

W tym celu starościny i inne mężatki wychodziły z młoduchą do kómary, żeby zdjąć z głowy wianuszek i nałożyć na włosy czepiec – symbol zamążpójścia, bez którego nie powinna się pojawiać w miejscu publicznym – oraz szatke (chustę). Oczepinom towarzyszył taniec zwany biotym wykonywany przez zamężne kobiety – symbolizował on włączenie młoduchy do grona mężatek.

*Hej Wy, starościny, coście porobiły,  
Żeście nóm młoduche krziwo zaczepiły*<sup>94</sup>

Ze wspomnień rodzinnych jednej z mieszkanki Jaworza wynika, że wianuszek wkładano do białej szatki (zwanej dawniej obrusem) i wybierano datki na młodych – zebrane pieniądze były zwykle przekazywane jako „dar na kościół”.<sup>95</sup> Zazwyczaj po oczepinach zabawa weselna trwała dalej. Towarzyszyła temu obecność, patrzących przez okna lub stojących w drzwiach wybyszczkorze, którzy przyszli na wytryszczki (wybyszczki). Czasem zapraszano ich do środka na zabawę, a czasem tylko wynoszono poczęstunek na zewnątrz. Również opuszczającym gościom weselnym dawano wysłużkę czyli wiktuały, które zostały po weselu. Na drugi dzień miały miejsce poprawki (poprawiny). Warto dodać, że nieodzownym elementem każdego wesela były przypinane gościom wońki, oracje, wspólne pieśni i tańce oraz wspólnie spożywane jedzenie (w tym kołocz z twarogiem, powidłami, makiem, kapustą)<sup>96</sup> i alkohol.

94 A. Kopiczek, Śpiewnik Macierzy Ziemi Cieszyńskiej, s.158-176

95 Inf. K/1953

96 Jak wspomina mieszkanka Jaworza, kołocz weselny czy świąteczny musiał mieć w składzie posypki (bruszonki) masło. Po upieczeniu smarowano posypkę jeszcze roztopionym masłem; Inf. K/1953.

## ZMIERZCH ŻYCIA

Z każdymi obchodzonymi urodzinami, imieninami, świętami, zbliżamy się do kresu życia ludzkiego. Wraz z podupadającym zdrowiem i siłami gospodarze starali się przekazać młodszemu pokoleniu swój majątek. Wiązała się z tym wymowa, w której określone były zobowiązania spadkobierców wobec tych (najczęściej rodziców), którzy przekazali im majątek – chodzi tutaj o zabezpieczenie im godnego życia aż do śmierci. Ta ostania zawsze budziła niepokój choćby z tego względu, że nie wiadomo kiedy nadejdzie lub kogo zabierze. O jej nadejściu miały informować pewne znaki jak choćby zachowanie zwierząt, sny (biała pierzyna, ząb, czarny dym, brudna woda) lub dziwne dźwięki lub zjawiska („pukanie w ono”, „kroki” na poddaszu lub w piwnicy, spadnięcie obrazu czy lustra ze ściany, zatrzymanie zegara itp.). Zbliżającą się śmierć mogło zapowiadać kuwikanie kuwika (rodzaj sowy). Złym omenem było wycie psa, pianie kury, wrony, która zjawiła się w pobliżu domu i kracząc kiwała głową w jego kierunku, także rycie kreta pod progiem domu, czy kiedy do domu wleci jaskółka (wróży to śmiertelny wypadek w rodzinie), a także przeszkadzające we śnie chrobotanie kornika.<sup>97</sup>

Kiedy zgon człowieka wydawał się być bliski wzywano księdza, który w obrządku katolickim dawał sakrament ostatniego namaszczenia, udzielał ostatniej spowiedzi, rozgrzeszenia i podawał konającemu komunię świętą. Obok łoża na którym spoczywał konający zapalano świecę – gromnicę. W rodzinach ewangelików również wzywano do konającego księdza. Konającego nie należało głośno oplakiwać lub nazbyt okazywać mu współczucia, gdyż – jak uważano – ciężko takiej osobie odchodzi się ze świata żywych.<sup>98</sup> Gdy ktoś umarł posługiw-

97 L. Malicki, Zarys kultury..., s. 166; E. Swibówna, Zwyczajne ludowe w Brennej za Spoczowem, „Zaranie Śląskie”, 1933, R. 9: 1, s. 39.

98 L. Malicki, Zarys kultury..., s. 168; A. Ludwin, Obrzędowość rodzinna na Śląsku Cieszyńskim – cz. 3. Śmierć i pogrzeb [@:] <http://tiny.pl/gfxh>

wano się zwrotami: umrził, poszet, wywojował, skończył, skónoł, już go ni ma, już po nim, już go Pón Bóg zebroł, skapnył, już spoczywa, już je nieboszczyk.<sup>99</sup> W chwili zgonu w izbie, w której leżał zmarły (nieboszczyk) zatrzymywano zegar i zasłaniano zwierciadło i okno. Jeśli tuż po zgonie nieboszczyk miał otwarte oczy, starano się je zamknąć lub kładziono na nich monety, żeby przypadkiem zmarły kogoś nie wypatrzył.<sup>100</sup> Zwłoki obmywano, a następnie ubierano w odświętne ubranie, które często zmarły miał już przygotowane na tę okazję za swojego życia. Warto zaznaczyć, że wodę po obmyciu zwłok należało wylać z dala od domu, najlepiej w miejscu nie uczęszczanym przez ludzi – nie należało jej również wylewać w polu lub w sadzie, bo przynosiło to nieszczęście oraz nieurodzaj.

Od chwili zgonu, aż do wyprowadzenia zwłok z domu, okna były zamknięte, zawieszano wszelkie prace polowe.<sup>101</sup> Za zły znak odczytywano, jeśli zmarły nie został pogrzebany przed niedzielą, bo jak mówiono: „mógł kogoś wyleżeć”. Dom zmarłego odwiedzali krewni, sąsiedzi - siadali na ławie i czuwali przy otwartej trumnie, czemu towarzyszyła modlitwa oraz śpiewanie pieśni pogrzebowych. Ze zmarłym żegnano się m.in. poprzez pocałowanie zmarłego lub dotknięcie bądź uściśnięcie jego dłoni. Gdy śmierć dotknęła małe dziecko, jego zwłoki ubrane na biało umieszczano w białej (względnie jasnej) trumience, do której wkładano asparagus – i co miało miejsce wśród katolików – święte obrazki. Jeśli zmarły był katolikiem dłonie jego oplatano różańcem lub wkładano w nie obrazki święte. Z informacji mieszkańców Jaworza wynika, że tutejsi ewangelicy wkładali do trumny osobiste przedmioty zmarłego – np. laskę, zdjęcie

bliskiej osoby, ale także księżeczkę, z której się modlił i śpiewał za życia.<sup>102</sup> Trumnę wraz ze zwłokami wynoszono z domu „nogami naprzód”, uderzając nią po trzykroć w próg drzwi i wypowiadając: „z Bogiem, z Bogiem, z Bogiem”, co odczytywano niejednokrotnie jako symboliczne pożegnanie zmarłego z domem i rodziną.<sup>103</sup> Pograżeni w smutku żałobnicy udawali się do świątyni, z której po nabożeństwie odprowadzano zmarłego na cmentarz. Po zakończeniu uroczystości pogrzebowych i przyjęciu kondolencji rodzina zapraszała osoby bliskie zmarłemu do gospody na stypę, w trakcie której był skromny poczęstunek oraz wypijano kieliszek wódki – nazywano przepijaniem skórki.<sup>104</sup>

W społeczności Jaworza i nie tylko, zwyczajowo przez sześć tygodni od chwili śmierci nie ruszano przedmiotów należących do zmarłego. Nie należało się także obawiać tego, kiedy zmarły ukazywał się komuś we śnie – należało go wówczas zapytać, po co przyszedł, a następnie spełnić jego życzenie lub dać za niego na modlitwę.<sup>105</sup> Bliskich zmarłego obowiązywała żałoba zwana pokorą. Jej wyrazem był kolor czarny noszonego ubrania oraz unikanie zabaw muzycznych z tańcami, organizowanie uroczystych wesel lub chrzcin. Żałoba po śmierci rodziców trwała jeden rok, zaś po rodzeństwie lub dziadkach pół roku. Kolor czarny mógł obowiązywać dalszych krewnych przez sześć tygodni.

