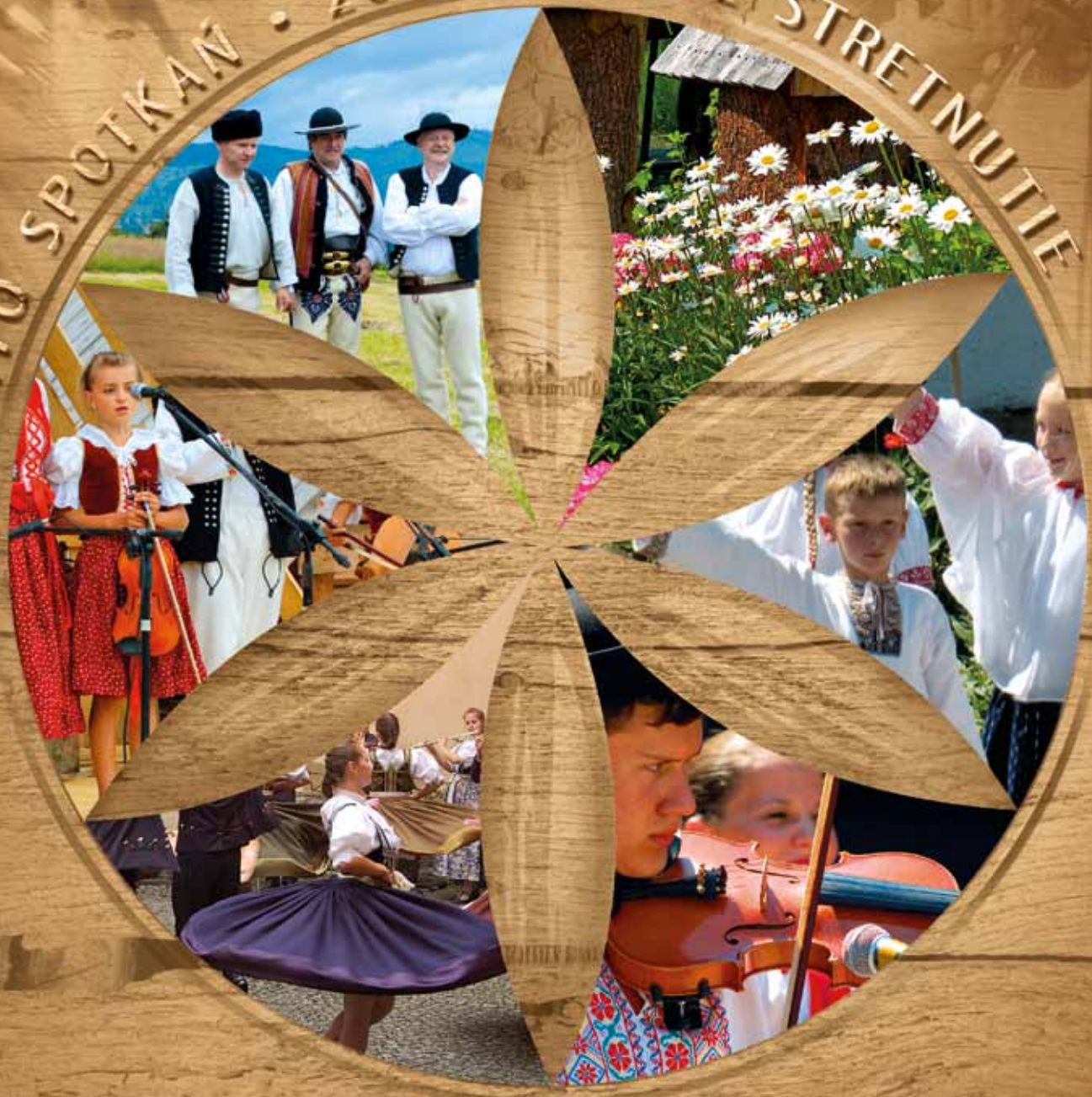


LATO SPOTKAN • 2013 • LETNE STRETNUTIE



Łato spotkań

z kulturą i tradycją Górali
na pograniczu polsko-słowackim – 2013



Letné stretnutie

s kultúrou a tradíciou Goralov
v poľsko-slovenskom pohraničí – 2013



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ
ROZWOJU REGIONALNEGO



Starostwo Powiatowe w Cieszynie

43-400 Cieszyn, ul. Bobrecka 29
tel. (+48 33) 47 77 301, e-mail: wr@powiat.cieszyn.pl
www.lato2013.projektyUE.info

Stowarzyszenie Żeny Kysúc

022 01 Čadca, ul. Slobody 43



Ženy Kysúc

Teksty:

Janina Juroszek, Małgorzata Kiereś, Mária Húštavová, Veronika Mačuhová, Józef Michałek

Zdjęcia:

Maja Kowalska, Marcin Kowalski, Jacek Michałek, Józef Michałek

Tłumaczenie:

Centrum Języków Obcych „HIT” Jadwiga Żur
43-300 Bielsko-Biała, ul. Galicy 9

Skład i druk:

Ośrodek Wydawniczy „Augustana” Sp. z o.o.
Pl. Ks. Marcina Lutra 3, 43-300 Bielsko-Biała
www.augustana.com.pl





*Łato spotkań z kulturą i tradycją Górali
na pograniczu polsko-słowackim – 2013*

*Letné stretnutie s kultúrou a tradíciou Goralov
v polsko-slovenskom pohraničí – 2013*

Na beskidzkim polsko-słowackim pograniczu

Czas, przyjaciel przemijania, gna nieubłagalnie do przodu, nie potrzebuje przystanku, nie odczuwa zmęczenia jest zawsze ten sam odmierzany wschodami i zachodami słońca, skrupulatnie, co do tysięcznej sekundy. Oto jego fenomen. Wpisuje się i nasze życie w jego rytm i czas niewielkiej chwili na ziemi. Pozostawia nam możliwości zatrzymania wartości rodzimej ziemi, najbliższego nam naszego świata i jego bogactwa.

Taki cel miały również spotkania na pograniczu polsko-słowackim, które pozwoliły na uzupełnienie naszej wiedzy o przeszłości beskidzkiego skrawka ziemi. W tegorocznej edycji projektu *Lato spotkań z tradycją i kulturą Górali* gościimy tym razem na polsko-słowackim pograniczu. Obszar zamieszkiwany przez górali śląskich graniczy bezpośrednio z popularnie określaną w Polsce ziemią czadecką. Stanowi ją geograficznie północna, górna część tzw. Kysuc, krainy, której nazwę zaczerpnięto od wpadającej do Wagu rzeki Kysucy, rozciągającej się: na północ od Żyliny, na wschód od pasma Jaworników i na południe od przełęczy Jabłonkowskiej, która oddziela ją od Śląska Cieszyńskiego, na południowy zachód od przełęczy Zwardońskiej i na zachód od pasma Wielkiej Raczy – Rycerzowej, które oddziela ją od ziemi żywieckiej, a więc Małopolski.

W naszej edycji projektu spotkaliśmy się z kulturą góralskiej społeczności wsi Oszczadnica, która – podobnie jak góralskiej Istebnej – związana była w przeszłości z osadnictwem wołoskim, następnie z rozwojem przemysłu drzewnego. Wspólne elementy pastersko-rolniczej kultury

widoczne są do dziś w wielu elementach kultury materialnej, duchowej i społecznej. Wszystkie tradycyjne chałupy tego pogranicza budowane były z drewna, najczęściej z okraglaków, które wiązano na „rybi” czy *jaskółczy chwost, zakładkę i obłap*. Dach chałup był tu dwuspadowy kryty gontem. Podstawy bytu, które w tradycji kształtowała gospodarka sąsiedzko-pasterska zatrzymała wspólne zasoby wołoskiego pasterskiego nazewnictwa jak: *kolyba, gielata, putyra, klog, koszor, podyszor*. Wiele podobnych zachowań magicznych widzimy w cyklu dorocznej obrzędowości jak: majenie okien, drzwi na *św. Jóna*, czy polewanie się wodą w Poniedziałek Wielkanocy. Znajdujemy w Oszczadnicy pozostałości dawnego podłoża magiczno – wierzeniowego, które nas różni jak np. *chodzenie Luc*, czy zwyczaje okresu mięsopustu. Nie notujemy tych zwyczajów w góralskiej wsi Istebna. Nadal do dziś w dzień *św. Szczepana* pojawia się w góralskich domach obu społeczności rano *połaźniczek, żoczek*, który wieszkuje: „*jo je mały połaźniczek przeszeł zech tu po trójniczek*”.

Wyraźna wspólnota i odrębność widoczna była w zaprezentowanym obrzędzie weselnym górali z Istebnej oraz z Oszczadnicy. Wspólne w tym obrzędzie są nadal zolety, (zalety), zrękowiny (zaręczyny), weselna uczta, oczepiny pani młodej. Wesele od wieków trwa dwa-trzy dni przy góralskiej kapeli, przy której tańczy się polki, walczyki, owięzioki, czardasze. Wspólnym elementem jest również folklor dziecięcy. Dzieci z Oszczadnicy i góralskiej Jaworzynki razem bawią się w *majdy, chowanego, mróganego, ulijanę*. Razem budują mosty, pieką w tańcu placki.

Spotkania wypełniła również prezentacja bogactwa ludowego rzemiosła. W tej artystycznej dziedzinie mieliśmy okazję zobaczyć nieznanne nam dziedziny jak drutowanie jajek, pieczenie opłatków, wyrób pierników, które prezentowali słowaccy rzemieślnicy.



