zakładu Narodowego im. Ossolińskich, Lwów.
- Fischer S., 1967, *Wyjazdy Łemków nadostańskich na roboty zarobkowe do Ameryki*, Materiały Muzeum Budownictwa Ludowego w Sanoku, 6, s. 7-8.
- Franko O., 1994, *Karpaccy Bojkowie i ich życie rodzinne*, Almanach Karpacki „Płaj”, 8, s. 62-72.
- Gankiewicz F., 1975, *Przeżyłem kawał historii* (w:) H. Jadam (red.), *Pionierzy. Pamiętniki osadników bieszczadzkich*, Rzeszowskie Towarzystwo Przyjaciół Nauk, Rzeszów, s. 43-66.
- Gemeindelexikon der im Reichsrat vertretenen Königreiche und Länder. Bearbeitet auf grund der ergebnisse der volkszählung vom 31 Dezember 1900*, 1907, t. 12, Galizien, Der K.K. Statistischen Zentralkommission, Wien.
- Grabińska-Szcześniak A., 2003, *Użytkowanie i symbolika wody na pograniczu łemkowsko-bojkowskim w latach 30-tych XX wieku* (w:) U. Myga-Piątek (red.) *Woda w przestrzeni przyrodniczej i kulturowej*, Prace Komisji Krajobrazu Kulturowego PTG, 2, s. 367-374.

- Jawor G., 2000, *Osady prawa wołoskiego i ich mieszkańcy na Rusi Czerwonej w późnym średniowieczu*, Wyd. UMCS, Lublin.
- Kolberg O., 1974, *Dzieła wszystkie*, 49, *Sanockie-Krośnieńskie*, 1, Polskie Wydawnictwo Muzyczne, Kraków.
- Kopczyńska-Jaworska B., 1967, *Próba klasyfikacji typów pasterstwa karpackiego*, *Etnografia Polska*, 11, s. 87-98.
- Kopernicki I., 1889, *O góralach ruskich w Galicji. Zarys etnograficzny według spostrzeżeń z podróży, odbytej w końcu lata 1888 r.*, *Zbiór Wiadomości do Antropologii Krajowej*, 13, Dział III, s. 1-34.
- Kowalska-Lewicka A., 1961, *Gospodarka i trzebież żarowa w Karpatach Polskich w XIX i XX w.*, *Etnografia Polska*, 5, s. 101-116.
- Krukar W., 1998, *Wysoki Dział i dolina Górnej Oslawy. Materiały do monografii*, *Almanach Karpacki „Płaj”*, 17, s. 59-104.
- Krukar W., 2000, *Gniazdo Tarnicy-Halicza i dolina Wołosatego. Materiały do monografii*, *Almanach Karpacki „Płaj”*, 20, s. 9-67.
- Krukar W., 2009, *Bieszczady Wysokie. Bieszczadzki Park Narodowy. Mapa dla wytrawnego turysty (1:40 000)*, Ruthenus, Krosno.
- Kryciński S. (red.), Augustyn M., Modrzejewski S., Szewc R., 1995, *Bieszczady. Słownik historyczno-krajoznawczy. Część 1 Gmina Lutowska*, BdPN, Wyd. Stanisław Kryciński, Ustrzyki Górne–Warszawa.
- Kubijowicz W., 1926, *Życie pasterskie w Beskidach Wschodnich*, *Prace Instytutu Geografii UJ*, 5, Kraków.
- Kucharzyk S., Augustyn M., 2008, *Dynamika górnej granicy lasu w Bieszczadach Zachodnich – zmiany w ciągu półtora wieku*, *Studia Naturae*, 54, cz. II, s. 133-156.
- Kuczera A., 1931, *Wśród Bojków*, Koło Przyjaciół Harcerzy, Sambor.
- Kukulak J., 2004, *Zapis skutków osadnictwa i gospodarki rolnej w osadach rzeki górskiej na przykładzie aluwii dorzecza górnego Sanu w Bieszczadach Wysokich*, *Prace Monograficzne*, 381, Wyd. Naukowe Akademii Pedagogicznej, Kraków.
- Limanowski B., 1892, *Galicya przedstawiona słowem i obówkiem*, Księgarnia Polska, Lwów.