\*\*\*

99 A. Podzorski, *Wista i jej...* s. 33

100 A. Podzorski, *Wista i jej...* s. 34.

101 M. Kiereś, *Tradycja a współczesność...* s. 534.

102 Inf. M/1956, Inf. K/1955

103 Kiereś, *Tradycja a współczesność...* s. 535; J. Ondrusz, *Obrzędy i zwyczaje ...* s. 197.

104 L. Malicki, *Zarys kultury ...* s. 171.

105 L. Malicki, *Zarys kultury ...* s. 171; A. Podzorski, *Wista i jej...* s. 35.

# STONÁVKA

## WYBRANE ZWYCZAJE I OBRZĘDY

### NAROZENÍ DÍTĚTE

K narození dítěte se vazala řada obyčejů, které podle původního smyslu měly chránit novorozence i rodičku. O těhotné ženě se říkalo, že chodí hruba, je hruba, nėsama, chodí ináč nebo s břuchem. O ženě, která otěhotněla se říkalo, že zapadla. Tímto slovem se vyjadřovalo početí. Pohlaví dítěte předpovídali podle vzezření nastávající matky. Když nastávající matka ztrácí krásu, přebírá ji na sebe dcera. Oblé břicho oznamovalo chlapce, špičaté předpovídalo děvče. Těhotná žena nesměla jíst a pít z velkých nádob, aby dítě nemělo velkou hlavu. Nesměla trhat cizí ovoce ze stromů, aby z dítěte nebyl zloděj. Nesměla chodit pod okap, aby se dítě nepomočovalo. Když se žena lekla ohně, nesměla se dlaněmi dotýkat obličeje, aby se dítě nenarodilo s ohnivou skvrnou na tváři. Těmto i dalším představám se dnes už nepřikládá žádný skutečný význam. Žena poslední měsíce před porodem nesměla zvedat těžká břemena. K porodu přicházela porodní asistentka – hebama. Matka, zvláště v chudých rodinách, krátce po porodu vstávala z lůžka a i když do šesti neděl nevycházela mimo dům, brzy se ujalá svých pracovních povinností v domácnosti a hospodářství. Novorozence brali na pravou ruku a zabalovali do nového oděvu, na levou ruku si zase kladli chlapce, aby za ním v dospělosti neběhala děvčata. Vodu z první koupele novorozence nejčastěji vylévali pod stromy. Období šestinedělí se pokládalo za nebezpečné pro rodičku, dítě i celou vesnickou společnost. Tradice přikazovala, aby se matka v tomto období zdržovala jen doma. Kdyby žena před křtem vyšla s dítětem ven, mohly by jí neznámé nadpřirozené síly vyměnit dítě. Křest dítěte byl v životě rodiny společenskou událostí,

kteřé se účastnilo také široké příbuzenstvo, kmotři a porodní bába. Za kmotra a kmotru byl většinou požádán bratr nebo sestra, strýc a teta rodičů nebo starostové ze svatby. Kmotři přinesli dítěti dary, obvykle prádlo, kostelní knížky a peníze. Dítě bývalo ke křtu oblečeno v bílém šatě. Kmotra převzala dítě na ruce se slovy: Běrymy vum pogana a přiněsemy vum křestana. Na závěr slavnosti pak bývala hostina a její honosnost byla určována sociálním postavením a hospodářskými možnostmi rodiny.

Udržovala se tradice navštěvovat šestinedělku a přinášet jí drobné dárky. Na návštěvu přicházely hlavně sousedky a příbuzné. Těžký život a společenské postavení měly neprovdané matky. Závitka musela nosit čepec jako vdaná žena. Práva a postavení vdaných žen však dřívější společnost svobodné matce upírala. Obyčeje se vztahovaly i k dalšímu životu dítěte. V prvním roce života nesměly se dětem stříhat vlasy a nehty, a to prý proto, aby neztratily rozum. Jméno se dětem dávalo po kmotrech nebo byla z kalendáře vybírána jména, která přišla na dny brzy po narození dítěte. Když dítě zemřelo, jeho křestní jméno se již při dalších dětech neopakovalo.

### SVATEBNÍ OBŘADY A OBYČJE

Svatba byla významnou událostí v životě mladých lidí. Hlavní satební obřady a obyčeje, bez nichž se tradiční svatba nemohla obejít, se konaly v domácím prostředí. Svatby se konávaly obvykle v pondělí a v úterý, ale s růstem zaměstnanos-

# STONÁVKA

## WYBRANE ZWYCZAJE I OBRZĘDY

ti v průmyslu se přesunují na sobotu. Sobota se stála hlavním svatebním dnem a držela se i v neděli. Oblíbenou roční dobou pro svatbu bylo zimní masopustní období a letní měsíce. Svatby obvykle uzavírali mládenci ve věku dvaceti pěti až třiceti let, děvčata kolem osmnáctého až dvacátého roku věku. Děvčata z bohatších rodin raději vyhledávali chlápce při společných návštěvách a besedách. Na zálety (zolyty) chodívali obvykle uprostřed týdne nebo v sobotu. Synové hospodářů však chodívali na zálety v libovolné dny kromě pátku. V poslední dny týdne, zvláště v pátek, chodívali na zálety mládenci z dělnických rodin a nedospělá mládež.

Vlastním námluvám či zásnubám, kdy se už konkrétně jednalo o uzavření sňatku, se na Těšínsku říkalo snymbý či smovy, Ženich si chodil pro jisté slovo. Ženich přišel s rodiči do nevěstina domu, kde se domluvili o svatbě a o věnu. Domluvené věno bylo stvrzeno ústní dohodou nebo šli úmluvu potvrdit k notáři. I když svatební obřady byly oficiální formou uzavření manželství, setkáváme se na Těšínsku i s tím, že muž a žena spolu žili neoddaně. Jde tedy o podobnou formu manželství na zkoušku.

Když byly všechny záležitosti věna dohodnuty úmluvou nebo zápisem u notáře, šli snoubenci na faru požádat o ohlášky. Ohlašovali je obvykle třikrát. V čase ohlášek se začínalo také zvát na svatbu – pytać na věšeli. Nedílnou součástí aktu pozvání na svatbu byl na Těšínsku koláč. K pečení koláčů se rovněž váže obyčej. První upečený koláč mělo sníst děvče, které se chtělo vdát. Koláče dostávali příbuzní, sousedé a všichni pozvaní. Roznášela je nevěsta se ženichem a za výslužku dostávali drobné dárky nebo peníze.

