

TRADYCJE MAZOWIECKIEJ WSI

przewodnik
turystyczny



Mazowsze.
serce Polski



Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich



Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich
na lata 2014-2020

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej
„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Materiał opracowany przez Mazowiecką Regionalną Organizację Turystyczną

**TRADYCJE
MAZOWIECKIEJ WSI**

przewodnik
turystyczny



Drodzy Państwo,

po raz kolejny gorąco zachęcam Państwa do odwiedzenia ciekawych miejsc z inspirującą ofertą poznawczą i edukacyjną w naszym pięknym i wyjątkowym regionie. Tym razem kieruję Państwa uwagę ku różnym bezcennym tradycjom mazowieckiej wsi odkrywanych przez pryzmat działań i dokonań pasjonatów, twórców ludowych, ludzi, którzy to nasze wielkie dziedzictwo kultywują oraz przekazują kolejnym pokoleniom. Ten rodzaj eksplorowania Mazowsza łączy turystykę z szeroko pojętą edukacją służącą budowaniu regionalnej tożsamości w oparciu o korzenie naszych przodków.



Turystyka indywidualna mieszkańców dużych miast i aglomeracji oraz turystyka szkolna dzieci i młodzieży nabrały szczególnego znaczenia w okresie po pandemii COVID-19. Sytuacja, z którą przyszło zmierzyć się nam wszystkim, zmieniła preferencje Polaków dotyczące podróżowania. Przeprowadzone badania wskazują, że od 2020 roku urokliwe zakątki na obszarach wiejskich cieszą się wśród turystów i odwiedzających stale rosnącym zainteresowaniem i że prawie połowa Polaków przy wyborze celu podróży kieruje się bezpieczeństwem epidemicznym, ciszą i spokojem z dala od skupisk ludzi oraz niewielką odległością od miejsca zamieszkania.

Dla Mazowsza, regionu, w którym przeważają tereny wiejskie, to niezwykła szansa. Wiele wyjątkowych atrakcji ukrytych jest właśnie poza dużymi miastami, w małych miejscowościach i na wsiach, a oferta tych terenów staje się coraz ciekawsza i bogatsza, coraz bardziej unikatowa. Zachęcam zatem do ich odwiedzania, samodzielnego odkrywania walorów mazowieckiej wsi, poznawania naszej dawnej kultury i tradycji.

Mam wielką nadzieję, że publikacja, którą oddaję w Państwa ręce, będzie znakomitą inspiracją do planowania podróży po regionie dla całych rodzin, a w kontekście edukacyjnym również dla zorganizowanych grup szkolnych dzieci i młodzieży, zarówno w sezonie letnim, jak i zimowym.

Serdecznie zapraszam wszystkich na gościnne Mazowsze. Zachęcam do odwiedzenia twórców, rękodzielników, którzy z radością podzielą się swoją pasją i wiedzą o kultywowaniu wielowiekowych tradycji. Jestem przekonany, że odkrywając sielską, mazowiecką wieś, doświadczą Państwo wielu wspaniałych przeżyć i wrażeń. Sprawią one, że zechcą Państwo poznawać coraz bliżej nasz wspaniały region, który warto odkrywać wszystkimi zmysłami.

Adam Struzik
Marszałek Województwa Mazowieckiego



Szanowni Państwo,

ostatnie lata przyniosły i wciąż przynoszą wiele zmian w naszym życiu, w tym również w turystyce.

Doświadczeni trudnym okresem pandemii Covid-19 skazani byliśmy na wiele ograniczeń, brak możliwości swobodnego podróżowania, poznawania nowych ludzi i miejsc, korzystania z coraz bardziej dostępnych atrakcji związanych z lokalnymi tradycjami – szczególnie popularnymi na obszarach wiejskich. Ta zmiana przeobraziła się w stały trend. Teraz już wyraźnie można zaobserwować mniejsze zainteresowanie turystyką masową i ograniczenie podróży zagranicę. Wybory kierunków wyjazdów turystycznych i wypoczynkowych w coraz większej mierze podyktowane są rosnącą świadomością i dbałością o ochronę klimatu, ale też poszukiwaniem miejsc kameralnych, z wyjątkową ofertą stworzoną przez wyjątkowych ludzi.

Coraz większą popularność zyskują postawy zrównoważone, które powoli stają się nowym stylem życia. Zarówno wśród gestorów, jak i wśród turystów podejmowane są liczne inicjatywy mające ograniczyć negatywny wpływ masowej turystyki na ekosystem. Stąd powrót do korzeni, historii, starych przepisów, ale też tradycji w różnych aspektach kultywowanej przez pasjonatów.

Inaczej też chcemy wypoczywać, mniej jeździć i zostawiać mniejszy ślad węglowy, korzystać z proekologicznych rozwiązań, ale jednocześnie wypoczywać i zbierać pozytywne doświadczenia w coraz bardziej intensywny sposób. Trendy pokazują, że coraz większą popularnością cieszy się turystyka zrównoważona, która dotyczy nie tylko działań na rzecz ochrony środowiska, ale również aspektów społeczno-kulturowych, które dotyczą ochrony lokalnego dziedzictwa kulturowego, poszanowania lokalnych społeczności oraz kultywowania lokalnych tradycji.

W odpowiedzi na te trendy i potrzeby, zapraszam Państwa do korzystania z niniejszej publikacji, dzięki której jadąc na bliskie i gościnne Mazowsze będzie można odnaleźć wyjątkowe atrakcje związane z poznawaniem, doświadczaniem i tworzeniem w oparciu o pasje wywodzące się z tradycji mazowieckich obszarów wiejskich. Takie urozmaicenie programu wyjazdów z pewnością sprawi, że nasz region okaże się doskonałym kierunkiem zarówno na wyjazd weekendowy, jak i dłuższy wypoczynek.

Zapraszam do odkrywania Mazowsza i odpoczywania na mazowieckiej wsi – krainie kameralnej, bezpiecznej, bliskiej i ciągle jeszcze nie odkrytej!



Wiesław Raboszuk
Wicemarszałek Województwa Mazowieckiego



Szanowni Państwo,

z ogromną przyjemnością oddaję w Państwa ręce przewodnik prezentujący pasjonatów kultywujących wybrane tradycyjne zawody wywodzące się z terenów wiejskich, którzy cały czas jeszcze funkcjonują na terenie Mazowsza, a co najważniejsze wciąż przekazują swoją wiedzę i doświadczenie kolejnym pokoleniom.

Przewodnik ukazuje się w szczególnym momencie związanym z powrotem do możliwości podróżowania, osobistego przeżywania i pozytywnego doświadczenia po trudnym okresie pandemii COVID-19, która wyjątkowo mocno odcisnęła swe piętno na branży turystycznej, ale też na funkcjonowaniu dzieci i młodzieży, które w dużej mierze były ograniczone nauką zdalną.

Mimo coraz większych możliwości zwiedzania różnych obiektów poprzez wirtualne spacery – nic nie zastąpi osobistych doświadczeń, odczuwania wszystkimi zmysłami, odkrywania swoich talentów i współtworzenia podczas warsztatów oraz bezpośrednich kontaktów z rówieśnikami w czasie szkolnych wycieczek edukacyjnych. Niech ten przewodnik będzie inspiracją dla nauczycieli planujących lekcje wyjazdowe związane z historią i tradycją, aby utrwalić świadomość naszych korzeni w umysłach młodych ludzi i czerpać z potencjału twórców i pasjonatów podczas „żywych zajęć lekcyjnych”.

Proponowane miejsca i zajęcia z pasjonatami „ginących zawodów” to również propozycja dla turystów indywidualnych, w szczególności rodzin z dziećmi - podróży w czasie i przestrzeni do miejsc stosunkowo bliskich, nieoczywistych, z dala od tłoku i gwaru, w ciszy i spokoju. I w tym również upatrujemy szansę dla dalszego rozwoju turystyki na mazowieckich obszarach wiejskich.

Mam nadzieję, że wydawnictwo, które Państwu przekazuję stanie się inspiracją do odkrywania kolejnych walorów mazowieckiej wsi wywodzących się z historii regionu, które są bliskie i przyjazne, a także łączą tradycję z nowoczesnością.

Razem budujemy mazowiecką tożsamość i poczucie dumy z przynależności do tej społeczności. W imieniu Mazowieckiej Regionalnej Organizacji Turystycznej zapraszam do podróżowania i poznawania Mazowsza - serca Polski!



Izabela Stelmańska
Prezes Zarządu
Mazowieckiej Regionalnej Organizacji Turystycznej



DWANAŚCIE TWARZY MAZOWIECKIEJ TRADYCJI

Przewodnik, który trzymają Państwo w ręku, to zbiór dwunastu opowieści o różnych fragmentach mazowieckiej tradycji, które przetrwały dzięki niezwykłym ludziom i ich pasjom.

Dwanaście portretów. Dwanaście spotkań. Dwanaście przygód opowiadających o związkach historii z teraźniejszością w różnych miejscach województwa mazowieckiego.

Aż i tylko dwanaście. Bo nie da się w jednej publikacji opowiedzieć o wszystkich niesamowitych osobach, które inwestują swój czas, pasję, energię i talenty w kontynuowanie, rozwijanie, a czasem także ratowanie tradycji regionalnych. Ten zbiór opowieści o konkretnych ludziach jest naszym podziękowaniem dla wszystkich pasjonatów dbających z czułością o fundament, na którym zbudowana jest mazowiecka tożsamość.

Mamy nadzieję, że udało się oddać specyfikę naszych nizinnych terenów, które jeszcze stosunkowo niedawno pokryte były w olbrzymiej części lasami. To w nich pracowali budnicy, myśliwi, zbieracze, smolarze i bartnicy. Spadkobiercami tradycji tych ostatnich są dzisiaj **PSZCZELARZE**.

Krwiobiegiem Mazowsza są rzeki, dawne drogi szybkiego ruchu z główną autostradą – Wisłą. Przemierzali je kupcy i flisacy, przy brzegach rybacy zarzucali wiklinowe sieci, a szkutnicy i **DŁUBANKARZE** konstruowali skutny, pychówki i dłubanki.

W każdej wsi był kiedyś **KOWAL**, przedstawiciel tajemniczego zawodu związanego z mocą ognia, a także **GARNCARZ**, bez którego nie było szans na ugotowanie zupy. **WIKLINIARSTWEM** parat się niemal każdy, kto miał sprawne palce, bo koszy i sieci wciąż było za mało.

O to, by ludzie mieli co jeść, dbali rolnicy, którzy zajmowali się też konserwacją żywności. Na terenach nadwiślańskich w tworzeniu żelaznych racji żywnościowych ratujących życie na przednówku specjalizowali się **POWIDLARZE**.

Skoro jesteśmy przy jedzeniu i domostwie: obrzędowe ciasto weselne zwane korowajem szykowały **KOROWAJNICE**, a o wnętrza domów dbały **WYCINANKARKI**.

Piękne wykończenie stroju z materii utkanej przez **TKACZKĘ** było dziełem **KORONCZARKI**, a sznur koralii kartoflaków pochodził z pracowni **BURSZTYNIARZA**.

Gdy praca była zakończona, do tańca przygrywał wszystkim **MUZYKANT** na skrzypkach lub basetli, którą sam sobie wcześniej wyszykował.



BURSZTYNIARZ

Zdzisław Bziukiewicz
z Wachu



BURSZTYN

„Jak był potop, przez 40 dni i nocy padał straszny deszcz. I ludzie ze strachu rzewnymi łzami płakali, a z ich łez powstał bursztyn. Z niewinnych też dziecięcych – czyściutki przezroczysty. Z łez ludzi, którzy nagrzeszyli, ale żałowali złych uczynków i pokutowali, bursztyn kolorowy: mleczny, bursztynowy, miodowy, czerwony i brązowawy. A z łez najgorszych, zatwardziałych grzeszników powstał czarny bursztyn, który nie nadawał się do niczego”. – Ale potem przyszła telewizja i moda się zmieniła – pointuje regionalną legendę ostatni kurpiowski bursztyniarz.

OSOBISTA HISTORIA

Zdzisław Bziukiewicz mówi o sobie, że urodził się na burszynie. Bursztyнем zajmowali się oboje jego rodzice, a wcześniej





także dziadkowie i pradziadkowie. Dziadek robił fajki i tabakierki, a ojciec zjeździł całe Kurpie w poszukiwaniu surowca najpierw na rowerze, a potem na Komarku. Bo do zadań kurpiowskiego bursztyniarza od zawsze należało nie tylko obrabianie,

CIEKAWOSTKI

Najstarsze zapiski o bursztyniarstwie na Kurpiach pochodzą z XIX wieku. Jeszcze w wieku XX była to popularna lokata majątku – posag i waluta. Po I wojnie światowej za sól czy naftę płacono się na Kurpiach bursztynem, który nie tracił na wartości w przeciwieństwie do polskiej marki. Bursztyn rzucano się księdzu na tacę. Płacenie bursztynem działało w tym regionie jeszcze w latach 70. XX wieku!

Lista miejsc, w których można oglądać wyroby Zdzisława Bziukiewicza jest imponująca. Na samym Mazowszu są to m.in. Państwowe Muzeum Archeologiczne oraz Muzeum Etnograficzne w Warszawie, Muzeum Kultury Kurpiowskiej w Ostrołęce, Muzeum Regionalne w Pułtusku, Muzeum Wsi Mazowieckiej w Sierpcu oraz wiele innych ośrodków kultury i sztuki.

ale także zdobycie żywicy, która zastygła w świetliste kamienie przed tysiącami lat.

Stanisław i Marianna Bziukiewiczowie, rodzice Zdzisława, szybko zauważyli, że chłopak ma dryg do obróbki bursztynu, dlatego już jako 10-latek wykonywał na kołowrotku okrągłe korale. Dziś mówi o rodzicach, że uratowali regionalne bursztyniarstwo, bo gdyby nie oni, o kurpiowskich bursztyniarzach czytano by dziś wyłącznie w publikacjach etnograficznych. Po śmierci Wiktora Deptuły z Surowego, od którego Stanisław Bziukiewicz nauczył się toczenia bursztynu na kołowrotku, Bziukiewiczowie stali się jednymi z ostatnich kurpiowskich bursztyniarzy. I przysposobili następcę. Dziś – ostatniego czynnego bursztyniarza ludowego na Kurpiach.