- Lipelt R. (red.), Oberc F., Oberc W., Puchała L., Stachowicz W., Zając E., 2004, *Życie gospodarcze ziemi sanockiej od XVI do XX w.*, Stowarzyszenie Inicjowania Przedsiębiorczości w Sanoku, Sanok.
- Marszałek E., 2003, *Lemko w lesie*, *Almanach Karpacki „Płaj”*, 26, s. 64-78.
- Modrzejewski, S., Szewc R., 1994, *Zarys monografii Dydiowej i Łokcia*, *Almanach Karpacki „Płaj”*, 8, s. 27-61.
- Olszański H., 1993, *Tradycyjne budownictwo bojkowskie*, *Almanach Karpacki „Płaj”*, 6, s. 34-43.
- Ossendowski F.A., 1939, *Karpaty i Podkarpacie*, ser. Cuda Polski, Wyd. Polskie R. Wegnera, Poznań.
- Pawłusiewicz J., 2009, *Na dnje jeziora*, Ruthenus, Krosno.
- Rehman A., 1895, *Karpaty opisane pod względem fizyczno-geograficznym*, *Akademia Umiejętności w Krakowie*, Lwów.
- Reinfuss R., 1939, *Ze studiów nad kulturą materialną Bojków*, *Rocznik Ziem Górskich*, 1, Wyd. Związku Ziem Górskich, Warszawa, s. 238-279.
- Rozdolski R., 1962, *Stosunki poddańcze w dawnej Galicji*, t. I, PWN, Warszawa.
- Rudnicki J., 1939, *Nazwy geograficzne Bojkowszczyzny*, *Rozprawy z onomastyki słowiańskiej*, 1, Lwów.
- Schramm W., 1958, *Lasy i zwierzyzna Gór Sanockich*, PWN, Poznań.

- Schramm W., 1961, *Formy osadnictwa wiejskiego w środkowych Karpatach na tle rozwoju historycznego i warunków fizjograficzno-gospodarczych*, Roczniki Nauk Rolniczych, 94-D.
- Słuszkiewicz E., 1938, *Przewodnik po Sanoku i Ziemi Sanockiej*, Polskie Towarzystwo Tatrzańskie, Sanok.
- Sokołowski M., 1929, *Paszenie w lesie i jego wpływ na życie lasu*, Sylwan, 47, 53, s. 179-193.
- Soldraczyński I., 1866, *Gospodarstwo wiejskie i przemysł w górach ziemi sanockiej*, Drukarnia „Czasu” W. Kirchmayera, Kraków.
- Sołtys W., 1984, *Klęski elementarne w ziemi sanockiej w XVII w. i ich wpływ na życie mieszkańców*, Materiały Muzeum Budownictwa Ludowego w Sanoku, 28, s. 56-76.
- Sójka-Zielińska K., 1966, *Prawne problemy podziału gruntów chłopskich w Galicji na tle austriackiego ustawodawstwa agrarnego*, Rozprawy UW, 14, Warszawa.
- Stadnicki A., 1848, *O wsiach tak zwanych wołoskich na północnym stoku Karpat*, Zakład Narodowy im. Ossolińskich, Lwów.
- Suchodolski P., 1938, *Zarobki ludności z lasów w Karpatach Środkowych i Wschodnich*, Komisja Naukowych Badań Ziem Wschodnich, Warszawa.
- Tokarz W., 1909, *Galicja w początkach ery józefińskiej w świetle ankiety urzędowej z roku 1783*, Akademia Umiejętności, Kraków.
- Wolski J., 2007, *Przekształcenia krajobrazu wiejskiego Bieszczadów Wysokich w ciągu ostatnich 150 lat*, Prace Geograficzne, IGiPZ PAN, 214, Warszawa.
- Wolski K., 1958, *Z dziejów bartnictwa we wsiach na prawie wołoskim w starostwach przemyskim i sanockim*, Kwartalnik Historii Kultury Materialnej, 3, s. 359-364.
- Wołoszczak E., 1894, *O roślinności Karpat między górnym biegiem Sanu i Oslawą*, Sprawozdania Komisji Fizyograficznej PAU, 29, s. 39-69.
- Żuliński T., 1877, *Kilka słów do etnografii Tucholców i mieszkańców wsi wołoskich w ziemi sanockiej na podgórzu Karpackim*, Zbiór Wiadomości do Antropologii Krajowej, 1, Akademia Umiejętności, Kraków, s. 108-112.