Hlavními svatebními funkcionáři se stávali starostové, kteří zároveň plnili funkci svědků. Ženichovy a nevěstiny druhy představovali družbové a družičky – svatební mládenci a děvčata. Ráno v den svatby se v domech snoubenců scházeli svatebčané na pohoštění. Zatímco strojili nevěstu, ženich se vypravil se starostou a svatebčany do domu nevěsty.

Tradice přikazovala, aby před ženichovou družinou zavřeli dveře nebo vrata a aby obě družiny a jejich představitelé podstoupili slovní zápas o nevěstu. U prahu domu starosta zaklepal na zamčené dveře a žádal o vpuštění. Nevěstin starosta se zeptal na účel návštěvy, ale dveře stále zůstávaly zavřené. Do domu byli vpuštěni teprve po dlouhém smlouvání a prosbách. Když se po chvíli ujednali, přivedli ženichovi nabídnout družičku, kterou však odmítli, že je malá. Potom přivedli starou bábu a nakonec nevěstu. Ženich si ji musel vykupit, načež dostal voničku a šateček. Svatebčané byli pak ověnceni rozmarýnovými nebo myrtoými kytkami. Vážný ráz si uchoval obyčej děkovat rodičům za vychování a vyžádat si od nich požehnání. Teprve po tomto obřadu se mohli snoubenci se svatebčany odebrat k sňatku.

Při řazení svatebního průvodu se dodržovaly tradiční normy, které určovaly nevěstě, ženichovi i svatebčanům příslušné místo, Tradiční pořadí při průvodu se dodržuje i při současných svatbách, kdy se jede k sňatku obvykle autem. Nejprve jede ženich se starostou, pak svatebčané a v posledním autě jede nevěsta se starostou. Všude na Těšínském Slezsku byl rozšířen obyčej stavět

# STONÁVKA

## WYBRANE ZWYCZAJE I OBRZĘDY

svatebnímu průvodu překážku při cestě k sňatku, čili stavět šraňk, který obvykle stavěli převlečení mládenci. Cestu zatahovali provazy, kláty. Průvod nebyl propuštěn dřív, dokud se svatebčané nevykoupili.

Církevní obřad (sňub) měl v celém systému lidových svatebních obřadů a obyčejů celkem podružné místo, i když oficiálně uzákonil sňatek. Nevěstě doporučovali, aby u oltáře šlápla ženichovi na nohu, čímž se prý dostal do jejího područí. Peníze na ofěru si měla vyžádat od ženicha, aby jí pak peníze dával po celý život. Ženich zase dával pozor, aby mu nevěsta nepřišla kabát nebo obuv, jinak by prý byl pod pantoflem. Při sňatku museli snoubenci stát těsně vedle sebe, aby je ve společném životě nikdo nemohl rozdvoujit. Význam pro budoucí život novomanželů se přikládal i počasí v den sňatku. Vítr měl způsobit časté hádky, slunečný den oznamoval radostný život, ranní dešť přinášel nevěstě štěstí, odpolední pláč. Tyto náznaky se odrazily rovněž v pořekadlech: Nežeň se v mají, budeš hned v ráji. Církevní obřad má však ve společenském životě lidu na Těšínsku daleko menší význam než v nedávné minulosti, k čemuž přispěly i nové společenské obřady. Součástí svatebního cyklu se stala i gratulace novomanželům při sňatku. Svatby se ve druhé polovině 20. století konaly tak, že nejprve obřad proběhl v slavnostní síni místního národního výboru a teprve pak se jelo do kostela. Při východu z kostela přicházeli svatebčané a všichni pronášeli novomanželům blahopřání. Šlo o novodobý jev, s kterým se ve starších popisech svatby nesetkáváme.

Po sňatku svatebčané odjžděli na svatební hostinu do hospody. Novomanželé však museli odejít do svého nastávajícího společného domova, kde byli přivítáni rodiči. Novomanželé vítaly na prahu i kuchařky, které jim nabídly na talířku kousek chleba se solí. Při této příležitosti rozbily talíř nebo sklenici a ženich musel zametat střepy. Po skončení svatební hostiny hrála svatební muzika, které se říkalo čakačky. Těto taneční zábavy se zúčastňovali nejen svatebčané, ale všichni občané, zvláště místní i přespolní mládež. Svatební hostiny se sice stále pořádají v hostincích, ale obvykle se omezují jen na svatební hosty. Peněžní dary pro nevěstu vybíral starosta formou žádosti o příspěvek na věnec, čepec či na kolébku. Svatební hosté se však nepodíleli na nevěstině výbavě jenom peněžními příspěvky, ale i většími dárky. Nevěsta obvykle dostávala do domácnosti – jídelní soupravy, příbory, sklenice apod. V současné době se dávají i moderní kuchyňská zařízení, např. chladničky, elektrické trouby apod. Předávání darů se spojilo s roznášením koláčů při zvání na svatbu. Nevěsta týden před svatbou roznáší výslužku pozvaným hostům, kteří už pro ni mají připraven svatební dar.

Jedním ze základních svatebních obřadů bylo čepení nevěsty. Jeho předpokladem bylo používání tradičního oděvu a obřadních svatebních vínků. Zánik obyčeje byl tedy podstatně ovlivněn zánikem tradičního kroje. Často byla nevěsta mládenci unesena a ženich jí pak musel hledat a vykoupit. Součástí svatebního obřadu byl bílý tanec, kdy novomanželé posadili na židle a zvedli

je, aby jim tak vzdali poctu. Přitom se pokládalo za slušnost, aby ženich a nevěsta, když měli sólo, vytančili i nesvatebčany. Když svatebčané odcházeli po skončení svatby domů, dostali na cestu výslužku – koláče a maso.

Svatební tradice byly na Těšínském Slezsku velmi rozvinuté, v poslední době však prodělaly rychlý vývoj vedoucí k zániku mnoha obřadních jevů. Mnoho svateb se už nekoná doma, ale v slavnostních sálech restaurací a hotelů, kde se většina tradičních obyčejů nemůže uplatnit. Svatby se obecně přesunuly na sobotu, která je zároveň hlavním a často i jediným svatebním dnem. Udržují se hlavně obyčeje před vlastním sňatkem, např. zavírání dveří před ženichovou družinou, předvádění falešných nevěst či stavění překážek na cestě svatebnímu průvodu. Průběh a hlavní složky svatby jsou na celém Těšínsku v podstatě stejné, i když v jednotlivostech můžeme najít dosti obměn a odlišností.

### OBYČEJE PŘI SMRTI A POHŘBU

Smrt ve stáří byla lidem pokládána za věc samozřejmou a osudovou, proto se stáří lidé na smrt připravovali. Hospodáři předávali závěti dědicům svůj majetek, do rakve si chystali sváteční oděv, k němuž patřivaly i svatební součásti, zvláště košile. Na Těšínsku se setkáváme s věštbami smrti podle chování zvířat. Nejčastějším ohlašovatelem smrti býval sýček – kувík, který přilétal k budoucímu domu smutku. Smrt nemocného v domě lidé předpovídali i podle náhodných znamení, např. když spadl se stěny obraz, když se zastavily hodiny nebo když se v domě ozvaly neznámé zvuky. Smrt lidé věštili rovněž

pomocí snů. Domnívali se totiž, že zemřelý člen rodiny se může pozůstalým zjevit ve snu a nějakým způsobem naznačit blížící se smrt.

Když nemocný člověk umíral, přicházeli k němu příbuzní a sousedé, aby jej navštívili a rozloučili se. Podle rozšířeného názoru měl člověk odejít ze světa se všemi smířen. Proto se umírající se všemi smířoval a žádal o odpuštění. K těžce nemocnému se dodnes povolává v mnoha rodinách kněz s posledním pomazáním. V jizbě u mrtvého se otevřela okna, aby duše mohla odletět.