Zdzisław Bziukiewicz obrabia bursztyn ręcznie, przy pomocy tradycyjnego kołowrotka, bez użycia nowoczesnych metod i narzędzi. Jako jedyny robi bursztynowe kierce (ozdoba pod sufitem przypominająca żyrandol) i odtwarza stare kurpiowskie wzory. Najpopularniejszym są korale kartoflaki, ciężkie, solidne i cenne. Jeden sznur wart był kiedyś jedną krowę. Trzy sznury stanowiły solidne wiano.

MAZOWIECKIE KORZENIE

Skąd wziął się bursztyn na Kurpiach? Przybył ze Skandynawii z łądłodem. Lodowiec się wycofał, a bursztyn został. Na Kujawach i w Borach Tucholskich też można go znaleźć. Na Kurpiach znajduje się bardzo płytko pod ziemią. Kiedyś Kurpsie, bo tak o sobie mówią mieszkańcy okolic Myszynca, wyorywali często bursztyn na swoich polach. Jak coś zaszeleściło pod lemieszem, był to prawie na pewno bursztyn, bo ziemia na Kurpiach to same piachy. Miejscowi mawiają, że rodzi im bursztyn zamiast kamieni. Po wylewach



rzek bursztyn można było zbierać także na łąkach.

Dziś, kiedy nikt nie uprawia ziemi pługiem, a w rzekach wody jest mniej i rzadko wylewają, nie trafia się na bursztyn tak często, chyba że przy robotach drogowych lub melioracyjnych albo modnym ostatnio kopaniu stawów.

DOTKNIJ TRADYCJI

Wyroby Bziukiewicza można kupić w Muzeum Kurpiowskim w Wachu, które bursztyniarz stworzył z żoną koronczarką. Wyjątkową pamiątką z tego miejsca mogą być koronki dziergane przez żonę bursztyniarza z dodatkiem obrobionego przez niego bursztynu.

Wach jest także miejscem, w którym można przeżyć niezwykłą przygodę - wziąć udział w poszukiwaniu i obrabianiu bursztynu. Na zajęcia z kurpiowskim bursztyniarzem przyjeżdżają przede wszystkim grupy szkolne. Podczas pracy na stanowisku odkrywkowym szczęście dopisuje wszystkim poszukiwaczom i każdy z nich wyjeżdża do domu ze świetlistą bursztynową pamiątką.

Zdzisław i Laura Bziukiewiczowie biorą także udział w kiermaszach i festynach ludowych, podczas których można kupić ich

wyroby i posłuchać opowieści o kurpiowskich tradycjach i historii.

NIE TYLKO BURSZTYNY

Zdzisław Bziukiewicz jest nie tylko bursztyniarzem, ale przede wszystkim Kurpiem z dziada pradziada i człowiekiem zakochanym w tradycji Kurpi Zielonych. Jego zagroda w Wachu stała się jednym z największych prywatnych muzeów na Mazowszu, z imponującą kolekcją przedmiotów – narzędzi, ozdób, maszyn rolniczych, sprzętów domowych i dewocjonałów opowiadających historię codzienną mieszkańców regionu. Miejsce to można odwiedzać i zwiedzać, słuchać historii opowiadanych gwarą przez gospodarza ubranego w tradycyjny strój kurpiowski, a nawet najdosłowniej posmakować kurpiowszczyzny, ponieważ gospodyni – Laura Bziukiewicz – jest nie tylko współtwórczynią Muzeum i autorką książki kulinarnej z tradycyjnymi kurpiowskimi przepisami, ale także doskonałą kucharką.

Bursztyniarz z Wachu jest również twórcą gigantycznej bazy danych na temat Kurpiowszczyzny: serwisu www.kurpie.com.pl, zawierającego informacje o historii, folklorze, artystach i twórcach ludowych oraz kurpiowskim rękodziele.

KONTAKT

Zdzisław Bziukiewicz,
Muzeum Kurpiowskie w Wachu

Wach 14, 07-420 Wach

☎ +48 607 676 356

✉ kurpiewach@wp.pl

🌐 www.kurpie.com.pl

📘 www.facebook.com/MuzeumKurpiowskiewWachu

📘 www.facebook.com/ZdzislawBziukiewicz



DŁUBANKARZ

**Marek Byliniak
z Warszawy**



DŁUBANKA

Dłubanka to łódź jednopienna, czyli wykonana z jednego kawałka drzewa – z fragmentu pnia. Ma długość od 3 do kilkunastu metrów. Jest to jeden z najstarszych i najprostszych typów łodzi, zwrotne i stosunkowo lekkie czółno, stosowane zazwyczaj do pływania po rzekach, starorzeczach i jeziorach. Taka łódka jest praktycznie niezatapialna, choć z powodu bardzo niskich burt na niespokojnej wodzie szybko wypetnia się wodą.

OSOBISTA HISTORIA

Wypady nad rzekę na ryby, pływanie łódką, spanie w szałasie – to były fascynacje Marka Byliniaka od wczesnego dzieciństwa. I wspomnienia zesańców, którzy przemierzali Syberię wzdłuż i wszerz, zwłaszcza „12 lat





w kraju Jakutów” Wacława Sieroszewskiego, w której autor zamieścił opisy łodzi jakuckich i czółen Tunguzów, czyli Ewenków. Opisał je bardzo dokładnie, ze wszystkimi wymiarami. Siedząc z wędkami nad rzeką mały

CIEKAWOSTKI

Marek Byliniak pływał swoją dłubanką po Wiśle i jej starorzeczach, po Narwi i Bugu, a także... po Morzu Bałtyckim! Najtrudniejsze w tym ostatnim przypadku było odbicie od brzegu i pokonanie fal przyboju, ale później pływanie dłubanką po falach morskich przypominało serfowanie.

Dłubankę pamiętającą początki państwa polskiego będzie można oglądać w Muzeum Historii Polski w Warszawie po oficjalnym otwarciu głównej ekspozycji. Łódka z X wieku naszej ery została wydobyta przez archeologów jesienią 2016 r. z dna Jeziora Lednickiego. Powstała z drzewa lipowego i ma 10 m długości. Znacznie młodsze dłubanki i inne jednostki żeglugi rzecznej można oglądać w Muzeum Wisły Środkowej i Ziemi Wyszogrodzkiej w Wyszogrodzie.

Marek rozmyślał, że warto by było zrobić sobie taką łódkę. I pewnego razu, wraz z bratem ciotecznym, odkrył u dziadka w stodole stare drewniane koryto. Idealne na czółno, tylko rączki z boku były zbędne, więc chłopcy je obciągli. Dziadek, w przeciwieństwie do wnuków, nie był zachwycony, ale pierwsza łódka została zwodowana.

Druga, wykonana od początku do końca własnoręcznie, powstała wiele lat później, kiedy dorosły Marek miał już swoją firmę ogrodniczą, spory zestaw starych narzędzi kompletowanych latami i zlecenie na usunięcie topoli, która rozrosła się zbyt blisko budynku mieszkalnego i zaczęła mu zagrażać. To było wysokie na 30 metrów drzewo, nieco uszkodzone na górze, ale ze zdrowym pniem w dolnej części. Właśnie z tego pnia Marek Byliniak wykonał swoją pierwszą dłubankę, którą pływa do dziś.

Zrobił ją tak, jak wykonuje się dłubanki na Syberii. Wybrał środek przez podłużny wąski otwór, potem namoczył łódkę i ułożył na rusztowaniu, pod którym rozpałił ognisko. Rozgrzewał czółno i jednocześnie je rozginał, aż burty się rozeszły. W ten sposób powstała dłubanka o długości 3 metrów i 20 centymetrów. Syberyjskie są zwykle dłuższe o 2-3 metry.

Do dziś Marek Byliniak wykonał kilka takich łodzi, stając się ekspertem w dziedzinie czółen, które jeszcze kilkadziesiąt lat temu pływały po rzekach Mazowsza.

MAZOWIECKIE KORZENIE

Dłubanki to bardzo stary wynalazek. Człowiek stworzył pierwsze łodzie tego typu kilka tysięcy lat temu. Liczącą 5,5 tysiąca lat dłubankę odkryto m.in. w stawie w pobliżu osady biskupińskiej.

Czółna wykonane z jednego pnia drzewa służyły do przewożenia ludzi, towarów oraz



łowienia ryb. Typowe mazowieckie dłubanki jeszcze kilkadziesiąt lat temu można było obserwować na Bugu i Narwi. Miały około 5 metrów długości i nieco różniły się między sobą: narwiańskie były smuklejsze, a pływakające po Bugu miały kształt kropli wody – z szeroką rufą i wąskim dziobem.

Łodzie rybackie często miały trzy komory: jedną dla rybaka i dwie do przewozu świeżo złowionych, żywych ryb. W komorach na ryby często były wywiercone w dnie otwory, żeby natleniona woda mogła swobodnie przepływać i żeby ryby dłużej były żywe.

DOŚWIADCZANIE TRADYCJI

Kiedy pierwsza dłubanka była gotowa, Marek Byliniak zaczął pojawiać się ze swoją łodzią na takich imprezach jak Festiwal Wisły i inne festyny oraz pikniki nad mazowieckimi rzekami. Ale częściej zabiera ze sobą kawał pnia – nowopowstającą dłubankę, nad którą może wtedy popracować, a jednocześnie wyjaśniać zainteresowanym, jak powstają takie czółna. Chętni mogą wziąć udział w warsztatach i spróbować swoich sił przy dłubankaniu łódki.

Najciekawsze pytania podczas takich spotkań zadają starsze osoby, często

pamiętające podobne łodzie ze swojej młodości lub dzieciństwa. Nierzadko można się od nich dowiedzieć czegoś nowego o mazowieckich tradycjach rybackich czy flisackich.

Udział w festynach nad rzekami to czasem także nowe kontakty i możliwości. Podczas jednej z takich imprez dłubanka została zauważona przez scenografkę filmową i trafiła na plan jako... wsparcie polskiego rycerstwa w wojnie z Krzyżakami!

Pierwsza dłubanka pana Marka, ze swoją nieco młodszą bliźniaczą siostrą, podróżuje najczęściej na dachu legendarnej szkuty Dar Mazowsza i można ją tam oglądać w czasie letnich rejsów po Wiśle.

NIE TYLKO ŁÓDKI I WĘDKOWANIE

Dłubanie Marka Byliniaka w drewnie nie ogranicza się do robienia czółen. Podczas wykonywania łódki od pnia oddzielają się często spore kawałki drewna, z którego powstają później kuksy – lapońskie kubeczki. Pierwszy kubek wykonany przez Marka Byliniaka z drewna brzozy towarzyszy mu zawsze podczas wypraw dłubanką i służy jako czerpak do wybierania wody.

Nie tylko przedmioty użytkowe interesują nadwiślańskiego dłubankarza. Ostatnio próbuje zrobić dłubane skrzypce, pracuje też nad ligawką – drewnianym instrumentem dętym używanym na północnym Mazowszu do grania w adwencie. Ligawek używali także flisacy do przesyłania wiadomości między tratwami o zagrożeniu, na przykład o wystających z rzeki pniach.

KONTAKT

Marek Byliniak

+48 506 679 011

marek.byliniak@gmail.com

www.facebook.com/marek.byliniak



GARNCARZ

**Andrzej Kłosek
z Celestynowa**



CERAMIKA

Wszystko, co powstaje z uformowanej i wypalanej gliny, nazywamy ceramiką. Keramos to po grecku glina, ziemia. Zanim powstanie naczynie lub inny przedmiot, który zostanie wypalony w piecu garncarskim, glinę trzeba wyrobić, najpierw mechanicznie, a potem w rękach, by usunąć z niej powietrze i uzyskać gładką, jednolitą masę, z której będzie można wymodelować pożądany kształt.

OSOBISTA HISTORIA

Andrzej Kłosek od dzieciństwa interesował się chemią i eksperymentowaniem, ale poszedł do najbliższej szkoły średniej i został elektromechanikiem. Po ukończeniu technikum elektrycznego pracował w wyuczonym zawodzie, dopóki nie poznał koleżanki swojej siostry – plastyczki zajmującej się





ceramiką. Zafascynowały go jej opowieści o szklivach oraz formowaniu i wypalaniu gliny. Odżyły ciągoty do eksperymentów

CIEKAWOSTKI

Na pierwsze pokazy garncarskie pan Andrzej pojechał własnym autem, w którym zmieściła się jego czteroosobowa rodzina, a także przewoźne koło garncarskie, solidna porcja gliny oraz zestaw wyrobów ceramicznych na sprzedaż. Nie byłoby w tym nic dziwnego, gdyby nie fakt, że tym samochodem był... mały Fiat, o którego pojemności do dziś krążą legendy.

Celestynów jest miejscowością położoną na żółtym szlaku przebiegającym przez Mazowiecki Park Krajobrazowy. Kilka kilometrów dalej, na tym samym szlaku, znajduje się miejscowość Osieck, w której garncarskie tradycje cechowe sięgają XVI wieku. Pan Andrzej opowiada, że przed II wojną światową było tam jeszcze co najmniej 26 garncarzy. Niestety, zdążył poznać tylko ostatniego z nich – mistrza cechowego o nazwisku Zawada.

chemicznych. Znalazł na złomowisku stary piec do wypalania gliny, naprawił go i rozpoczął testy.

Szybko okazało się, że produkując przedmioty z gliny może zarobić znacznie więcej niż jako elektromechanik. Na początku robił odlewy według zaprojektowanych przez siebie modeli. Nieduże naczynia – dzbanuszki, miseczki, czarki, wazoniki i miski – oblepiał kwiatkami z kolorowej gliny i sprzedawał do sklepów oraz domów towarowych.

Praca z odlewami szybko zaczęła go nudzić, przestawił się więc – m.in.za namową ojca tokarza – na klasyczne garncarstwo. Wtedy też rozpoczął współpracę z Muzeum Archeologicznym w Warszawie, a niedługo potem zaczęły się pierwsze wyjazdy z pokazami i warsztatami.