Obci se úmrtí oznamovalo zvoněním umíračku a až do dne pohřbu se zvonění opakovalo dvakrát denně. Zemřelého pozůstalí umyli a oblékli do svatebních šatů, které si lidé k smrti schovávali. Zemřelý ležel v rakvi na bílé plachtě, rakev bývala uložena v jizbě na stoličkách. Zemřelého nechávali až do pohřbu doma, před zavedením dnešních předpisů o povinném převozu zesnulých v mnoha obcích ukládali zemřelé před pohřbem do kaple. Lidé se obávali pohledu zemřelého, proto mu hned po smrti zatlačili oči a položili tak, aby nebyl tvář obrácen k přichozím. Když ležel zemřelý v domě, přicházeli po dva večery zpěváci, aby se u něho společně modlili a zpívali. Většinou však mizí příležitost k udržování této tradice, protože mnoho těžce nemocných už neumírá doma, ale v nemocnicích, odkud jsou přiváženi až v den pohřbu. Pohřeb zemřelého se odbyval třetí den po smrti.

Na přelomu 19. a 20. století byla rakev většinou nesena, potom se začalo používat i pohřebních vozů. V minulosti se k převážení zemřelých používalo vozů tažených koňmi. Po pohřbu se konávala hostina, kterou chtěli vzdát pozůstalí zemřelému členu rodiny poctu. Nejbližší příbuzné zvali na pohoštění do smu-

# STONÁVKA

## WYBRANE ZWYCZAJE I OBRZĘDY

tečního domu, ostatní účastníci pohřbu byli pozváni do hospody. Obřadním jídlem při pohřební hostině byl sýr, máslo, chléb a pivo. V současné době se všeobecně podává guláš. Na hostinu byli zváni hlavně nosiči rakve a hudebníci, aby spolu s ostatními účastníky pohřbu zapili skuru, jak se na Těšínsku říkalo obyčejně zapíjet kůži zemřelého.

Smutek nad zemřelým lidé vyjadřovali součástmi oděvu. Ještě v 19. století byl bílý oděv barvou smutku, na přelomu století však začala jako smuteční převládat barva černá. Délka trvání smutku byla určena stupněm příbuznosti se zemřelým. Nejčastěji jsou lidem uváděny tři časové intervaly smutku: šest týdnů, rok, rok a šest týdnů. Základní smuteční doba trvala šest týdnů. Vzťahovala se na celé příbuzenstvo. Nejbližší příbuzní pak drželi smutek rok, takže celá doba jejich smutečního období trvala rok a šest týdnů.

Zemřelé pochovávali na hřbitovech, v minulosti mimo hřbitovy pochovávali jenom sebevrahy a zabití zločíníky. Pozůstalí stavěli na hrobech zemřelých náhrobky v podobě dřevěných a později železných křížů. Dnes se používají kameno-sochařské náhrobky s nápisy a životními daty zemřelých. Zvláštní péče se věnuje úpravě hrobů od podzimních svátčích zemřelých, kdy hroby ozdobí chvojím a hořícími svícemi.

### DRANÍ PEŘÍ

V zimním období se na Těšínsku lidé scházeli k předení a škůbání peří. Na přástkách se scházela hlavně děvčata ke společné práci. Živější tradici měly

na Těšínsku škůbačky. Děvčata i chlapci přicházeli do domů, kam byli pozváni k draní peří. Při společné práci se zpívalo a vyprávělo, často si mládež i zatančila. Společná práce při draní peří byla vlastně formou sousedské svépomoci, pracovalo se bezplatně, jen za pohoštění. V dnešní době společenský význam těchto prací i schůzek značně poklesl, ale základní atributy této vzájemné pomoci – bezplatnost a pohoštění – se ovšem stále dodržují.

### DOMÁCÍ ZABIJAČKA

Domácí zabijačka patří mezi staré slavnosti a obvykle se koná v období od prosince do března, kdy je venku chladné počasí, aby se výrobky nemohly tak rychle zkazit. Na zabijačku bylo nutné se předem připravit a pozvat řezníka. Nejlepší maso bylo z prasátka z domácího chovu. Brzo ráno se zatopilo v kotli a než přišel řezník, voda se vařila. V kuchyni byla nachystaná oloupaná cibule, česnek, sůl, kroupy, žemle, koření.

Řezník vykrmené prase zabil tak, že je nejprve omráčil jednou nebo několika ranami dostatečně těžkou palicí a pak ho nechal vykrvit do předem připravených nádob.

Krev se musela míchat do úplného vychladnutí. Následně prase spařil horkou vodou v neckách a společně s pomocníky oškral všechny štětiny z celého těla prasete pomocí kovových zvonečků. Kůže se opálila a tím se odstranily zbytky štětín. Očištěné prase řezník zavěsil za zadní nožky na rozporku, umyl studenou vodou a dočistil. Pak rozřízl pašíkovi břicho, a vykuchal střeva i

# STONÁVKA

## WYBRANE ZWYCZAJE I OBRZĘDY

vnitřnosti – droby. Vykuchané prase rozsekl na dvě půlky. Z rozseknuté hlavy vyndal prasečí mozeček, rozseknuté půlky prasete pak rozporcoval na jednotlivé druhy masa – kýtu, krkovičku, kotlety (pečení), plecko, bůček hlavu a další. Od hlavy odřízl lalok, od plecka a kýty oddělil koleno a nožičku. Střeva a žaludek vyčistil, aby bylo vše připraveno k výrobě jaternic, jelítek, tlačenek a klobás. Smažený mozeček s vejci býval v některých krajích prvním masným výrobkem, který byl na zabijačce servírován. Dalšími součástmi ovaru byly podbradek (podhrdlí), plíce, srdce, jazyk, slezina, půl nebo celá játra, měkké části boků, kolínka, nožky zbavené paznehtů a popřípadě jedna plec na tlačenku - všechny tyto tělesné části se po důkladném umytí vařily v osolené nekořeněné vodě ve velkém hrnci nebo kotli, čímž vznikala základ zabijačkové polévky – ovarové, prdelónky. Nakonec připravil sádlo na slaninu nebo škvaření, maso na uzení nebo k další konzervaci. Naporcovat maso, vyrobit škvarky, škvarkovou pomazánku a zpracovat sádlo, tak to byly práce, které se dělaly až následující den.

### ZELÍ PRO ZDRAVÍ

V každém věku, v každé době. Blahodárné účinky zelí pro zdraví a jeho výživové hodnoty byly známy již dávno. Aby zelí vydrželo až do jara, muselo se naložit do sudu. Většinou se zelí pěstovalo u každého domu, v každé zahrádce. Dnes dáváme přednost nákupu nakrájeného zelí v pytlích v supermarketech nebo kamenných obchodech.

Očištěné hlávky zelí se nakrouhaly, nasypaly do nádoby, posolily a přes noc nechaly změkknout. Na dno sudu se položil vinný list, jablko, zelený kopr, česnek, dle zvyku. Zelí se šlapalo bosky s přídavkem kmínu. V sudu našlapané zelí se zatížilo. Na horní vrstvu se položily z tvrdého dřeva dva půlměsíce a zatížily říčními kameny. Když se zelí odebíralo na vaření, přebytečná voda se také odebírala a pila v sýrovém stavu. Chutné zelí ze sudu se také přímo pojídalo pro jeho zdraví prospěšné účinky.