Pan Andrzej podkreśla, że całą wiedzę o garncarstwie wypracował samodzielnie, metodą prób i błędów. Dziś wie, że każda glina ma inny skład chemiczny i właściwości. Od nich zależy, czy będzie nadawała się do formowania na kole, jak będzie się wypalała i szkliwiła i czy powstaną z niej szczelne garnki.

MAZOWIECKIE KORZENIE

Kiedyś naczynia były lepione z gliny, ale wychodziły nierówne i szybko się tłukły. Dopiero koło garncarskie, według historyków wynalezione w 4 tysiącleciu p.n.e. w Mezopotamii, pozwoliło na wytwarzanie kształtnych i trwałych garnków. Na tereny obecnej Polski ten genialny wynalazek trafił znacznie później: być może w IV stuleciu p.n.e. wraz z Celtami. I razem z nimi zaniknął, by powrócić i rozpowszechnić się z chrześcijaństwem w X wieku naszej ery.

Andrzej Kłosek z wielowiekowych tradycji garncarskich korzysta praktycznie od początku swojej pracy rzemieślniczej. Przez długi czas wykonywał naczynia wzorowane



na średniowiecznych i starszych zabytkach zrekonstruowanych przez historyków. Gotowe garnki trafiały do sklepu Muzeum Archeologicznego w Warszawie i były sprzedawane jako pamiątki. W Państwowym Muzeum Etnograficznym zapoznawał się z kolekcjami z wyrobami garncarskimi pochodzącymi z naszego regionu, m.in. z Osiecka i Kołbieli, a zdobytą wiedzę wykorzystuje na co dzień w swoim warsztacie.

Do zdobienia stosuje bardzo proste, ludowe sposoby. Jego podstawowe narzędzie wygląda jak mały widelczyk lub grzebyk z czterema zębami – ostrymi i sztywnymi drutami, którymi można wykonywać na obracającym się na kole naczyniu przeróżne ornamenty: linie faliste i ciągłe, poziome i pionowe lub ukośne, ciapki, kropki i zygzaki.

DOTKNIJ TRADYCJI

Współpraca z Muzeum Archeologicznym zaowocowała zaproszeniem na pierwszy festiwal archeologiczny zorganizowany w 1995 r. w Biskupinie. Pan Andrzej pierwszy raz zabrał wtedy ze sobą przenośne koło garncarskie wykonane przez wujka, które służy mu do

dziś. Do jego stanowiska ustawiła się kolejka chętnych już na początku imprezy, a ostatni entuzjaści poznawania historii opuszczali osadę w Biskupinie w rękoma umazanymi gliną.

Od tego momentu zaczęły się wyjazdy na pikniki średniowieczne, festiwale naukowe i najróżniejsze imprezy rekonstrukcyjne pozwalające uczestnikom przenosić się w czasie i doświadczać historii na własnej skórze. Toruń, Sandomierz, Zamość, Warszawa, Ciechanów i mnóstwo innych miejsc gościło garncarza z Mazowsza z jego warsztatem.

Do dziś pan Andrzej jest gotów natychmiast ruszać w drogę, by dzielić się swoimi umiejętnościami i wiedzą. Dla ułatwienia kontaktu organizatorów imprez i miłośników garncarstwa z tatą, córka pana Kłosa założyła na Facebooku profil Garncarnia Babrzysko.

NIE TYLKO GARNCARSTWO

Wykształcenie elektromechanika okazało się bardzo przydatne w pracy garncarza. Pierwszy piec do testów pan Andrzej znalazł na śmietniku Instytutu Wysokich Napięć Politechniki Warszawskiej. Naprawił urządzenie i dał mu drugie życie. Właśnie na nim uczył się wypalania odlewów z form.

Pierwsze i służące mu do dziś koło garncarskie to tokarka, którą własnoręcznie przerebił i zainstalował w niej falownik do regulacji obrotów. Nie zapomniał o dodatkowym kole – napędzie nożnym, który pomocny jest podczas ozdabiania ceramiki.

KONTAKT

Kłosek Andrzej, Pracownia Ceramiczna

ul. Sporna 1, 05-430 Celestynów

+48 502 183 765, +48 22 789 75 89

garncarniababrzysko@gmail.com

www.facebook.com/babrzysko



KORONCZARKA

Laura Maria Bziukiewicz
z Wachu



FRYWOLITKA

Frywolitka to specyficzna, bardzo misterna i delikatna koronka wykonywana przy pomocy czótenek, dlatego nazywana jest również koronką czótenkową albo arystokratyczną, ze względu na jej pochodzenie.

OSOBISTA HISTORIA

W 2001 roku córka Zenobii Ludwikowskiej wybrała się na targi sztuki do Olsztyna. Po matce odziedziczyła zamiłowanie do rękodzieła i zdolności m.in. do szydełkowania i haftowania. Ale dopiero na targach zobaczyła coś, co zmieniło jej życie na zawsze: ogromny mężczyzna z dłońmi wielkimi jak bochny chleba przy pomocy czótenek wykonywał tak cudowne i misterne prace, że oniemiała z zachwytu. Był to Tadeusz Jankowski z Torunia tworzący frywolitki.





Niedługo potem, na Cepeliadzie w Krakowie, pani Laura zaczęła poznawać tajniki tworzenia tych koronek od jej największych mistrzów: Eugenii Wieczorek i Jana Stawarsza. Później, metodą prób i błędów, w każdej wolnej chwili wprawiała się w sztuce operowania czótenkami. Dojście do poziomu

CIEKAWOSTKI

Książka Laury Bziukiewicz „Przyjaźń z frywolitką – serwetki” zawiera 20 autorskich wzorów koronek. Koronczarka z Wachu jest jedną z nielicznych osób projektujących frywolitkowe wzory i ma fanów na całym świecie. Jej dwujęzyczna książka, bo publikuje w języku polskim i angielskim, zamawiana była przez czytelników m.in. z Korei Południowej, Australii, Indii, Chile i Kanady.

Strusie jajo w gaciach czy tysiąc bombek w koszulkach frywolitkowych to nietypowe projekty Laury Bziukiewicz, ale jako jeden z naprawdę wyjątkowych koronczarka wymienia męskie rękawice z koronki aż po łokieć. „Ogromne, jak rękawice hutnika” – opisuje model realizowany na wystawę w Paryżu.

mistrzowskiego, bo taki w tej chwili reprezentuje, zajęło jej - jak mówi - ponad 10 lat intensywnej pracy - codziennie od 6 do 8 godzin. I robi to nadal, każdego dnia. W międzyczasie poznała kurpiowskiego bursztyniarza Zdzisława Bziukiewicza, urodziła czworo dzieci, założyła z mężem Muzeum Kurpiowskie w Wachu, napisała dwie książki i przesiąkała Kurpiami na wskroś. Stały się jej kolejną miłością, obok frywolitki, z którą przyjaźni się od ponad 20 lat.

Jest perfekcjonistką, a największą radość i satysfakcję sprawia jej kreowanie własnych wzorów koronek. Tworzy co roku około 200 nowych projektów!

MAZOWIECKIE KORZENIE

Koronka frywolitkowa przybyła do Polski prawdopodobnie z Zachodniej Europy. W XVIII wieku zajmowały się nią kobiety z wyższych sfer. Skąd to wiemy? Dzięki malarstwu. Kilka dam, m.in. Madame Pompadour i królową rumuńską Elżbietę, sportretowano z czótenkami w dłoniach i w sukniach ozdobionych pięknymi koronkami.

Jak i kiedy frywolitka trafiła na ziemie polskie i na Kurpie? Dokładnie nie wiadomo, ale Laurze Bziukiewicz udało się dotrzeć do informacji, że w wędrownce koronki z zachodu Europy na wschód mogły pośredniczyć żeńskie klasztory. Na terenach polskich frywolitka była zapewne obecna pod koniec XIX wieku. Laura ma w swoim archiwum polską książkę z początku XX wieku poświęconą tej technice.

Początkowo do robienia frywolitek używano jedwabnych nici, potem również bawełnianych, a kiedy produkcja tych drugich stała się powszechna i tania, arystokratyczna koronka trafiła pod strzechy.

Dziś, jak mówi mistrzyni frywolitki, jest to koronka, która wszystkich łączy i każdemu daje szansę. Jest ponadregionalna, nawet



międzynarodowa, a w ostatnich latach cieszy się coraz większym powodzeniem m.in. dzięki wiedzy na jej temat rozpowszechnianej przez Internet.

Laura Bziukiewicz wykorzystuje modę na frywolitki dla promowania swojej drugiej miłości: kurpiowskiego rękodzieła. Podkreśla, że jeśli nie zadbamy o zachowanie tradycji, możemy utracić ogromne wartości, jakimi są rodzimy folklor i piękno kurpiowskiego świata.

DOTKNIJ TRADYCJI

Żeby koronka żyła, trzeba dla niej szukać nowych zastosowań. Dlatego w Wachu powstają nie tylko serwetki, ale także kołnierzyki, mankiety, koronkowe ozdoby na choinkę i biżuteria, a nawet... koronkowe stringi! Zwłaszcza biżuteria i drobniejsze ozdoby, które nie wymagają żadnych metod konserwacji, są niezwykle popularne. Laura Bziukiewicz ubiera w koronki także wielkanocne pisanki, a ostatnio zajmuje się ozdabianiem frywolitką sukni ślubnej. I ze śmiechem cytuje swoją znajomą, że „koronka to pięknie ubrane dziury”.

Muzeum Kurpiowskie w Wachu jest stałym punktem sprzedaży wyrobów koronczarskich, także tych przygotowywanych na

specjalne zamówienie, jak choćby gorsety czy paski do sukienek. Panią Laurę można też spotkać na kiermaszach sztuki ludowej i wydarzeniach związanych z folklorem.

Dochowała się kilku uczennic, które w wolnym czasie robią koronki dla przyjemności. Zresztą każdy może uczyć się podstaw koronczarstwa od pani Laury, wystarczy umówić się na warsztaty w Wachu, gdzie prowadzone są zajęcia dla różnych grup wiekowych oraz gości indywidualnych.

NIE TYLKO KORONKI

Kuchnia kurpiowska to wielka pasja Laury Bziukiewicz. Lubi gotować i modyfikować przepisy, ale cieszy ją także odkrywanie i dokumentowanie starych, zapomnianych receptur. Wywiady z najstarszymi mieszkańcami okolic Wachu pozwoliły jej zebrać przepisy z czasów międzywojnia i pierwszych lat powojennych. Zebrany i opracowany przez nią materiał ukazał się w książce „Biesiada kurpiowska”.

Pani Laura, podobnie jak jej matka, interesuje się ziołami i chętnie dzieli się swoją wiedzą podczas warsztatów w Wachu. Uczestnicy zajęć biorą udział w wyprawach do lasu i na łąki, gdzie poznają właściwości występujących tu roślin. Warsztaty kończy samodzielne wykonanie zielnika, który można zabrać do domu.

KONTAKT

Laura Bziukiewicz,
Muzeum Kurpiowskie w Wachu

Wach 14, 07-420 Wach

☎ +48 607 676 356

✉ frywolki@tlen.pl

🌐 www.frywolitka.pl

📘 www.facebook.com/frywolitkapl

📘 www.facebook.com/MuzeumKurpiowskiewWachu



KOROWAJNICA

**Anna Szpura
ze Starej Kornicy**



KOROWAJ

Korowaj to obrzędowe ciasto drożdżowe z terenów wschodniej Polski, m.in. z pogranicza Mazowsza i Podlasia, gdzie współistniały prawosławie i katolicyzm. Był przygotowywany w przeddzień zaślubin przez kobiety zwane korowajnicami. Ciasto miało przynosić szczęście nowożeńcom, a także gościom weselnym, dlatego w jego przygotowaniu mogły brać udział wyłącznie szczęśliwe mężatki. Każdy element związany z wypiekiem i zdobieniem miał symboliczne znaczenie.

OSOBISTA HISTORIA

Anna Szpura interesowała się kulinariami od dziecka. Zanim założyła własną pracownię, wyruszyła z rodzinnej Starej Kornicy na studia. Ukończyła ekonomię rolnictwa w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego





w Warszawie, a także kulturoznawcze studia podyplomowe z zarządzania kulturą na wydziale artystycznym Akademii Humanistyczno- Ekonomicznej w Łodzi. Ta ostatnia specjalizacja okazała się pomocna przy odtwarzaniu i popularyzowaniu tradycji lokalnych i regionalnych.

Wywiady prowadzone wśród najstarszych mieszkańców gminy Stara Kornica naprowadziły kulturoznawczynię na ślad korowaja – weselnego ciasta obrzędowego, którego

CIEKAWOSTKI

Korowaj pieczony był tradycyjnie w piecach chlebowych. Jeśli ciasto wyrosło zbyt duże, piec rozbierano, bo zachowanie ciasta w całości było ważniejsze od nienaruszalności pieca! A zawód zduna był niegdyś w wioskach tak popularny, że z odbudową nie było żadnego problemu.

Korowaj weselny ze Starej Kornicy zdobył mnóstwo nagród, m.in. Perłę Kulinarną 2014. Znajduje się na liście produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i umieszczony jest na Mazowieckim Szlaku Tradycji.

historia wywodzi się jeszcze z czasów przedchrześcijańskich. Kolejne badania pozwoliły odtworzyć przepis i wygląd tego wypieku.

W 2007 r. korowaj powrócił do tradycji Starej Kornicy. Wykonywany w pracowni kulinarnej Anny Szpury stał się symbolem terenów nadbużańskich. Od kilkunastu lat można go zobaczyć zarówno na weselnych stołach słodkich, jak i na honorowych miejscach przed nowożeńcami nie tylko na wschodnim Mazowszu i południowym Podlasiu, ale także w Gdańsku, Szczecinie czy Krakowie. Z czasem zamówienia zaczęły napływać z zagranicy, m.in. Wielkiej Brytanii, Francji i Niemiec, a gdy taneczna grupa teatralna Caro Dance z Siedlec pojechała do Seulu na występy, wzięta ze sobą jako gościniec właśnie korowaj!

MAZOWIECKIE KORZENIE

Korowaj weselny wywodzi się z tradycji chłopskiej. Przygotowaniu ciasta towarzyszył spontaniczny, niereżyserowany obrzęd. W przeddzień ślubu w domu panny młodej, na zaproszenie jej matki, zbierały się zaprzyjaźnione mężatki i przynosiły ze sobą najlepsze produkty. Dobrze przyrządzone ciasto nie miało prawa popękać, bo byłaby to zła wróżba dla nowożeńców. Zagniataciem zajmowała się najbardziej doświadczona z kobiet. Kiedy ciasto trafiło do dużej okrągłej formy, zaczynała się zabawa. Kobiety tańczyły i śpiewały, wymyślając na poczekaniu przysięwki.

W różnych miejscach przepis na korowaj weselny był nieco inny, różne były też ozdabiające ciasto elementy czy związane z pieczeniem zwyczaje, np. pieśni. Do ciasta w Starej Kornicy nie dodawano ani grama soli, tylko cukier, by życie państwa młodych było słodkie. Dopuszczalne były rodzyunki i skórka pomarańczowa (po prawej stronie Bugu nie używano takich dodatków).



Każdy z elementów ozdobnych miał swoje znaczenie. Zwierzęta wróżyły młodym majątek w inwentarzu, kłosa – w zbożu i innych zbiorach, słońce i księżyc również miały zapewniać pomyślność. Wraz z chrześcijaństwem na korowaju pojawił się krzyż i wierzenia, że aniołowie, a nawet sama Matka Boska, obserwują przygotowywanie ciasta. Do dziś krzyż – katolicki lub prawosławny – współistnieje na korowaju z pogańskimi symbolami wszechświata.

Nie tylko państwu młodym weselny kołacz miał przynieść szczęście. Wnoszony późnym wieczorem przez starostę weselnego korowaj musiał być tak duży, by dało się nim obdzielić wszystkich gości, czyli najczęściej całą wioskę. Każdy zabierał też przynajmniej okruszki ciasta do domu, by część dobrobytu zapewnić swojemu gospodarstwu. A żeby dostać swój kawałek, trzeba go było wykupić: prezentem, tańcem lub piosenką.

DOTKNIJ TRADYCJI

Odtworzona przez Annę Szpurę tradycja ożyła i staje się coraz bardziej popularna. Wytwarzany w pracowni kulinarnej pani Anny wypiek trafia nie tylko na weselne

stoły. Korowaj można zamówić także jako wyjątkowy gościniec regionalny. Na specjalne życzenie do ciasta dołączana jest opowieść o historii specjału ze Starej Kornicy.

Pani Anna prowadzi także warsztaty związane z pieczeniem korowaja dla dorosłych, a dla dzieci, nawet przedszkolnych, zajęcia z pieczenia korowajczyków. To ciasteczka drożdżowe wykonywane z resztek ciasta po przygotowaniu korowaja, mające formę bułeczek, ptaszków czy zawijasków. Dzięki nim kolejne pokolenie zapamięta tradycję korowaja jako smak dzieciństwa.

NIE TYLKO... WYPIEKI OBRZĘDOWE

Anna Szpura odtworzyła i kultywuje tradycję korowaja weselnego, ma też inne specjalności. Pieczenie sękacza i kuchnia gruzińska to tylko kolejne odstony jej kulinarnych talentów, ale gospodyni ze Starej Kornicy jest też certyfikowaną pszczelarką z własną pasieką, bardzo aktywną animatorką kultury i współtwórczynią Galerii Wiejskiej w Starej Kornicy, gdzie odbywają się m.in. wieczory poetycko-muzyczne. Poza tym kieruje zespołem Korniczanie i jest przewodniczącą Koła Gospodyń Wiejskich Korniczanki. Ma na koncie mnóstwo publikacji prasowych i internetowych poświęconych tematyce kulinarnej, lokalnym tradycjom i podróżom.

KONTAKT

Anna Szpura, Pracownia P.U.H. KulinArt

Stara Kornica 119, 08-205 Kornica

+48 533 150 175

anna.szpura@wp.pl

www.facebook.com/anna.szpura.77

www.facebook.com/kulinarna.anna



KOWAL

**Marek Banasiak
z Siedlina k. Płońska**



PODKOWA

Podstawowy produkt wykonywany w kuźni? Już nie. Dziś jest to może 5 procent wyrobów powstających na kowadłe. A jeśli już powstają, nie są przeznaczone na końskie kopyta, lecz na szczęście, pamiątkę lub dla ozdoby. Czasami są to wyjątkowe prezenty – dzieła sztuki rzemieślniczej wykuwane na specjalne okazje, jak 50. rocznica ślubu. Aż trudno uwierzyć, że tak elegancki, misternie wykonany przedmiot powstaje w wyniku działania siły ognia i uderzeń młotem.

OSOBISTA HISTORIA

Marek Banasiak wybudował swoją pierwszą kuźnię z niewielkim paleniskiem, kiedy miał 16 lat. Narzędzia skompletował błyskawicznie. Z młotkiem nie było problemu, jest w każdym domu. Szczypce otrzymał od wuja





i ma je do dziś, a pierwsze kowadło zrobił sobie z kawałka zełmowanej szyny. Nie korzystał z żadnych cudzych doświadczeń, opisów z książek czy z Internetu, bo sieci jeszcze wtedy w Polsce nie było.

Pytany o to, dlaczego wybrał tak trudny zawód, odpowiada, że zapewne sprawiła to magia ognia albo geny. Jego dziadek był

kowalem i papiery mistrzowskie otrzymał w 28. roku życia, ale zmarł, kiedy Marek miał 3 lata, więc nie ma mowy o rodzinnym przekazywaniu wiedzy, doświadczeń czy nawet pasji. Ojciec z kowalstwem nie miał nic wspólnego i z pobłażaniem przyglądał się synowskim próbom, dopóki nie zauważył, że nastolatek naprawdę ma dryg do kowalskiej roboty.

Pierwszym kształtem, który wykuł, było serce. Ale przez długi czas na co dzień zajmował się bardziej prozaiczną pracą – naprawianiem i wykonywaniem narzędzi rolniczych na potrzeby rodzinnego gospodarstwa. Kiedy mieszkańcy wsi zorientowali się, że młody sąsiad potrafi naprawić zęby brony, wyprostować lemiesz, a nawet wykonać nowy, zaczęli przychodzić do niego ze zleceniami.

W 2016 roku Marek Banasiak pojechał na warsztaty do Wojciechowa w województwie lubelskim, gdzie zapoznał się z tajnikami kowalstwa artystycznego. Od tamtej pory z sukcesami uczestniczy w konkursach krajowych i międzynarodowych.

CIEKAWOSTKI

Prace Marka Banasiaka są łatwo rozpoznawalne. Rzadko maluje je farbami, najczęściej używa bezbarwnego lakieru. Ceni niedoskonałości i lubi, kiedy na przedmiocie przez niego wykonanym widać każde uderzenie młotka.

W 2016 r. Banasiak wziął udział w kursie kowalskim w Wojciechowie, gdzie znajduje się największe Muzeum Kowalstwa w Polsce i świetnie wyposażona kuźnia. Dwa lata później wykonana przez niego ławka ogrodowa zajęła pierwsze miejsce na międzynarodowym konkursie kowalskim w Legnicy.

MAZOWIECKIE KORZENIE

Kiedyś kuźnia była w każdej wsi, a kowal był jednym z najbardziej poważanych mieszkańców. To on wykonywał i naprawiał maszyny rolnicze oraz narzędzia niezbędne do prac w gospodarstwie. Podkuwał konie. Czasem bywał też dentystą, bo nikt nie miał równie dobrych narzędzi do usuwania chorych zębów.

Dziś na północnym Mazowszu w okolicach Płońska jest tylko dwóch kowali. Nie mają, rzecz jasna, nic wspólnego ze stomatologią, raczej rzadko zajmują się podkuwaniem koni, bo to osobny zawód, a podkowy są współcześnie wykonywane mechanicznie. Chyba że trzeba wykuć specjalną podkowę ortopedyczną na konkretne zamówienie – wtedy do



akcji musi przystąpić doświadczony kowal.

Zabytkowe kuźnie z ich dawnym wyposażeniem można odwiedzić w kilku mazowieckich skansenach. Najstłynniejsza stara mazowiecka kuźnia znajduje się w Kuligowie. Nagrany w jej wnętrzu dźwięk kowadła można usłyszeć w ekranizacji „Zemsty” Fredry zrealizowanej przez Andrzeja Wajdę. W Muzeum Wsi Radomskiej znajduje się bardzo ciekawa murowana kuźnia z Przysuchy oraz drewniana kuźnia z Trębowca, a w Muzeum Wsi Mazowieckiej w Sierpcu piękna drewniana kuźnia z Żuromina. Żeby poznać bliżej narzędzia i pracę kowala warto też odwiedzić Prywatne Muzeum Kowalstwa w Warszawie.

DOŚWIADCZANIE TRADYCJI

Kuźnia Marka Banasiaka to miejsce, w którym wiele narzędzi rolniczych otrzymało swoje drugie życie. Siedliński kowal wykonuje także różne przedmioty użytkowe na zlecenie: świeczniki, popielnice, karnisze, balustrady, ozdobne ogrodzenia, elementy wyposażenia ogrodów czy ozdoby okolicznościowe.

Bierze też udział w festynach, kiermaszach i piknikach rekonstrukcyjnych na terenie całej Polski. Zabiera wtedy jedno z dwóch przewoźnych palenisk, kowadło, młotek oraz inne narzędzia i rusza w drogę, by prezentować pracę kowala i prowadzić warsztaty dla zainteresowanych sprawdzaniem, czy jest to ciężki kawałek chleba. W zajęciach najczęściej uczestniczą dzieci, które zwykle odchodzą ze stanowiska kowala z własnoręcznie wykonanym drobiazgiem, np. podkówką, listkiem lub wisiorkiem do kluczy z własnym imieniem.

Dzieci są bardzo chętne do współpracy. Zakładają specjalne okulary, rękawice i pierwszy, a czasem też ostatni raz w życiu biorą do ręki młotek kowalski, by z bezkształtnego kawałka metalu stworzyć coś ładnego.

NIE TYLKO OZDOBY I PRZEDMIOTY UŻYTKOWE

W kuźni Marka Banasiaka powstają nie tylko piękne gadżety, przedmioty użytkowe i ogrodzenia. Kowal z Siedlina ma na swoim koncie także kilka egzemplarzy broni białej. Wykuł dwa miecze, sztylet i... halabardę według własnego projektu.

Dodatkowe zajęcie pana Marka to... podkuwanie koni, bo jest nie tylko kowalem, ale także profesjonalnym podkuwaczem. Zajmuje się też budownictwem. Postawił nie tylko niejedną kuźnię, ostatnio buduje dom jednorodzinny dla córki.

KONTAKT

Marek Banasiak - Kowalstwo artystyczne

Siedlin 44, 09-100 Płońsk

+48 603 851 516

marek.siedlin@gmail.com

www.facebook.com/marek.banasiak.33



LUTNIK I MUZYKANT

**Andrzej Staśkiewicz
z Kadziła**



SURDYNKA

Najmniejszy z instrumentów smyczkowych przypomina miniaturowe skrzypki, nosi nazwę „surdynka” i mieści się w rękawie surduta. To podręczne i poręczne narzędzie kapelmistrza. Kiedy trzeba dać znać kapeli, jaki utwór zostanie zagrany jako kolejny, majster wyciąga surdynkę z rękawa i gra dwa-trzy takty. Surdynka jest nieduża i cicha, służy tylko do komunikacji lidera z zespołem, ale Andrzej Staśkiewicz dorobił do swojej dodatkowe pudło rezonansowe w kształcie korpusu skrzypiec, a na gryfie przywiązał specyficzną ozdobę. „Czerwony pomponik od uroków chroni!” – mawiali kiedyś Kurpsie, a pan Andrzej to rodowity Kurpś i ceni tradycję.





OSOBISTA HISTORIA

Andrzej Staśkiewicz, syn uhonorowanej Nagrodą im. Kolberga kurpiowskiej twórczyni ludowej Marianny Staśkiewicz, poetki, dramaturżki i koronczarki, podobnie jak matka zajął się sztuką ludową w dojrzałym wieku. Co prawda już w dzieciństwie wycinał nożykiem gwizdki z patyków wierzbowych

CIEKAWOSTKI

Jeden z instrumentów pan Andrzej sobie wyśnił. Najpierw zobaczył lirę korbową podczas pokazu Stanisława Wyżykowskiego. Zaintrygowała go, ale potem na pół roku o niej zapomniał. A w Wielkanoc mu się wyśniła i ledwo doczekał do końca Świąt, tak go przyzywała. Składał ją całe lato, podobnie jak skrzypce metodą prób i błędów, choć dwa razy pozwolił sobie zadzwonić po poradę do mistrza Wyżykowskiego. Tu już sprawa była bardzo poważna – instrument składał się z ponad 200 elementów! Cel został osiągnięty – instrument wykonany, gra opanowana i na Boże Narodzenie Andrzej Staśkiewicz zagrał na lirze korbowej kołedy.

podczas wypasu bydła i majsterkował, ale potem przyszła dorosła codzienność: praca zawodowa i rodzina. Pracując w skansenie w Kadzidle Staśkiewicz zauważył, że nieźle sprzedają się figurki twórców ludowych i wrócił do strugania, żeby trochę dorobić. Przez trzy lata koncentrował się na rzeźbie, zdobył sporo nagród jako twórca ludowy i postanowił pójść dalej.

Zdecydował się wystrugać skrzypce. Bez żadnego wzorca, bez wsparcia lutników. Tak powstał jego pierwszy instrument, przy wykonywaniu którego popełnił masę błędów i kilkakrotnie musiał łamać gotowe skrzypeczki, by złożyć je od nowa. Twierdzi, że najlepsza nauka, to „odkrywać Amerykę”. A uskrzydliła go przygoda na jednym z festynów, kiedy pierwsza skrzypaczka holenderskiej orkiestry królewskiej zagrała na scenie na jego instrumencie ludowym „Ave Maria”.