OCZEPINY

Muzeum, numer: MC/F/8125





PIEŚŃ  
TAŃCE  
I STROJE  
REGIONALNE

# PIEŚŃ, TAŃCE I STROJE REGIONALNE

Jednym z elementów współtworzących specyfikę kulturową Śląska Cieszyńskiego i dającym wyobrażenie o sposobie pojmowania oraz stosunku do świata jego mieszkańców jest – podobnie jak przysłowia, porzekadła, powiarki czy prognostyki – folklor muzyczny. Z tym ostatnim zwykło się łączyć pieśni, tańce oraz muzykę i instrumentarium ludowe.

Pieśni wiązały się z różnymi momentami życia jednostek, jak i społeczności lokalnej rozpatrywanych zarówno w obrębie obrzędowości dorocznej i rodzinnej, a ich tematyka mogła mieć charakter świecki, jak i pobożny. Można tutaj mówić o pieśniach, przyśpiewkach towarzyszących pracy w polu (np. żniwom), wypasowi zwierząt, szkubaniu pierza, chodzeniu z goiczkami, ostatkiem, spotkaniom towarzyskim, zabawom ludowym, usypianiu dziecka, grom i zabawom dziecięcym, uroczystościom weselnym, pogrzebowym itp. Dlatego też wśród pieśni ludowych wyodrębnią się pieśni obrzędowe, powszechne czy odwzorowujące roczny cykl prac rolniczo-pasterskich i rzemieślniczych (zgodnie z systematyką nazywa się zawodowymi). Ich obecność niejednokrotnie podkreślała lub komunikowała charakter wydarzenia, ale także „wymuszała” pojawienie się określonych emocji czy postaw (radości, smutku, zadumy itp.). Wpisując się w obrzęd czy inne praktyki aktywności ludzkiej, pieśni stanowiły ich integralny element.<sup>106</sup> Mogły też pełnić funkcję ludyczną (zabawową), moralizatorską, synchronizować pewne zbiorowe działania oraz wychodzić naprzeciw ludzkiej potrzebie wzajemnej komunikacji, bycia razem i wzmocnieniu poczucia istnienia wspólnoty.

106 M. Szyncler: Folklor pieśniowy Zaolzia. Uwarunkowania, typologia i funkcje, Katowice 2011.

Słowa pieśni oraz towarzysząca jej muzyka łączą się często z tańcem, który był i jest jednym z przejawów życia społecznego. Okazją do ich wykonania mogły być obrzędy rodzinne (wesele) jak i doroczne, ale także dobiegające końca prace gospodarskie (szkubaczki, prządki, żniwa wraz z dożynkami czy wykopki), zabawy towarzyskie zwane muzykami, które organizowano w niedzielę lub święta w miejscowych gospodach.<sup>107</sup> Wspomnieć też można o zabawach organizowanych – m.in. przez służbę – na Szczepóna, lub inne ważne okazje. Najogólniej tańce można podzielić na tańce obrzędowe i towarzyskie. Można też wyodrębnić – ze względu na biorącą w nich liczbę osób oraz treść zawartą w ich ruchach – tańce jednej pary (np. lender, owczarek), zespołowe (np. kaczok, krzyżok), naśladujące, zabawy (np. mietlorz).<sup>108</sup> Tytuły tańców mogą odwzorowywać melodie wokalne – wówczas jego nazwa łączy się pierwszymi słowami tekstów śpiewanych, którym towarzyszą – np. cygón (Zawiązali cygónowi oczy), gąsior (Gąsior, gęsi paście się tu), baran (Jeszcze skórka na baranie), kozok (Kozoka bych tańcowała), świniorz (Ty świniorku świński). Mogą też odwzorowywać melodie instrumentalne, które określają rodzaje tańca – np. polka, walc, wolny, lender itp. W końcu nazwy tańców mogą nawiązywać do wykonywanych w nim ruchów – np. kłaskany, grożony, chusteczkowy, krzyżok, kowol, mietlorz, szewc, szłapak, królik, żabiok.<sup>109</sup> W ramach innej statystyki tańce można grupować pod względem charaktery-

107 J. Marcinkowa, Kozaka bych ..., s. 144

108 J. Tacina, Zbiór tańców ze Śląska Cieszyńskiego, „Kalendarz »Zwrot«” 1956, Czeski Cieszyń 1955, s. 144-151; J.

Marcinkowa, Kozaka bych..., s. 139.

109 J. Tacina, Śląskie tańce ludowe, tom 1, Śląsk Cieszyński, Bielsko-Biala 1981, s. 21.

stycznych kroków lub figur np. krok boczny dosuwany czy podskok nożycowy.<sup>110</sup> Na obszarze Śląska Cieszyńskiego popularnością cieszyły się takie tańce jak rektor, świniarz, kozok i kołomajki.<sup>111</sup>

W Jaworzu tradycje folkloru muzycznego i tańca stara się podtrzymywać działający w latach 1969-1991 i reaktywowany w 2003 roku Zespół Regionalny „Jaworze”. Wiedzę o przeszłości i tradycji regionu popularyzuje Towarzystwo Miłośników Jaworza organizując m.in. tzw. „posiady”. Nie bez znaczenia w procesie podtrzymywania lokalnej tradycji pozostają działania miejscowych Kół Gospodyń Wiejskich, społeczności parafii katolickiej i ewangelickiej oraz wiele innych osób, którym bliskie są nie tylko zwyczaje, pieśni i tańce, ale też piękno stroju ludowego.

W Jaworzu, podobnie jak w innych miejscowościach Śląska Cieszyńskiego, ważniejszym uroczystościom kościelnym, świeckim lub rodzinnym towarzyszy strój ludowy. Podobnie jak dawniej, obecność stroju podkreśla rangę wydarzenia. Współcześnie jego obecność staje się przejawem identyfikacji ze Śląskiem Cieszyńskim. Na obszarze Jaworza występował strój cieszyński. Jego męską odmianę tworzyły obcisłe spodnie czyli galaty (gacie), wykonane z ciemnoniebieskiego sukna, które wsuwano w wysokie skórzane buty tzw. poloki. Na białą koszulę włożoną do spodni nakładano bruclek (bruclik) czyli kamizelkę z wełnianego sukna koloru granatowego, szaroniebieskiego lub fioletowego, czy też brązowego. Pod kołnierzem koszuli zawiązywano m.in.

czerwoną wstążkę, a czasem chustkę. W czasie chłodniejszej pogody noszono szpencer (szpyncera) uszyty z sukna granatowej lub czarnej barwy oraz szeroki sukieny płaszcz lub rodzaj burnusa o kroju peleryny tegoż samego koloru. Uzupełnieniem stroju był kapelusz (klobuk) z dużym rondem i zwężającą się ku górze główką. Materiały z jakich był uszyty, jakość jego wykonania oraz to, czy posiadał srebrne guziki zależała od zamożności właściciela stroju.<sup>112</sup>

Strój kobiety zachował swój pierwotny krój do czasów współczesnych. Informował on nie tylko o zamożności jego właścicielki, ale także o jej stanie cywilnym. Cieszyńskie panny miały głowy odkryte – tzn. nie zakładały na nią symbolu (znaku) zamążpójścia, którym był czepiec. Ozdobą głowy był warkocz związany ozdobną kolorową wstążką – bandlą. Kobiety zamężne zawiązywały włosy w węzeł i ukrywały pod białym czepcem. Czepiec przewidywało się jedwabną, o bogatej ornamentyce, chustką zwaną szatką, związaną często z tyłu głowy na tzw. żurek („pidło”). Widoczną spod chustki, przylegającą ściśle do czoła ozdobną koronką, część czepca nazywano naczótek, którą zdobiła ornamentyka roślinna i geometryczna. Kolejną część ubioru stanowiły ozdobne bluzki czyli kabotki, które posiadały haftowane mankiety (lymiecзки) oraz kołnierzyk (obójek). Kabotki powinny być dobrze wykrochmalone i wyprasowane a ich rękawy bufiaste, nie powinny się zsuwać poniżej łokci. Na kabotek oraz białą haftowaną dołem spódnicę nakładała cieszyńnianka suknię, którą w okolicach

110 M. Szyndler, Z historii tańca...

111 D. Kadłubiec, Kultura ludowa..., s. 244.

112 G. Fierla, Strój cieszyński..., s. 15-18; B. Bazielich, Strój cieszyński..., s. 36-57; B. Poloczkowa, Strój cieszyński w XIX wieku, „Polska Sztuka Ludowa”, 1972, z. 3, s. 153-160.