Kolejnymi instrumentami były ligawy, sześciootworowa fujarka, okaryna i bębenek. Seria eksperymentów i intensywna nauka. Studiowanie materiałów źródłowych w bibliotekach i wyprawy do Muzeum Instrumentów Ludowych w Szydłowcu. I niesamowite odkrycia dotyczące basetli – instrumentu charakterystycznego dla kurpiowskich kapel ludowych zanim wyparł ją akordeon. Staśkiewicz najpierw wykonał własną „baśkę” zwaną też na Kurpiach „maryną”, a później z grupą warsztatowiczów zrekonstruował XIX-wieczną basetlę kurpiowską, której wzór uchował się w Muzeum Kultury Kurpiowskiej w Ostrołęce.

Zanim Staśkiewicz nauczył się stroić swoje skrzypce i używać ich zgodnie z przeznaczeniem, ludzie rzucali mu do kapelusza pieniądze, żeby przestał grać i poszedł na piwo. Jeździł na warsztaty dla skrzypków, śpiewaków i tancerzy na festiwalu „Wszystkie mazurki świata”, uczył się też śpiewu od Andrzeja Struga. Jego sposób muzykowania osadzony jest w tradycji muzyki dziadowskiej.



MAZOWIECKIE KORZENIE

Andrzej Staśkiewicz przywrócił Kurpiom basetlę, a także ludową sztukę lutniczą, która niemal całkowicie wymarła. Gdy zainteresował się skrzypkami, najpierw szukał możliwości kupienia instrumentu i odkrył ze zdumieniem, że na Kurpiach nikt ich już nie robi!

Dziś jest chodzącą encyklopedią kurpiowskiej kultury muzycznej. Z przejęciem opowiada o tym, jak kiedyś ludzie po wsiach zamawiali skrzypka na wesela z wielomiesięcznym wyprzedzeniem, bo dobry muzykant był w cenie i nie mógł opędzić się od zleceń. Często był to jedyny optacony na potańcówce członkiem kapeli, bo zespół grający do tańca składał się z niego i... osoby grającej na bębenku! Basetla to była już ciężka artyleria muzyczna. Dzięki basowi muzyka się nosiła, a jednocześnie wzmacniała rytm nadawany przez bęben. Zmienia się świat i zmienia się muzyka, tym bardziej więc trzeba dbać o perełki z przeszłości – podsumowuje Staśkiewicz.

DOTKNIJ TRADYCJI

U Andrzeja Staśkiewicza można zamawiać ludowe instrumenty lub popracować nad nimi na warsztatach albo przy specjalnych

projektach, których było już sporo, w tym trzy związane z budową i rekonstrukcją basetli. Ostatnim odkryciem jest dla pana Andrzeja lira korbowa, której ślady też udało mu się odkryć na Kurpiach, choć nie był to instrument z tego regionu. Ciekawostką w ofercie kurpiowskiego lutnika są diabelskie skrzypce. Część instrumentów można zobaczyć na wystawach, m.in. w Muzeum Instrumentów Ludowych w Szydłowcu.

Z pokazami i warsztatami jeździ po festywalach, szkołach i domach kultury.

Jeśli jest okazja, skrzykuje się Kurpiowska Kapela w składzie zwykle spontanicznym, m.in. z Ryszardem Maniurskim na harmonii pedałowej oraz Pawłem Majewskim na bębenku i Andrzejem Staśkiewiczem na skrzypkach lub lirze korbowej. Wystarczy jedna próba i mogą wchodzić na scenę podczas festynu, dożynek czy innej imprezy folkowej.

NIE TYLKO INSTRUMENTY MUZYCZNE

Andrzej Staśkiewicz zaczął działalność artysty ludowego do rzeźbiarstwa. Wydtubał z drewna niejednego Chrystusa frasobliwego i świętego Jana Nepomucena, Matki Boskiej, anioły, a także postaci Kurpiów i motywy roślinne. Wykonuje też, czasem na żywo w formie pokazów, rzeźby wielkogabarytowe. Do pierwszych cięć używa wtedy piły mechanicznej.

Zaczyna go kusić także dziedzina, którą zajmowała się jego matka: twórczość sceniczna, zwłaszcza adaptacja kurpiowskich legend.

KONTAKT

Andrzej Staśkiewicz

ul. Prusa 1, 07-420 Kadzidło

+48 696 884 060

ast11@wp.pl

www.facebook.com/pracownia.instrumentow.muzycznych



POWIDLARZE

Andrzej i Tomasz
Ciołkowsky
z Przejmy k. Iłowa



POWIDŁA OLENDERSKIE

Na ziemi łowskiej mówiło się zawsze po prostu „powidła”, ale osobom, które nie styślały o kuchni Olendrów, za bardzo kojarzyły się ze śliwkami, stąd drugi człon nazwy. Bo nie śliwki, lecz buraki są najważniejszym składnikiem tego produktu. I to nie ćwikłowe, choć ciemnobrunatny kolor mógłby na to wskazywać. Powidła olenderskie robi się z cukrowych, a ściślej – z soku tych buraków z dodatkiem jabłek, dyni, a czasem także śliwek. Jeszcze niecałe sto lat temu buraczane powidła ratowały menu mieszkańców nadwiślańskich wiosek na przednówku, gdy w spiżarniach pozostawały już tylko resztki po jesiennych zapasach.





OSOBISTA HISTORIA

Powidła, które Andrzej Ciołkowski zapamiętał z dzieciństwa, zniknęły z Zachodniego Mazowsza w latach 70. XX wieku. Wcześniej miedziane garnki krążyły od domu do domu i chociaż Olendrów od zakończenia II wojny na Mazowszu już nie było, pozostały po nich wierzyby, łozinowe płoty, domki na sztucznych pagórkach zwanych terpami i przepis na powidła z cukrowych buraków.

CIEKAWOSTKI

Z 300 kilogramów buraków uzyskuje się 120-140 litrów soku, a z tego 25 litrów powideł. Cały proces, od momentu umycia buraków do rozlania w słoiki, trwa w powidlarni nieprzerwanie około 30 godzin. Powidła smaży się w sezonie jesienno-zimowym, głównie w październiku, listopadzie i grudniu.

Olendrzy znali systemy melioracyjne, budowali rowy odwadniające, potrafili radzić sobie w sytuacji powodzi. Ale przede wszystkim umieli wykorzystać żyzne nadrzeczne ziemie jako pastwiska, łąki, sady oraz pola uprawne.

Oraz miedziane gary, w których je robiono.

Tomasz, syn Andrzeja, o powidłach słyszał od dziadka i myślał, że były robione ze śliwek. Odkrył błąd, gdy zainteresowania historią najpierw poprowadziły go w stronę rodzinnej genealogii, a później do dziejów ziemi łowiskiej. Przed II wojną światową żyli tu polscy katolicy, Żydzi i Olendrzy – luteranie oraz mennonici. Ich kultury i obyczaje zaczęły się przenikać. Wyraźnie można to było zauważyć w domowej kuchni: olenderskie powidła pojawiły się także w menu polskich domów. Robił je prapradziadek Tomasz i jego pradziadek, a dziadek zdążył podzielić się przepisem i nadzorował próby przywrócenia tradycji ich przyrzędzania. A nie byli Olendrami, lecz potomkami mazowieckiej szlachty.

Pierwsze publiczne gotowanie powideł odbyło się w 2007 r. w ramach projektu „Wielokulturowość Ziemi Łowiskiej”. Pan Tomasz z przejściem opowiada, jak dziadek tłumaczył, co dodawać do miedzianego gara i jak gotować, żeby gęstniejący sok z buraków się nie przypalił, ile dodać jabłek, a ile bani, czyli dyni, żeby zbilansować smak.

I tak buraczane powidła powróciły nad Wisłę, a dzięki panom Ciołkowskim trafiły na listę produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

MAZOWIECKIE KORZENIE

Olendrami nazywano osadników z Niderlandów, Flandrii i Fryzji, którzy uciekali na wschód przed prześladowaniami religijnymi. Zazwyczaj byli to mennonici. Chętnie osiedlali się tam, gdzie nie chciała mieszkać rdzenna ludność: nad rzekami, na terenach podmokłych, na których świetnie sobie radzili dzięki znajomości technologii melioracyjnych. Z czasem zaczęto nazywać olenderskim konkretny typ osadnictwa. Jeśli ktoś żył jak Olender, czyli miał dom na terpie, grodził



ziemię płotami łożynowymi, uprawiał owoce, warzywa i buraki cukrowe, to był Olendrem, choćby pochodził z Niemiec, a nawet Szkocji.

Po II wojnie światowej Olendrzy zniknęli z Mazowsza i innych nadwiślańskich terenów. Na długie dziesięciolecia o nich zapomniano, choć wciąż opowiada ich historię mazowiecki krajobraz, z którym nierozzerwalnie związane są sadzone przez mennonitów wierzby.

W ostatnich latach przywraca się pamięć o tych znakomitych gospodarzach i ich kulturze. W 2018 roku otwarto Skansen Osadnictwa Nadwiślańskiego w Wiącheminie Polskim, gdzie można zapoznać się z historią i życiem codziennym osadników olenderskich. Wiosną 2022 r. objęta została opieką Skansenu, który jest oddziałem Muzeum Mazowieckiego w Płocku, jedna z nielicznych świątyń mennonickich w Polsce – zbór w Nowym Wymyśle.

Swoje olenderskie korzenie odkrywa także m.in. nadwiślańskie Urzecze.

DOTKNIJ TRADYCJI

Dzięki rodzinie Ciołkowskich powidła buraczane powróciły na Mazowsze. Ich przygotowywanie i celebrowanie tradycji olenderskiej

przybrało formę imprezy noszącej nazwę Olender Fest – Festiwal Powideł Olenderskich. We wrześniu 2022 r. odbyła się pod łowem siódma edycja tego wydarzenia, które przyciąga coraz liczniejszą publiczność. To świetna okazja do opowiedzenia o olen-derskim osadnictwie oraz wielokulturowości całej gminy i innych tradycjach regionu, na przykład zanikających powoli rzemiosłach jak kowalstwo, garncarstwo czy wikliniarstwo. Można też skosztować potraw kuchni tylko olenderskiej i flisackiej.

Na co dzień w gospodarstwie agroturystycznym Ciołkowskich można kupić powidła olenderskie – tradycyjne z jabłkami i dynią oraz w wersji ze śliwkami. Dostępny jest także od niedawna syrop buraczany. Można też umówić się na warsztaty, pokazy i degustacje organizowane na miejscu dla grup i indywidualnych gości.

NIE TYLKO POWIDŁA

Historia to jeden z koników Tomasza Ciołkowskiego, który podczas rodzinnych badań genealogicznych dokopał się do przodków z początku szesnastego wieku i rodzinnego herbu Jastrzębiec, który znalazł się w nazwie gospodarstwa agroturystycznego w Przejmie.

Andrzej Ciołkowski jest urodzonym aktywistą. W latach 90. był radnym gminy Łków przez dwie kadencje. Założył także stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju Ziemi Łkowskiej i od początku pełni w nim funkcję prezesa.

KONTAKT

Andrzej i Tomasz Ciołkowscy

Przejma 19, 96-521 Łków

+48 792 729 794

andrzej@ciolkowski.pl

www.facebook.com/PodJastrzebcem



PSZCZELARZ

**Jerzy Krawczyk ze
Szczegłacina k. Korczewa**



MIÓD, PYŁEK I PROPOLIS

Miód to węglowodan zawierający m.in. ślinę pszczoł, która jest naturalnym konserwantem, a jednocześnie środkiem antybakteryjnym i grzybobójczym. Dlatego bywa nazywany naturalnym antybiotykiem i może zdziałać cuda, o ile nie poddamy go wcześniej obróbce termicznej i nie zabijemy pszczelego enzymu. A jeśli dodamy do niego pyłek bogaty w witaminy, minerały i wiele innych bezcennych substancji odżywczych oraz propolis posiadający właściwości antywirusowe i antybakteryjne, otrzymamy naturalny środek przeciwzapalny, odtruwający i wzmacniający organizm.

OSOBISTA HISTORIA

Jerzy Krawczyk interesował się pszczelarstwem od dzieciństwa. Wracając ze szkoły





często, zamiast iść prosto do domu, skręcał na pola, do pasiek i podglądał życie pszczoł. Uwielbiał obserwować, jak siadają na kwiatkach drzew owocowych, a potem szukał książek, w których znajdował informacje, czym zajmują się owady zapylające.

Miał 28 lat, kiedy zdecydował się założyć własną pasiekę. Wybrał sposób, który poleca

CIEKAWOSTKI

Pan Jerzy otrzymał tytuł mistrza pszczelarskiego w 2004 r. Aby go uzyskać, musiał zaliczyć test. Był piątą osobą w Polsce, która rozwiązała go bezbłędnie!

Każdy rodzaj miodu ma własny smak i aromat. W 2022 r. po raz pierwszy w pasiece Krawczyków udało się pozyskać miód sonecznikowy. Zdaniem pana Jerzego jest mniej słodki niż inne, bardziej kwaskowaty, jakby dodano do niego odrobinę skórki pomarańczy.

Komórki pszczele mają kształt sześciokąta. To bardzo ekonomiczna, a jednocześnie wytrzymała, struktura. Ludzie wykorzystują ten pszczeli wynalazek w niektórych konstrukcjach dla ich wzmocnienia.

każdemu, kto chce zajmować się profesjonalnie pszczołami: poszedł na praktykę do dobrego pszczelarza. Na początku trzymał tylko podkurzacz do odymiania pszczoł i wypełniał skrzętnie polecenia nauczyciela. Po trzech latach terminowania, ale także współpracy i przyjaźni, otrzymał od mistrza insygnium zawodowe i podstawowe narzędzie pracy: dłuto pszczelarskie. Oraz pochwalił, że udało mu się przeskoczyć mistrza. A był nim nie byle kto, bo Bolesław Wasiluk, prawnuk i wnuk bartniczek, syn pszczelarza posiadającego jeszcze kłody bartne w pobliżu domu. Pan Bolesław natomiast rozbudował rodzinną pasiekę, w której miał 80 uli.

Właśnie od niego Jerzy Krawczyk uczył się i kupił w 1997 r. trzy pierwsze roje, od których zaczęła się Pasieka „Pod Kaliniakiem”. Dziś rodzina Krawczyków, bo w pracy i pasji wspiera pana Jerzego żona Małgorzata, ma 10 pasiek w różnych miejscach wschodniego Mazowsza. Największa – 20 uli, najmniejsza 8. Częścią z nich zajmuje się od niedawna syn Małgorzaty i Jerzego, Michał.

Pan Jerzy dochował się także kilku własnych uczniów, którzy mają już swoje pasieki, a zaczęli kupując od niego pszczoły.

MAZOWIECKIE KORZENIE

Zanim człowiek zaczął hodować pszczoły, opiekował się dzikimi leśnymi barciami. Na Kurpiach Zielonych, w Puszczy Kozienickiej i na wschodnim Mazowszu nadbużańskim, czyli historycznym Podlasiu południowym, tradycje bartnicze są nie tylko solidnie udokumentowane, ale wciąż pamiętane i dostępne. Piękną kolekcję uli, w tym dawnych leśnych barci, posiada Muzeum Regionalne w Kozienicach. Muzeum Kurpiowskie w Wachu także może pochwalić się zbiorem kłód bartnych, podobnie jak Zagroda Kurpiowska w Kadzidle. Przez Puszcę Zieloną i rezerwat



przyrody Czarnia prowadzi zielony szlak „Barci kurpiowskich”, którym można dotrzeć do pomnikowych sosen bartnych.

W pobliżu Szczegłacina historia prapszczelarstwa zapisała się w nazwie miejscowości Bartków Nowy, w której urodził się mistrz Krawczyka – Bolesław Wasiluk.

DOTKNIJ TRADYCJI

Jerzy i Małgorzata Krawczykowie pozyskują różnorodne miody, w tym leśny z dwóch pasiek w lasach. Czasami udaje się też pozyskać miód spadziowy. Ale najczęściej oferują miody: wiosenny rzepakowy, wielokwiatowy i lipowy. Są też inne produkty pszczele: pytek, mieszanka miodu z pyłkiem i propolisem, a dla łasuchów – orzechy włoskie zalane miodem.

Jest też oczywiście воск pszczeli, z którego powstają węzy, czyli arkusze wosku modelowane na grawerowanych walcach na podobieństwo miodowych plastrów. U Krawczyków można też kupić świece – okrągłe, zawijane z węzy, odlewane w różnorodne kształty oraz szklane naczynia wypełnione woskiem z zatopionym w nim knotem.

Do Szczegłacina można przyjechać nie tylko po pszczele produkty, ale także na

zwiedzanie miodowego królestwa oraz warsztaty. Bywają tu przejazdem prywatne osoby, zjawiają się wycieczki szkolne i grupy turystyczne. Na miejscu mogą m.in. zajrzeć do wnętrza... szklanego ula.

Przed wizytą najlepiej umówić się telefonicznie. Pszczelarze często prowadzą też wyjazdowe warsztaty i pogadanki poświęcone życiu pszczół i pożytkom obcowania z tymi owadami.

NIE TYLKO MIÓD

Zanim zajął się pszczelarstwem zawodowo, pan Jerzy pracował najpierw jako rolnik. Zajmował się uprawą ziemi i hodowlą zwierząt. Kiedy dziś mówi, że w pasiece trzyma się swojej życiowej zasady: „Stwórz dobrobyt zwierzęciu, którym się opiekujesz, a ono też odwdzięczy się dobrobytem”, dodaje natchmiał, że dotyczy ona wszystkich zwierząt, nie tylko pszczół.

Krawczyk z pasją opowiada nie tylko o swoich pasiekach, ale także o okolicy, wytapując lokalne ciekawostki i legendy, jak choćby ta o Knychówku. To mała miejscowość, dosłownie parę domów, a ma własny kościół. Obecny budynek liczy ponad 400 lat, ale pierwsza świątynia powstała w tym miejscu dużo wcześniej, gdy rozciągała się tam gęsta puszcza. Podczas polowania doszło tam do tragicznego wypadku: pewien możnowładca zabił własnego brata. Wybudowanie kościoła było dla sprawcy formą pokuty.

KONTAKT

Jerzy i Małgorzata Krawczyk, Paseka „Pod Kaliniakiem”

Szczegłacin 109, 08-108 Korczew

+48 530 753 804, +48 608 592 229

miodykrawczyk@wp.pl

www.podkaliniakiem.pl

www.facebook.com/podkaliniakiem



TKACZKA

**Magdalena Papakul
z Mordów**



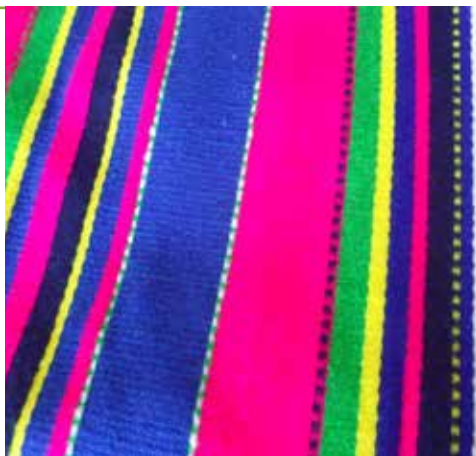
PEREBORY

Perebory to technika tkacka, dzięki której pas kolorowego ornamentu jest wrabiany w płótno albo w inną tkaninę. Wzoru nie da się wystukać mechanicznie, trzeba go wybierać deseczką. Perebory można spotkać m.in. na niegdyś wielokulturowych terenach nadbużańskich, gdzie obok katolicyzmu funkcjonowało też prawosławie i gdzie mieszkali obok siebie Polacy, Litwini, Białorusini i Żydzi. Pereborami zdobione są ręczniki obrzędowe wieszane na ikonach, a także elementy strojów, np. koszule.

OSOBISTA HISTORIA

Krosna towarzyszyły Magdalenie Papakul od zawsze. Tkactwem zajmował się zawodo-wo jej ojciec, a później dołączyła do niego mama. Tkała także matka ojca, która swoje





krosna wygrała w konkursie łódzkich zakładów włókienniczych w latach 30. XX wieku. W rodzinnej tradycji przetrwała opowieść

CIEKAWOSTKI

Zdjęcia pereborów utkanych przez Magdalenę Papakul znalazły się w albumie „Perebory – nadbużańskie tradycje tkackie” (2019) autorstwa Bożenny Pawliny-Maksymiuk, twórczyni pracowni ginących zawodów i założycielki Nadbużańskiego Uniwersytetu Ludowego w Husince.

W rodzinie Magdaleny Papakul tkają obecnie przedstawiciele aż czterech pokoleń! Czynną tkaczką pozostaje mama pani Magdaleny, Irena Skorupska. Tkają siostra i dzieci brata, a także cztery córki pani Magdaleny oraz dwie jej wnuczki.

Kiedy jedna z wnuczek poprosiła panią Papakul o możliwość spróbowania swoich sił przy krośnie, dostała wełnę gorszej jakości na pierwsze próby tkackie. Dziewczynka wykonała całkiem przyzwoity, choć wściekle gryzący szalik, który podarowała tacie, alergikowi. Ojciec cierpiął, ale pierwsze dzieło swojej córki nosił dumnie w chłodne dni.

babki z jej dzieciństwa o wizycie dziedziczki, którą mama kazała córce pocałować w rękę. A po co przyjechała dziedziczka do prababki pani Papakul? Po zamówione tkaniny!

Mała Magdalena najpierw obserwowała pracę babki. Patrzyła, jak pracują ręce i jak nitki się przeplatają. Słuchała rodzinnych opowieści i bajek. Wchodziła wysoko na krosna, bo babcia pozwalała na wszystko. I tak dziewczynka uczyła się tkactwa – z drugiej strony krosien. Potem u ciotki robiła na mniejszych krosnach chodniczki, a jako osoba dorosła przejęła część pracy od matki i tak się zaczęło – tkanie na kiermasze i targi, a potem na zamówienia.

Umiejętność tworzenia pereborów, za które zdobywa nagrody w licznych konkursach, przejęła od mistrzyń tej techniki, uczennic legendarnej Stanisławy Baj – Zofii Jówko i Stanisławy Kowalewskiej.

Kocha łódzkie krosno po babce, które jest bardziej nowoczesne niż wiele wiejskich krosien. Ma podnóżki i półpodnóżki, nie kosi nicielnice, czyli drewnianych ram, na które nawleka się wzór – program tkaniny. Bo materiał jest jak program komputerowy. Podnóżki to spacje i entery. Trzeba wiedzieć, gdzie przycisnąć, żeby powstała nowa tkanina. Byłe nie stracić wątku.

MAZOWIECKIE KORZENIE

Magdalena Papakul bardzo dba o zgodność swojej pracy z wzorami historycznymi. Tkaniny, które tkąta jej babka, miały taki sam splot jak te, z których szyto średniowieczne stroje, a ona przejęła rodzinne wzory. Dlatego w warsztacie w Mordach powstają często materiały dla rekonstruktorów historycznych: na krajki, owijacze na nogi, torby i wierzchnie suknie.

Nadbużańska tkaczka dba również o zgodność wzorów pod względem etnograficznym.



Nie ma mowy, by dla kogoś z Kołbieli utkała pasiak lubelski, jest zresztą obecnie cenioną znawczynią wzorów kołbielskich i nadbużańskich, zwłaszcza z powiatu łosickiego. Zdarzyło jej się także tkać materiał na spódnice chetmską, gdzie pasy idą nie wzdłuż, lecz w poprzek.

Pracę dla innych wykonuje tak, jakby tkała dla siebie. A w swoich prywatnych zasobach ma strój utkany z wełny – bluzka i spódnica są uszyte z jednolitych kolorystycznie materiałów, na wzór siedlecki. Być może podobnie była ubrana jej prababka, gdy przyjmowała zamówienia od dziedziczki.

DOTKNIJ TRADYCJI

W warsztacie tkackim Magdaleny Papakul powstają przede wszystkim tkaniny na zamówienie: na pasiaste spódnice z różnych regionów, na męskie spodnie, kamizelki oraz wielkie chusty do strojów ludowych dla zespołów folklorystycznych. Oraz na chodniki, dywaniki, szale i krajki. Tkaniny lniane i wełniane, w tym różne wzory narzut na łóżka. I, oczywiście, perebory. Na ręcznikach obrzędowych i na płóciennych koszulach.

Magdalena Papakul jest także świetną nauczycielką. Prowadzi warsztaty tkania

w Nadbużańskim Uniwersytecie Ludowym, w Stowarzyszeniu Łucznicza i we własnej pracowni w Mordach. Z małymi, przewoźnymi krosnami jeździ na kiermasze, jarmarki i pikniki oraz do skansenów, gdzie prowadzi zajęcia dla chętnych. A czasem oddaje inicjatywę swoim nastoletnim wnuczkom, bo – jak mówi – dzieciaki świetnie się dogadują i chętnie uczą się od siebie nawzajem. Jest także zapraszana z lekcjami tkania do szkół, domów kultury i domów opieki społecznej w całym kraju.

NIE TYLKO TKANIE

Kiedy nie zajmuje się tkaniem, robi... koronki. Na drutach! „Jak gdzieś jadę, to, żeby się nie nudzić, biorę druty do torebki i jazda!” – śmieje się Magdalena Papakul. Ale nie dzierga maleńkich serwetek. Jej koronki to wielkie obrusy godne świątecznego stołu!

Co jakiś czas do pani Magdaleny zgłaszają się osoby, które w domu po dziadkach albo gdzieś na strychu odkryły stare krosna i nie mają pojęcia, jak je uruchomić. Tkaczka z Mord świetnie potrafi poradzić sobie z takim sprzętem, nawet jeśli widzi jakiś model po raz pierwszy. Jak mówi, ma umysł techniczny. Bez problemu uruchomiła krosna przywiezione niegdyś ze Szwecji, a zaraz potem poprowadziła pokaz tkactwa na urządzeniu, z którym nigdy wcześniej nie miała do czynienia.

KONTAKT

Magdalena Papakul, Pracownia tkacka

ul. Malinowa 9, 08-140 Mordy

+48 662 243 182

magda.papakul@gmail.com

www.facebook.com/magdalena.papakul



WIKLINIARZ

Wojciech Solka
ze Śniech k. Sierpca



WIKLINA

Wiklina to młode pędy wierzby albo konkretniej, krzewu z rodziny wierzbowatych, zwanego też wierzbą purpurową albo szpagatówką. Współcześnie wiklina na potrzeby plecionkarstwa najczęściej pozyskiwana jest z upraw. Dziko rosnąca służy raczej do wyplatania przedmiotów gospodarskich.

OSOBISTA HISTORIA

W domu Solków było pięcioro dzieci: trzech braci i dwie siostry. Wszyscy potrafią wyplatać z wikliny, bo w dzieciństwie pomagali ojcu, który robił kosze gospodarcze. Ale tylko Wojciech został zawodowym wikliniarzem, zwanym też koszykarzem plecionarzem jak ojciec. I jak dziadek, który przed II wojną ukończył termin u wuja w Mławie i wyplatał meble, które potem trafiły do dworaków





szlacheckich. I jak pradziadek, który wyplatał kosze. Dlatego Wojciech Solka mawia, że plecionkarstwo ma we krwi.

Pierwszych splotów uczył się od ojca, a kolejnych w Technikum Trzciniarsko-Wikliniarskim w Kwidzynie, gdzie poznał także tajniki pozyskiwania i obrabiania surowca.

CIEKAWOSTKI

Specjalnością Wojciecha Solki są... pająki z wikliny, które z powodzeniem wykonywał w swoim warsztacie od 1974 r. Podbiły serca klientów na Mazowszu, ponieważ na tym terenie zawsze wierzono, że pająki przynoszą szczęście. Dlatego nigdy ich nie zabijano, a jeśli chciano się ich pozbyć z domu, wynoszono je delikatnie na zewnątrz.

Najdziwniejsze przedmioty z wikliny wykonane przez Wojciecha Solkę? Dwa specjalne zamówienia prywatne: stożek o wysokości ponad 2 metrów i średnicy 3 metrów oraz kosz wysoki na 2 metry i metr średnicy. Ten drugi przedmiot pełnił funkcję osłony na chochoła.

Po ukończeniu szkoły w jego dowodzie w rubryce „zawód” pojawił się wpis „koszykarz”. Doprowadziło to do zabawnego sporu przed komisją wojskową, gdy rejestratorka nie chciała uwierzyć, że w Polsce można być zawodowym koszykarzem. Dopiero pytanie wojskowego, który zauważył przedłużającą się dyskusję, czym dokładnie zajmuje się w pracy pan Wojciech, rozstrzygnęło spór.