Jaworza nazywano letnikiem. Jej górną część stanowił rodzaj aksamitnego gorsetu zwany żywotkiem, którego cechą było trójkątne zwieńczenie pleców określane gwarowo szczytkiem oraz oplecka zdobione ornamentyką roślinną, haftowaną złotą, srebrną nicią. Dolna krawędź sukni była oblamowana niebieską wstęgą zwaną galonką. Przednia część spódnicy ukryta była pod fartuchem (fortuchem), zaś suknia w pasie przewiązana wstążką (przeposka). Warto pamiętać żeby fartuch sięgał dolnego brzegu sukni a przeposka – czyli szeroka wstążka zawiązywana w pasie z przodu, o barwie stonowanej (a więc odpada zatem kolor czerwony) wygląda efektownie, gdy sięga dolnego brzegu fartucha bądź trzech czwartych czy czterech piątych długości fartucha (można ją przypiąć małą agrafką, by się nie przesuwiała). Kokardka wstążki powinna być symetryczna i lekko opadać na obie strony. Na nogi zakładano cieliste rajstopy lub pończochy, zaś na stopy obuwano czarne paryski lub brynelki. W porze jesiennej i zimowej zarzucano na plecy duże wełniane chusty tzw. hacki lub ubierano krótkie watowane kurtki szpencery lub jakle. Blasku i okazałości dodawały ozdoby metalowe, głównie srebrne: spinki, łańcuszki, hoczki (przypinane do przedniczek żywotka) i pasy. Drogi, połączony srebrny pas nie jest konieczny, nie mniej jeśli się go nosi, to należy pilnować, że zakłada się go na przeposkę i kokardę – warto wystrzegać się jego tanich namiastek wykonanych z koralików i cekinów przszytych do elastycznej szerokiej taśmy. Przez



ogniwka przszytych do przedniczek żywotka hoczków można przeciągnąć srebrny łańcuszek nigdy zaś kolorową tasiemkę. Jako obuwie zaleca się czarne trzewiki na średnim obcasie z paseczkiem z przodu.<sup>113</sup>

Kończąc te rozważania warto podkreślić, że strój cieszyński charakteryzuje pewna powściągliwa elegancja i harmonia. Aby ją zachować warto przestrzegać pewnych reguł. Do stroju nie powinno się zakładać koralikowych czy w oczy kolczyków, bransoletek czy zegarków na rękę. Dziewczęta z odkrytą głową powinny pamiętać, żeby zaczesywać „na gładko” włosy do tyłu, tak, żeby grzywka nie opadała na czoło. Z kolei kobiety zamężne powinny mieć na głowie koronkowy czepiec, na który zakładały nie zachodzącą na uszy żywotek rodzaj gorsetu chustkę starannie związaną z tyłu głowy na żurek (na pidło).

113 J. Krzyszpień, Kobiety i dziewczęcy strój cieszyński: wybrane uwagi, Jaworza 2011, s. 1-2. [maszynopis]



REGIONALNY STRÓJ PANNY I MĘŻCZYZNY

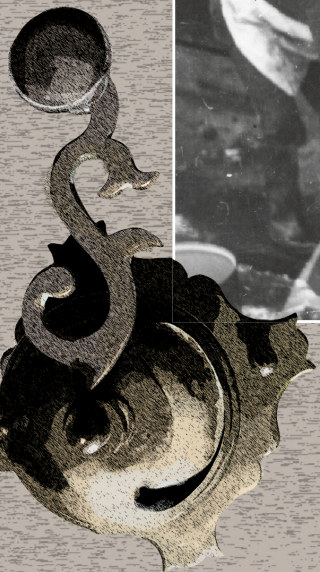


REGIONALNY STRÓJ MĘŻATKI

STROJE PREZENTOWANE PRZEZ CZŁONKÓW ZESPOŁU REGIONALNEGO „JAWORZE”



ZABLIACZKA





# KULINARIA PRZEPISY



## „MURZIN”

- 0,5 kg mąki pszennej,
- 3 jaja,
- 15 dag roztopionego masła,
- 250 ml letniej wody pomieszanej z odrobioną mleka,
- 50 g drożdży,
- 3 łyżki oleju,
- 1 łyżka cukru,
- mała łyżeczka soli,
- 1 szklanka bulionu z wędzonki,
- 0,5 kg wędlin /kielbasa, boczek, wędzonka/;

Sposób przygotowania: Przygotuj zaczyn: do letniej wody z mlekiem wkruszyć drożdże. Dodaj łyżeczkę cukru i mieszaj aż drożdże się rozpuszczą. Przykryj czystą ściereczką i odstaw na 20-30 min w ciepłe miejsce. Masło stop, wystudź. Mąkę przesiej bezpośrednio do zaczynu. Wbij jajka, dodaj sól i bulion. Wymieszaj mikserem, a następnie wyrabiaj rękoma. Gdy ciasto zacznie odchodzić od rąk, dodaj letnie masło. Wyrabiaj aż będzie gładkie i elastyczne (po zrobieniu dołka podnosi się). Przykryj ściereczką i odstaw na 45-60 min w ciepłe miejsce. Gdy dwa razy zwiększy objętość, wyrób je ponownie, rozwałkuj. Pokładaj wędliny i zwiń w rulon. Posmarowany z góry białkiem, włóż do rozgrzanego piekarnika o temperaturze 175 °C, piec przez około 30 minut.

## „WAJECZNICA KUMORNIO”

Porcja dla 4-6 osób:

- 2 duże bułki pszenne,
- 0,5 l. mleka,
- 2 sztuki kurzych jaj,
- 0,30 dkg boczku,
- Przyprawy: sól;

W średniej wielkości garnku podsmażyć boczek. Rozmoczyć 2 bułki, zalewając mlekiem, dodać jajka, dodać sól i wymieszać. Przebrać go garnka i piec w piekarniku ok. 45 minut w temp. 180 °C. Należy pamiętać: potrawa powiększa swoją objętość dwukrotnie.

## FASOLKA PO JAWORSKU

Porcja dla 4-6 osób:

- 1 kg fasoli jaś,
- Wędzonki (boczek, kielbasa),
- 200 ml śmietany kwaśnej,
- Przyprawy: sól pieprz;

Namoczyć fasolę dzień wcześniej. Gotować w tej samej wodzie z wędzonką. Gdy fasola jest miękka dodać pokrojoną w kostkę kielbasę i kwaśną śmietaną. Podawać z chlebem.