Talent i rodzinne tradycje przydają się do wykonywania tego zawodu, ale najważniejsze są chęci i cierpliwość. „Każdy koszyk, który się wyplecie, ma swoją duszę, bo trzeba w trakcie pracy skupić się i poświęcić sporo czasu, by taki przedmiot wykonać” – opowiada Wojciech Solka o swoich dziełach. Wykonanie koszyka na zakupy trwa około 4-ech godzin.

Syn Wojciecha Solki też potrafi wyplatać kosze i choć nie zajmuje się tym na co dzień, wspiera ojca w prowadzeniu warsztatów na festynach. Kolejne pokolenie – wnuki wikliniarza ze Śniech – też już podpatrują, na czym polega plecionkarstwo.

MAZOWIECKIE KORZENIE

Pola, łąki i przydrożne wierzby – oto krajobraz, który przychodzi na myśl, gdy mówi się o Mazowszu. Właśnie z tych wierzb pozyskiwano kiedyś surowiec do plecionkarstwa. Była to dość prosta umiejętność, którą posiadał niemal każdy mieszkaniec wsi. Wyplatano kosze na chleb, ziemniaki i inne płody rolne, talerze, kufry, kołyski, krzesła i inne meble.

Wraz z Olędrami, czyli osadnikami z Niderlandów oraz Niemiec, przywędrowała w XVII i XVIII wieku nad Wisłę wiedza o melioracji i uprawie ziemi na terenach zalewowych oraz zwyczaj uprawiania wikliny i budowania z niej niewysokich gęstych płotów. Miały one za zadanie hamować napór wody w trakcie powodzi, a także zbierać rzeczny muł, który



użył pól. Prawdopodobnie mazowieckie wierzy rosnące przy drogach to też zastuga Olędrów.

Zwyczaj uprawiania wikliny stopniowo upowszechnił się w całym regionie. Jeszcze pradziadek i dziadek Wojciecha Solki pozyskiwali młode pędy wierzy nad brzegami rzek i jezior, ale koszykarz spod Sierpca korzysta już wyłącznie z jednorocznych pędów z plantacji. Są lepszej jakości, bo nasadzone z najlepszych gatunków wikliny.

Tak jak przed laty, wikliniarze korzystają z najprostszych narzędzi, a całą pracę, poza wycinką i korowaniem, wykonują ręcznie. Sierpowaty nożyk, sekator, młotek i balia jako podręczna moczarka (bo wiklina do wyplatania musi być wilgotna) – oto podstawowy warsztat pracy plecionkarza.

DOTKNIJ TRADYCJI

Od ponad 20 lat w ciepłe niedziele, czyli od 1 maja do 30 września, można spotkać pana Wojciecha w Muzeum Wsi Mazowieckiej w Sierpcu przy domku wikliniarza. Goście sierpeckiego skansenu mogą popatrzeć, jak powstają koszyki, a chętni spróbować

swoich sił w wyplataniu. W domku wikliniarza jest też spory zapas gotowych koszy i koszyczków, które można kupić od mistrza plecionkarstwa.

Przez cały rok Wojciech Solka jeździ z pokazami i warsztatami po całej Polsce. Można go spotkać na kiermaszach, festynach i przeróżnych imprezach związanych z folklorem. Prowadzi też zajęcia dla kół gospodyń wiejskich, a także dla szkół i przedszkoli. Każdy uczestnik takich zajęć wychodzi z warsztatów z własnoręcznie wykonanym koszykiem.

NIE TYLKO KOSZYKI I PAJĄKI

Przygoda pana Wojciecha z Muzeum Wsi Mazowieckiej w Sierpcu zaczęła się od... filmu! Kiedy na terenie skansenu powstawała część zdjęć do superprodukcji „Ogniem i mieczem”, trzeba było szybko wykonać rekwizyty w postaci wiklinowych żaków do łowienia ryb. Potem konieczne było zamaskowanie metalowych obręczy beczek listwami wiklinowymi, żeby pasowały do czasów akcji filmowej. Tak Wojciech Solka, a właściwie wykonane przez niego plecionki, trafiły do historii polskiej kinematografii, a sam pan Wojciech – do Muzeum Wsi Mazowieckiej, z którym zostaje związany do dziś.

Koszykarz plecionkarz, kiedy ma wolną chwilę... wypłata rzeczy dla siebie. Najchętniej amfory i wazon. Wcześniej prowadził także gospodarstwo rolne, ale w tej branży przeszedł na emeryturę.

KONTAKT

Wojciech Solka

Śniechy, 09-200 Sierpc

+48 506 940 409

gsolka@vp.pl

www.facebook.com/wojciech.solka.1



WYCINANKARKA

**Czestawa Kaczyńska
z Dylewa k. Kadzidła**



WYCINANKA KURPIOWSKA

Wycinanki kurpiowskie to elementy dekoracyjne z papieru służące do ozdabiania wnętrza domu. Misterne, jednobarwne wzory powstawały na Kurpiach Zielonych prawdopodobnie od połowy XIX w. Naklejało się je wysoko pod sufitem tworząc barwny ornament: las, gwiazda, leluja. Ta ostatnia pojawiała się najczęściej i jest symbolem Kurpi Zielonych. Jej nazwa pochodzi prawdopodobnie od kwiatu lili, stąd motywy kwiatowe, roślinne, ale także ptaszki, które przysiadły na gałązkach.

OSOBISTA HISTORIA

Czesława Kaczyńska pytana o to, jak nauczyła się robić wycinanki, odpowiada: „Wcale się nie uczyłam! Przeglądałam się, jak to robią starsi i w pewnym momencie sama





zaczęłam tworzyć”. A wycinać w jej domu umieli wszyscy, licząc od pani Czesławy co najmniej sześć pokoleń wstecz. Wycinały babcia, mama, wszystkie ciotki, ale też stryj-kowie, co jest rzadkością: w rodzinie Staśkie-wiczów wycinali też mężczyźni.

Czesława Kaczyńska dobrze pamięta swoją pierwszą wycinankę. Miała 7 lat i nie wolno jej było dotykać wielkich nożyc do strzyżenia owiec, bo na Kurpiach tylko takich używa się do robienia wycinanek. Ale kiedy mama odłożyła nożyczki i poszła do kuchni, dziewczynka

capnęła ostre narzędzie i kawał gazety, scho-wała się pod stołem i zaczęła tworzyć swoją pierwszą pracę. Kogucik wyszedł jej trochę nietypowy. Nie umiała wyciąć ptaszka z za-kręconym ogonkiem, więc zrobiła koguta z postrzępionym pióropuszem skierowanym do góry. Do dziś jest to jej znak firmowy.

Gdy skończyła, poszła trochę przestraszona do babki. Babcia rozwinęła wycinankę, obejrzała, wzięła wnuczkę za rękę i poszła z nią do mamy. „Trzeba jej kupić mniejsze nożyce, bo te są za duże na taką małą rękę. I kolorowy papier, niech wycina”. Tak to się zaczęło.

Dziś Czesława Kaczyńska jest jedną z naj-wybitniejszych kurpiowskich wycinankarek, artystką ludową uhonorowaną w 2005 r. Nagrodą im. Kolberga. Ale już jako młoda dziewczynka otrzymała nagrodę za wycinanki od samego Adama Chętnika, z czego jest bardzo dumna. Mówi, że potrafi zrobić każdą wycinankę. Kiedyś wycinało się leluje mate, duże i miniatury. Pani Czesława z miniatura-mi radzi sobie świetnie, ale potrafi też zrobić kilkumetrową leluję lub gwiazdę.

MAZOWIECKIE KORZENIE

CIEKAWOSTKI

Czesława Kaczyńska jest cenioną w swo-im regionie aktywistką społeczną. Założyła Stowarzyszenie Artystów Kurpiowskich i do 2021 r. była jego prezeską. Właśnie dzięki tej organizacji wycinanka kurpiow-ska została wpisana na listę niematerial-nego dziedzictwa kulturowego.

Działała także i była prezeską Koła Go-spodyń Wiejskich Dylezionki w swoim rodzinnym Dylewie. 50 lat śpiewała w ze-spolu ludowym. Nic dziwnego, że bywa nazywana ikoną kurpiowszczyzny i ambasadorką regionu.

Kobiety zaczęły na wsi robić wycinanki, żeby przyozdobić domy, które dawniej były niskie i miały małe okienka, a ich wnętrza wydawały się smutne. Żeby je rozweselić, gospodynie zaczęły wykonywać ozdoby.

Najpierw powstały wycinanki – franki. Papierowe zazdrostki z cieniutkiego białego papieru lub bibułki, jeśli się udało ją zdobyć, ozdabiały okna i jednocześnie chwaliły na zewnątrz umiejętności pani domu. Na każde święta była nowa franka, czasem nawet częściej, bo zawieszenie nowej ozdoby sprawiało satysfakcję. W dodatku nie trzeba było ich prać ani prasować.

Pani Czesława wspomina, że jeszcze 30 lat temu miała u siebie w oknach takie franki,



Kurpiowskiej w Ostrotęce oraz w pięknie ozdobionych chatkach Zagrody Kurpiowskiej w Kadzidle.

DOTKNIJ TRADYCJI

a sąsiadki dziwiły się, że tak często je zmienia. A wycinanie i prezentowanie nowych po prostu sprawiało autorce tych wielce użytecznych arcydziełek prawdziwą radość.

Potem zaczęły się kolorowe wycinanki naklejane pod sufitem – leluje na zmianę z gwiazdami, drzewkami życia i innymi wycinankami. Każda Kurpianka wycinała jak umiała. I prześcigały się w wymyślaniu nowych wzorów i ich udoskonalaniu.

Potem kurpiowskie wycinanki poszły w świat i stały się niezwykle popularne. Stało się tak dzięki księdzu Mieczysławowi Mieszko z parafii św. Ducha w Kadzidle, którego Kurpie do dziś wspominają z nostalgią. W latach 40. ksiądz Mieszko podczas kolędowania w kurpiowskich domach zwrócił uwagę na charakterystyczne ozdoby na ścianach. Niedługo potem ogłosił z ambon, że zaprasza do siebie na parafię wszystkie osoby robiące wycinanki. Przyszło ich 9, w tym babcia, mama i trzy ciotki pani Czesławy. Wykonały serię wycinanek, a ksiądz Mieszko zawiózł je do Warszawy i tak zaczęła się złota era kurpiowskich wzorów. Już nie trzeba było szukać dla nich kupca, bo to on szukał wycinanek.

Dziś folkowe ozdoby ponownie wracają do task, a najpiękniejsze kurpiowskie wycinanki można oglądać m.in. w Muzeum Kultury

Czesława Kaczyńska zrobi każdą wycinankę, a jej ulubione wzory to leluja, gwiazda, ptaki i drzewko życia. Wycina także jajka na kartki wielkanocne i szopki na Boże Narodzenie.

Chętnie prowadzi zajęcia zarówno o siebie w domu, ja i w innych miejscach. Z nostalgią wspomina czas sprzed pandemii, kiedy była bardzo często zapraszana do szkół, domów kultury i bibliotek. Szczególnie lubi zajęcia w szkołach. Staje wówczas przed klasą, przypina magnesami na tablicy popularne kurpiowskie wzory i opowiada historię wycinanki od firanki po leluje i gwiazdy.

Potem pokazuje uczniom, jak składać papier, bo wbrew pozorom nie jest to tak oczywiste, i zaczyna się tworzenie papierowych światów.

NIE TYLKO WYCINANKI

Wycinanki to tylko część artystycznej działalności pani Czesławy, która równie dobrze radzi sobie w trakcie wycinania, haftowania, dziergania koronek i tkania. A także gotowania, pieczenia i... produkcji psiwa kozicowego, kurpiowskiego napitku bezalkoholowego przygotowywanego z dodatkiem jagód jałowca, stąd specyficzny smak. Psiwo Czesławy Kaczyńskiej ma opinię najlepszego na Kurpiach, co potwierdzają liczne nagrody.

KONTAKT

Czesława Kaczyńska

ul. Sachalin 45, Dylewo, 07-422 Kadzidło

+48 608 071 842



TO DOPIERO POCZĄTEK

Publikacja jest fragmentem większego projektu noszącego tytuł „Dziedzictwo kulturowe szansą rozwoju zrównoważonej turystyki oraz edukacji regionalnej”, w ramach którego powstało również dwanaście półgodzinnych audiowizualnych wywiadów z bohaterami tej publikacji oraz dwanaście krótszych filmów prezentujących ich działalność. Poszerzają one wiedzę zarówno o osobiste wątki związane z ich pasją i poszukiwaniami zawodowymi, jak i o wiadomości dotyczące tradycji poszczególnych profesji i obyczajów na terenie Mazowsza.

Wszystkie nagrania są dostępne w mediach społecznościowych Mazowieckiej Regionalnej Organizacji Turystycznej, m.in. na kanale YouTube „Moda na Mazowsze” oraz na Facebooku. Ich wyszukiwanie ułatwia hasztag #tradycjemazowieckiejwsi.

Wszystkie materiały są dostępne w Internecie bezpłatnie.

Samo wydawnictwo również zostaje udostępnione bezpłatnie w wersji online, żeby bez przeszkód mogły z niego korzystać wszystkie osoby zainteresowane, w tym turyści oraz nauczyciele, wychowawcy i opiekunowie młodego pokolenia. Mamy nadzieję, że znajdą tutaj Państwo inspirację do niejednej lekcji, a przede wszystkim do wypraw edukacyjnych z wychowankami i poznawania tradycji poprzez doświadczenie.

Nasza publikacja nie wyczerpuje tematu, może być za to początkiem niezwykle ciekawej przygody: poszukiwania śladów przeszłości, obyczajów i niesamowitych historii, a nasi bohaterowie mogą być Państwa pierwszymi przewodnikami. Kolejnych można spotkać praktycznie w każdej mazowieckiej wsi. Wszędzie są ludzie pełni pasji, którą lubią i chcą dzielić się wiedzą i doświadczeniami.

MIEJSCA DOŚWIADCZANIA TRADYCJI

Przedstawiciele niektórych zawodów nie uda się już spotkać, ponieważ ich czas przeminął. Ale gdzieś tam pojawiają się odtwórcy ich ról, pasjonaci, którzy dogłębnie zbadali temat. Wiele ciekawych historii opowiadają też same miejsca lub specjalnie do tego celu powołane placówki.

Zamki

Na zamkach ksiąząt mazowieckich w Ciechanowie, Czersku i Liwie można spotkać latem rycerzy, a także przedstawicieli takich zawodów jak płatnerz, karczmarz, snycerz, kaletnik czy mincerz czuwający nad odlewem okolicznościowych monet.

Na zamku w Pułtusku raz w roku pojawiają się husarze, a co jakiś czas pełni tam dyżur ogniomistrz.

Muzea

Każde muzeum regionalne opowiada historie o swoich dawnych mieszkańcach: w Iłży o klanach garncarskich i o lalkarkach, które szyły laleczki w strojach ludowych dla Cepe-lii, w Kozienicach o bartnikach, a w Muzeum Środkowej Wisły w Wyszogrodzie o rybakach rzecznych i wikliniarzach.

Niesamowitą, pełną ognia z setek tysięcy palenisk historię starożytnego hutnictwa mazowieckiego opowiada muzeum w Pruszkowie.

W Muzeum Węgrowa i na tamtejszym cmentarzu ewangelickim można znaleźć ślady tkaczy, którzy przybyli na te tereny ze Szkocji i przez stulecia budowali bogactwo oraz świetność miasta na pograniczu Korony i Wielkiego Księstwa Litewskiego.

Nie ma już szans na rozmowę z ludźmi, którzy produkowali nad Wkrą guziki z muszli rzecznych małż, dlatego warto odwiedzić Izbę Pamiątkową Guzikarstwa w Sochocinie (wcześniej trzeba umówić się telefonicznie).

Skanseny

W Muzeum Wsi Mazowieckiej w Sierpcu przez całe lato można doświadczać tradycji wszystkimi zmysłami. Każda chata to niezwykle spotkanie: z wikliniarzem zwanym też plecionkarzem, z szewcem, krawcową, hafciarką oraz kobietą robiącą kwiaty z bibuły. Można też spróbować swoich sił podczas wyciskania oleju z siemienia lnianego czy ubijania masła.

Warsztaty i prezentacje odbywają się także podczas imprez letnich w Muzeum Wsi Radomskiej, w Zagrodzie Kurpiowskiej w Kadzidle czy w skansenie w Kuligowie, a w Skansenie Osadnictwa Nadwiślańskiego w Wiączeminiu Polskim można poznać codzienne życie osadników olenderskich. To nieco inna kategoria, bo w środku lasu pozostają wciąż dostępne niezwykle ślady po budnikach. To charakterystyczne polany w Bolimowskim Parku Krajobrazowym.

WYBRANE CYKLICZNE WYDARZENIA

Szczególną okazją doświadczenia tradycji i historii są wydarzenia kulturowe. Wcześniej wspominaliśmy o rekonstrukcjach historycznych i turniejach rycerskich na zamkach ksiąząt mazowieckich, ale warto też pamiętać o przeróżnych festiwalach, jarmarkach i imprezach folklorystycznych. Można wtedy dostownie dotknąć tradycji, na przykład stanąć przy kowadle lub zakręcić kołem garncarskim, a także zaopatrzyć się w produkty tradycyjne, wytwory rękodzielnicze i dzieła sztuki ludowej.

Zielone Świątki na Urzecz (www.facebook.com/osrodek.gorakalwaria)

Orszak rzechny na Wiśle złożony z flotylli zrekonstruowanych łodzi drewnianych dawnego typu, głównie szkut i pychówek. Portem docelowym są zwykle Gassy, gdzie odbywa się piknik zielonoświątkowy ze stanowiskami rzemieślniczymi i lokalnymi przysmakami.

Festiwal Ziemniaka w Muzeum Wsi Radomskiej (www.muzeum-radom.pl)

Jedno z najważniejszych i najradośniejszych wydarzeń w radomskim skansenie. Tańce na dechach, występy kapel, konkursy kulinarne, a do tego pokazy na polach, prezentacje i warsztaty w wielu zagrodach, kiermasze oraz inscenizacje, na przykład darcia pierza i szatkowania oraz ubijania kapusty. Odbywa się jesienią, zaraz po wykopkach.

Miodobranie Kurpiowskie (www.facebook.com/rckkmyszyniec)

Wielki festyn kultury kurpiowskiej i pszczelarskiej. Wydarzenie rozpoczyna msza święta miodobraniowa odprawiana w bazylice w Myszyńcu częściowo w gwarze kurpiowskiej. Po nabożeństwie korowód furmanek wyrusza do Kurpiowskiej Krainy w Wykrocie, gdzie odbywa się główna część imprezy połączonej z jarmarkiem. W 2022 r. odbył się po raz 45.

Olender Fest. Festiwal Powideł Olenderskich (www.facebook.com/Olenderfest)

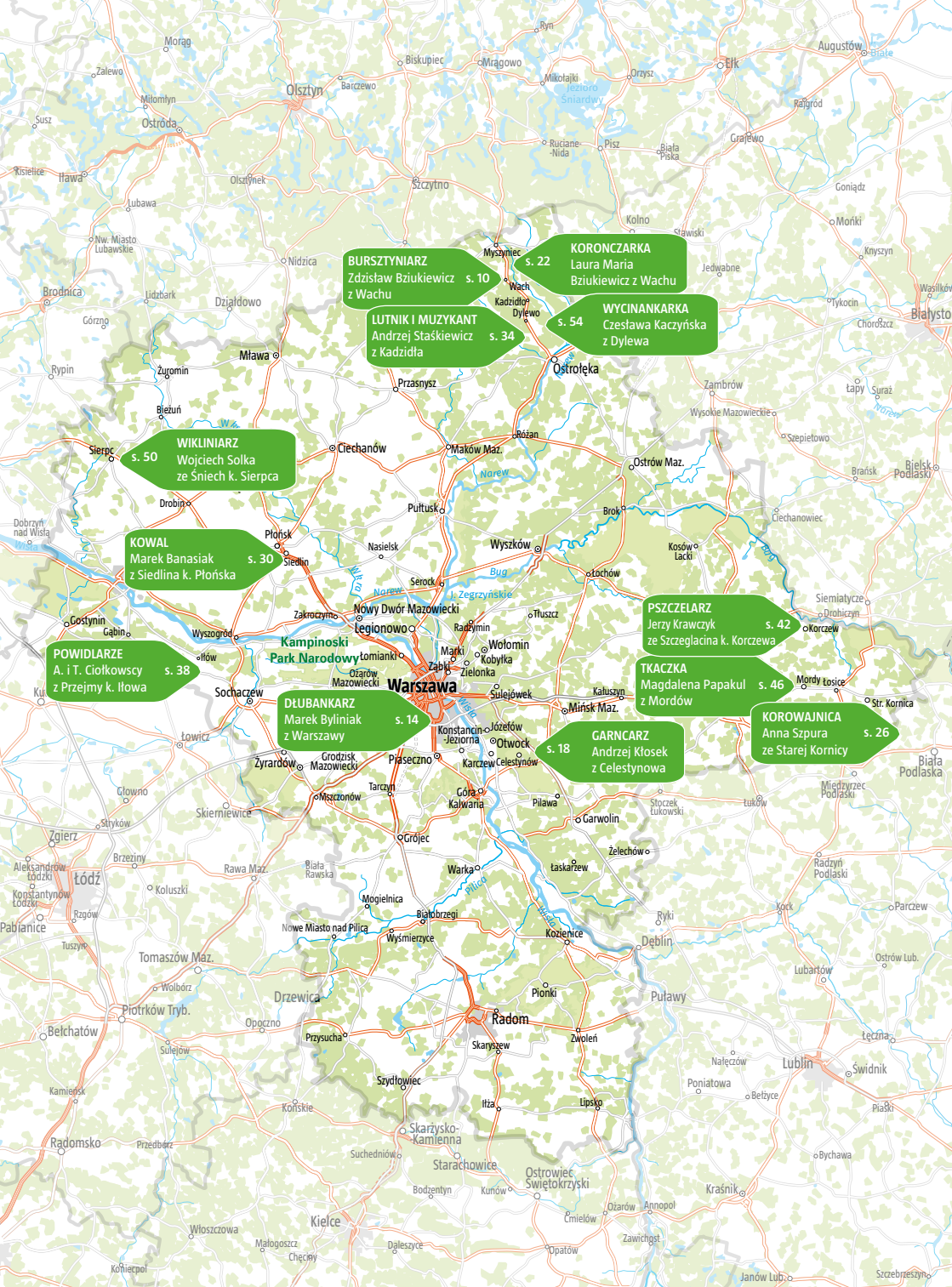
Festyn celebrujący tradycje osadników olenderskich na terenach nadwiślańskich i wielokulturowość tego terenu. Odbywa się w Przejmie k. Łłowa w pierwszą sobotę września. W 2022 r. zorganizowano 7. edycję tej imprezy.

Festyn Archeologiczny Gminy Mrozy (www.facebook.com/mrozyfestynarcho)

Złot pasjonatów historii, archeologii i dawnego rzemiosła. Festyn popularyzujący poprzez doświadczenie i inscenizacje wiedzę o życiu mieszkańców grodziska w gminie Mrozy. 3. edycja imprezy odbyła się w drugi weekend października 2022 r.

Niezwykłe miejsca, ciekawi ludzie i fascynujące opowieści czekają na swoich odkrywców.

Zapraszamy na Mazowsze!



Spis treści

DWANAŚCIE TWARZY MAZOWIECKIEJ TRADYCJI	9
BURSZTYNIARZ Zdzisław Bziukiewicz z Wachu	10
DŁUBANKARZ Marek Byliniak z Warszawy	14
GARNCARZ Andrzej Kłosek z Celestynowa	18
KORONCZARKA Laura Maria Bziukiewicz z Wachu	22
KOROWAJNICA Anna Szpura ze Starej Kornicy	26
KOWAL Marek Banasiak z Siedlina k. Płońska	30
LUTNIK I MUZYKANT Andrzej Staśkiewicz z Kadzidła	34
POWIDLARZE Andrzej i Tomasz Ciołkowscy z Przejmy k. Iłowa	38
PSZCZELARZ Jerzy Krawczyk ze Szczegliacina k. Korczewa	42
TKACZKA Magdalena Papakul z Mordów	46
WIKLINIARZ Wojciech Solka ze Śniech k. Sierpca	50
WYCINANKARKA Czesława Kaczyńska z Dylewa k. Kadzidła	54
TO DOPIERO POCZĄTEK	59
MIEJSCA DOŚWIADCZANIA TRADYCJI	60
WYBRANE CYKLICZNE WYDARZENIA	61
MAPA	62

Wydawca:

Mazowiecka Regionalna Organizacja Turystyczna
ul. Nowy Świat 27/2, 00-029 Warszawa
tel. +48 22 877 22 10
www.mrot.pl
www.mazowsze.travel
www.modanamazowsze.pl
www.dziedzictwomazowsza.pl
www.facebook.com/modanamazowsze
www.facebook.com/dziejesienamazowszu
www.instagram.com/moda_na_mazowsze

Autorka tekstów:

Magdalena Walusiak

Konsultacja merytoryczna:

Iwona Majewska

Korekta:

Euro Pilot Sp. z o.o.

Zdjęcie na okładce:

Archiwum PZLPiT „Mazowsze”

Autorzy zdjęć:

11b, 13 – arch. Zdzisław Bziukiewicz, 15b – arch. Marek Byliniak, 20, 21 – arch. Andrzej Kłosek,
23b, 24, 25 – arch. Laura Maria Bziukiewicz, 27a, 27b, 28, 29 – arch. Anna Szpura,
45 – arch. Jerzy Krawczyk, 47a, 48 – arch. Magdalena Papakul, 52, 53 – arch. Wojciech Solka,
56 – arch. Czesława Kaczyńska, 3, 5, 7 – archiwum UMWM,
2, 4, 6, 8, 10, 11a, 12, 14, 15a, 16, 17, 18, 19a, 19b, 22, 23a, 26, 30, 31a, 31b, 32, 33, 34, 35a, 35b, 36, 37, 38,
39a, 39b, 40, 41, 42, 43a, 43b, 44, 46, 47b, 49, 50, 51a, 51b, 54, 55a, 55b, 57, 58 – archiwum MROT.

Opracowanie mapy:

Global-lab Sp. z o.o.

Kreacja graficzna:

Ewa Chmielewska

Opracowanie, redakcja, druk:

Global-lab Sp. z o.o.
ul. Lustrzana 4, 01-342 Warszawa
www.global-lab.pl

ISBN 978-83-8218-172-2

Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich – to propozycja szeroko rozumianej współpracy i wymiany doświadczeń w zakresie rozwoju obszarów wiejskich pomiędzy wszystkimi organizacjami działającymi na obszarach wiejskich oraz na rzecz ich rozwoju.

Biuro Regionalne Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich w Województwie Mazowieckim, realizując założenia PROW 2014–2020 wspiera lokalne inicjatywy na obszarach wiejskich oraz propaguje regionalną kulturę i historię, podejmuje szereg działań informacyjno-promocyjnych, których celem jest aktywizacja społeczności lokalnej, wspieranie wymiany doświadczeń i dobrych praktyk oraz poszukiwanie rozwiązań innowacyjnych dla rozwoju obszarów wiejskich.

Biuro Regionalne Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich
Departament Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich
Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego w Warszawie
ul. Skoczylasa 4, 03-469 Warszawa
tel.: 22 59 79 701
e-mail: ksow@mazovia.pl

Zachęcamy do odwiedzenia stron internetowych: mazowieckie.ksow.pl, gdzie można znaleźć informacje o bieżących inicjatywach i wsparciu KSOW oraz ksow.pl, gdzie można zarejestrować się jako Partner KSOW.

Wydawca:

Mazowiecka Regionalna Organizacja Turystyczna
ul. Nowy Świat 27/2, 00-029 Warszawa
tel. +48 22 877 20 10
www.mrot.pl, www.modanamazowsze.pl