## BRYJA

Ingredience: 2 hrušky, 10 švestek, 2 jablka, 2 lžice hladké mouky, 1dl zakysaná smetana, mletá skořice, cukr, špetka soli.

Do hrnce a vodou přidáme nakrájená jablka, hrušky, půlené švestky, trochu soli, skořice a povaříme. Pak uděláme zákletku ze zakysané smetany a mouky, přidáme k ovocnému základu a opět povaříme.

O receptu:

Bryja je tradiční hustá polévka, která se připravovala ze sezónního ovoce (někdy i z ovoce sušeného). Obvykle se jedla v létě, v některých rodinách i ze sušeného ovoce o Vánocích. Podává se tradičně s vařenými brambory či chlebem. Polévka se uvařila ve velkém množství a byla na kraji „blachy“, kde se udržovala teplá k dispozici po celý den.

## TVAROHOVÉ KNEDLÍKY

Ingredience: 2 lžice změkklého másla, 2 vejce, lžička soli, ½ kg tvarohu, 6 lžic strouhanky, 2 lžice krupice, 2 lžice mouky.

K podávání pak mletý cukr, rozpuštěné maslo, skořice

Výše uvedené ingredience propracujeme v těsto, ze kterého děláme knedlíčky velikosti malého vajčka. Knedlíčky vaříme ve vroucí osolené vodě cca 7-10 minut. Podáváme přelité horkým máslem, sy-peme skořicí a moučkovým cukrem, příp. kakaem. V létě můžeme na talíř přidat ovoce (třešně nebo kousky meruněk).

O receptu:

měkké, sladké, na přípravu velmi snadné knedlíky, kterým neodolalo žádné dítě v dobách našich babiček a určitě neodolá žádné dítě v dnešní době.

## BRUTFANIOK

Ingredience: 1,5 balíčku droždí, 12 dkg cukr krupice, 0,5 l mléka, 0,5 kg hladké mouky, 0,5 kg krupice (nejlepší je mletá domácí pšenice), 2 vejce, 0,5 – 1 dcl oleje, 1 lžička soli, 1 lžička tlučeného badyánu. Nejprve si uděláme kvásek z droždí, cukru, mléka a necháme vykynout. Po vykynutí přidáme krupici a hladkou mouku, vajčka, olej, sůl a dobře vypracujeme. Můžete přidat do těsta tlučený badyán – lžičku. Změní tochuť i vůni brutfanioku. Necháme vykynout. Těsto přendáme do vymaštěného pekáče, ještě dáme dále přibližně 20 minut kynout a pak pe-

čeme celkem asi 45 minut a to nejprve při teplotě 180 °C a ke konci při teplotě 200 °C. Kontrolu na to, zda je brutfaniok upečený, provádíme dřevěnou špejlí, která po vytažení musí být suchá. Brutfaniok vyklopíme a necháme vychladnout.

Brutfaniok krájíme na plátky a před podáváním mažeme máslem.

O receptu:

Brutfaniok je jedním z nejtypičtějších jídel, která se připravují od Těšína až k Jablunkovu.

## FAZOLE PO JAWORSKU

Recept pro 4-6 osob:

1 kg fazolí,

Uzené maso (bůček, klobása),

200 ml kysané smetany,

Koření: sůl, pepř;

Fazole namočíme den předtím. Vaříme ve stejné vodě s uzeným masem. Jakmile fazole změkknou, přidáme klobásu nakrájenou na kostky a kysanou smetanu. Podáváme s chlebem.

## SŁOWNICZEK SŁÓW GWAROWYCH UJĘTYCH W TREŚCI:

**Apryl** – (1) kwiecień; (2) zawołanie towarzyszące żartowaniu sobie z kogoś w dniu 1 kwietnia (prima aprilis)  
**babica** – akuszerka wiejska  
**babuć** – świnia  
**bióły** – biały  
**bandla** – wstążka  
**betlymek** – stajenka  
**bónbony** – cukierki  
**brynelki** – damskie buciki z płóciennymi cholewkami  
**bruclek, bruclik** – kamizelka do męskiego stroju ludowego  
**ceres** – tłuszcz z orzechów i palmy kokosowej  
**chrómy** – kulawy  
**chybi** – brakuje  
**czakaczka** – zabawa weselna w gospodzie  
**czorny** – czarny  
**diobeł** – diabeł  
**doszkrubki** – zakończenie wspólnego darcia pierza  
**dudki** – dyscyplina; rodzaj wiązanych rzemyków do wymierzania chłosty  
**dzierzeć** – trzymać  
**dziewka** – młoda dziewczyna na służbie u gospodarza  
**fura** – (1) wóz drabiniasty załadowany sianem; (2) ilość ładunku  
**fortuch** – fartuch  
**galan, galanka** – narzeczony, narzeczona  
**galanić się** – zalecać się do kogoś lub chodzić z kimś  
**galaty** – spodnie  
**galónka** – jedwabna wstęga – najczęściej koloru niebieskiego – stanowiąca obszycie dołu sukni cieszyńskiej  
**goiczek** – mała jodła lub świerk ozdobiona wstążkami, z którą dawniej chodziły dziewczyny po domach

w okresie Wielkanocy  
**goiczorka** – dziewczyna chodząca z goiczkiem  
**gowidyź** – ptactwo domowe  
**gryzok** – przedmiot do gryzienia podawany zębującym dziecku  
**gynś** – gęś  
**hacka** – większa chusta wełniana z frędzlami do okrycia głowy i pleców  
**hebama** – akuszerka  
**hoczki** – złote lub srebrne ozdoby z okrągłymi ogniwkami przyszywane z przodu gorsetu sukni cieszyńskiej  
**huncwut** – gagatek, hultaj  
**istne roki** – zob. snymby  
**jelita** – kaszanka  
**kabotek** – bluzka do kobiecego stroju ludowego  
**kancjonał** – modlitewnik  
**karwacz** – różga, bat pleciony z wierzbowych witek (gałązek)  
**kita** – udo  
**kłobuk** – kapelusz  
**kłónczok** – poduszka wypchana stosinami piór  
**kołocz** – kołacz  
**kołoczyr, kołoczyczek** – mały (wielkości dłoni) okrągły drożdżowy placek z makiem lub serem  
**kormik** – tucznik  
**kreplik** – pączek z powidłami  
**krupica** – grubo zmielona mąka pszenna  
**krupicznok** – pieczywo z grubo mielonej mąki pszennej  
**kryzban, kryzbałn** – choinka świąteczna  
**kucianki** – bazy  
**kumora, kómora** – izba mniejsza np. naprzeciw kuchni  
**kuwik** – puszczyk

**kwak** – brukiew, karpień  
**leberka** – wątrobianka, pasztetowa  
**lymiczek** – haftowany mankiet na rękawie bluzki w stroju ludowym  
**letnik** – suknia do stroju cieszyńskiego  
**miodunka, miodula** – wódka na bazie miodu i spirytusu  
**młoducha** – panna młoda  
**moj** – długa żerdź ozdobiona choinką z kolorowymi wstążkami, stawiana przed domem panny młodej  
**mojiczek** – (1) zob. goiczek; (2) mniszek pospolity  
**murzin** – mięso wędzone zapieczone w cieście drożdżowym  
**nowydzka** – podarunek dla młodej mamy od odwiedzających ją osób  
**nudle** – makron  
**obójeł** – zdobiony haftem kołnierzyk bluzki do stroju ludowego  
**odpytywać** – (1) przeproszać, prosić o odpuszczenie win; (2) prosić o błogostawieństwo  
**ogłoszki** – zapowiedzi ślubne w kościele  
**oplecka** – tylna część gorsetu w sukni cieszyńskiej (zob. letniku)  
**oszkrabiny** – oberki z ziemniaków  
**oszkwary** – nadpalony węgiel, żużel  
**pidło** – sposób wiązania chusty na potylicy (do stroju cieszyńskiego)  
**pieczki** – susz (np. z jabłek, śliwek, gruszek)  
**pieczoki** – ziemniak upieczony w popiele ogniska  
**pobaba** – wspólna praca sąsiadka będąca rodzajem bezpłatnej pomocy  
**podciep** – podrzutek  
**podłaźniczka** – choinka wisząca pod sufitem

\* Przy tworzeniu słowniczka skorzystano z publikacji: J. Wróńciz (red.), „Słownik gwarowy Śląska Cieszyńskiego”, Ustroń 2010.

**pokłodać** – wróżyć  
**pokróńzać** – pokroić kapustę  
**polywka** – zupa  
**połazy** – chodzenie dzieci po domach i składanie życzeń w drugi dzień Świąt Bożego Narodzenia  
**połaźnicy** – młodzież chodząca po kołędzie  
**połaźniczka** – ustrojona kolorowymi wstążkami iglasta gałązka  
**pokora** – żałoba  
**poloki** – buty męskie, skurzone z cholewami  
**polywok** – osoba polewająca wodą np. w śmigus dyngus  
**poprowki** – drugi dzień wesela  
**pospółka** – jak podaje jedna z informaterek termin ten oznacza słoninę; częściej podsypka żwirowo-kamienna lub gorszej jakości materiał lniany do przykrycia pościelipotkowie, potek, potka – rodzice chrzestni, ojciec chrzestny, matka, chrzestna  
**potok** – strumyk  
**powąła, powoł** – sufit  
**powiarki** – wierzenia ludowe  
**preswórszt** – salceson  
**prządki** – wspólne przedzenie nici  
**przedniczki** – przednia część gorsetu w sukni cieszyńskiej  
**przeposka** – wstążka  
**rogulka** – mątewka  
**rozchodny dziyń** – dzień odejścia ze służby  
**rozolka** – wódka gatunkowa  
**smowiny** – zob. snybmy, smowy  
**smowy** – spotkanie w celu omówienia ożenku  
**snybmy** – spotkanie przedweselne w celu omówienia

spraw majątkowych  
**spórny** – niegrzeczny  
**szpyrka** – słonina  
**strómek** – choinka, małe drzewko  
**strucla, sztrucla** – chałka z rodzynkami  
**szatka** – chusta na głowę  
**szczodrok** – kieliszek ciepłej wódki zaprawionej przypalonym cukrem  
**szczytek** – trójkątne zwieńczenie tylnej części gorsetu w sukni cieszyńskiej  
**szkubaczka** – darcie pierza  
**szkubani** – darcie pierza  
**szloga** – zatrzymanie orszaku weselnego za pomocą liny lub żerdzi  
**sznytłok** – szczypiorek  
**szoldra** – zob. murzin  
**szpencer, szpyncer** – rodzaj kurtki z sukna  
**szulki** – spożywane podczas wieczerzy wigilijnej rurki zwinięte z cienkiego ciasta z miodem i cynamonem  
**sztrucla** – zob. strucla  
**śmiergust** – śmigus dyngus  
**tatarczówka** – rodzaj wódki z dodatkiem tataraku  
**tragarz, trogorz** – gruba belka stropowa  
**troki** – duże drewniane koryto do parzenia zabitej świnki  
**tróm** – kłoda  
**trómba** – piekarnik  
**urzec, urzeknoć** – rzucić urok  
**wajco** – jajko  
**wajeczyna** – jajecznicza  
**warzónka** – wódka przepalanka  
**wianki, wionoki** – (1) wianek – symbol dziewictwa; (2)

impresa Świętojańska połączona z puszczaniem wraz z nurtem rzeki wianków  
**wiesieli** – wesele  
**wiljówka** – (1) kieliszek wódki wypijany do południa w dzień wigilijny; (2) prezent w postaci towaru; (3) spotkanie około wigilijne w pracy  
**winsz** – życzenia noworoczne, życzenie szczęścia  
**winszownik** – osoba składająca życzenia (np. noworoczne)  
**wyblyszczki** – zagłądanie - np. przez okno - do środka gospody podczas wesela  
**wyblyszczkorz** – człowiek nie biorący udziału w weselu lub innej imprezie ale tylko przyglądający się  
**wykupiny** – obrzęd symbolizujący targowanie się o pannę  
**młodą** – część wywodzin (zob. wywodzani)  
**wyrzozki** – odkrojone tłuste kawałki mięsa wieprzowego, które następnie smażono  
**wysłóżka** – ciasto wręczane odchodzącym gościom weselnym  
**wytryszczki** – zob. wyblyszczki  
**wywodzani** – obrzęd poprzedzający wyjście/wyjazd do kościoła  
**zabijaczka** – świniobiec  
**zawijok** – zawijane ciasto – np. makowiec  
**zoloty** – zaloty  
**zoziryki** – odwiedziny kobiety po urodzeniu dziecka, ale przed chrzciniami  
**zręgowiny** – zob. snybmy  
**żniwówka** – dożyńki  
**żurek** – sposób wiązania chusty na głowie kobiety  
**żynich** – młody pan  
**żywotek** – rodzaj gorsetu

**Redakcja i korekta tekstu w języku polskim:**

Ośrodek Promocji Gminy Jaworze,  
Grzegorz Studnicki,  
Mieszkańka Gminy Jaworze: Danuta Pawlus;

**Redakcja tekstu w języku czeskim:** Vladislava Latochová**Wywiady do treści publikacji udzieliłi:**

Mieszkańcy Gminy Jaworze: Irena Stekla, Ryszard Stanclik, ks. Władysław Wantulok;

Zdjęcia ze zbiorów osób prywatnych i Muzeum Śląska Cieszyńskiego w Cieszynie

**Projekt okładki:** Anna Witkowicz

**Ilustracje, opracowanie graficzne:** Celina Motyka, Anna Witkowicz, Pate Media, [www.pate.pl](http://www.pate.pl)

**Skład graficzny:** Mirosław Kisiel, Pate Media, [www.pate.pl](http://www.pate.pl)

**Wydawcy:**

Ośrodek Promocji Gminy Jaworze – [www.opgj.pl](http://www.opgj.pl)  
Sdružení obcí povodí Stonávky - [www.stonavka.cz](http://www.stonavka.cz)

**Nakład:** 2.000 sztuk

1.000 egzemplarzy po stronie polskiej – ISBN: 978-83-940981-1-7

1.000 egzemplarzy po stronie czeskiej



Publikacja ma charakter informacyjny, edukacyjny i promocyjny, nie jest wydawnictwem naukowym.



Publikacja realizowana w ramach projektu „Tradycje regionu” dofinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego oraz z budżetu państwa w ramach Programu Interreg V-A Republika Czeska – Polska za pośrednictwem Euroregionu Śląsk Cieszyński – Těšínské Slezsko.

Projekt „Tradycje regionu” je spolufinancován z prostředků Evropského fondu pro regionální rozvoj - Programu Interreg V-A Česká republika–Polsko v rámci Fondu mikroprojektů Euroregionu Těšínské Slezsko - Śląsk Cieszyński.

Wydanie kwiecień 2017 r.