Na beskydskom poľsko-slovenskom pohraničí

Čas, priateľ zmien, neúprosne beží dopredu, nepotrebuje zastávku, nie je unavený, je stále ten istý, meraný východmi a západmi slnka, presne na tisíce sekundy. Je to fenomén. Aj náš život a nedlhá chvíľa na zemi sa prispôsobujú jeho rytmu. Ponúka nám možnosť zachovať hodnotu rodnej zeme, nám najbližšieho kúska sveta a jeho bohatstva.

Taký cieľ mali aj stretnutia na poľsko-slovenskom pohraničí, ktoré nám umožnili rozšírenie našich poznatkov o minulosti beskydského kúska zeme. Tohtoročný ročník projektu *Leto stretnutí s tradíciou a kultúrou Goralov* tento krát usporadúvame na poľsko-slovenskom pohraničí. Územie obývané sliezskymi goralmi susedí priamo s v Poľsku obľúbenou čadeckou zemou. Geograficky sa jedná sa o severnú, hornú časť Kysúc, regiónu, ktorého názov je odvodený od rieky vliavajúcej sa do Váhu s názvom Kysuca. Tiahne sa na sever od Žiliny, na východ od pásma Javorníkov a na juh od jablonkovského priesmyku, ktorý ho oddeľuje od tešínskeho Sliezska, na juhozápad od zwardoňského priesmyku a na západ od pásma Veľkej Rače – Rycierova, ktorý ho oddeľuje od živieckej zeme, teda Malopoľska.

V našej edícii projektu sme sa stretli s kultúrou goralského spoločenstva dediny Oščadnica, ktorá bola – podobne ako goralská Istebna – v minulosti spojená s valašskou kolonizáciou, následne s rozvojom drevárskeho priemyslu. Spoločné prvky pastierskej a roľníckej kultúry sú dodnes viditeľné v množstve prvkov materiálnej, duchovnej a spoločenskej

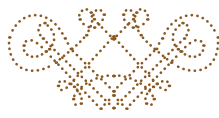
kultúry. Všetky tradičné drevenice tohto pohraničia boli budované z dreva, najčastejšie gulatiny, ktorá bola viazaná na „rybí“ či lastovičí *chvost*, *záložku* a *obláp*. Strecha dreveníc bola dvojspádová, pokrytá šindľami. Základy existencie, ktoré v tradícii tvorilo salašnícko – pastierske hospodárstvo, si zachovali spoločné bohatstvá valašského pastierskeho názvoslovía ako: *kolyba*, *gielata*, *putyra*, *klog*, *koszor*, *podyszor*. Veľa podobných zachovaných čarovných obyčají vidíme v cykle každoročných rituálov ako: zdobenie okien, dverí na sv. Jóna, či oblievanie sa vodou na Veľkonočný pondelok. V Oščadnici nachádzame zachované dávne magicko-náboženské zvyky, ktoré nás odlišujú napr. *chodzenie Luc*, či zvyky obdobia mäsového pôstu. Takéto zvyky nezaznamenávame v goralskej dedine Istebna. Aj naďalej sa na sv. Štefana objavuje v goralských domoch obidvoch spoločenstiev ráno *połaźniczek*, *żoczek*, ktorý vinšuje: „*jo je mały połaźniczek przeszel żech tu po trójniczek*“.

Značná jednota a osobitosť bola viditeľná v predstavenom svadobnom obrade goralov z Istebnej a z Oščadnice. V tomto obrade sú naďalej spoločné zálety (*zolety*), zásnuby (*zrękowiny*), svadobná hostina, čepčenie nevesty. Svadba už storočia trvá dva-tri dni spolu s goralskou kapelou, pri hudbe ktorej sa tancuje polka, valčíky, *owięzioki*, *čardáše*. Spoločným prvkom je taktiež detský folklór. Deti z Oščadnice a goralskej Javorinky sa spolu hrajú hry *majdy*, *chowanego*, *mróganego*, *ulijankę*. Spolu stavajú *mosty*, *pieką w tańcu placki*.

Predmetom stretnutí bola taktiež prezentácia bohatstva ľudového remesla. V tejto umeleckej oblasti sme mali príležitosť vidieť nám neznáme remeslá, ako drôtovanie vajíčok, pečenie oplátok, výroba perníkov, ktoré predstavili slovenskí remeselníci.







Tradycyjne potrawy góralskie

Potrawy tradycyjne odzwierciedlają kulturę ludową regionu. Szczególnie ciekawa jest kultura kulinarna górali wyrosła na gospodarce pastersko-hodowlanej, w warunkach ciężkiej uprawy kamienistej ziemi, w biedzie i głodzie, jakie nieraz przeżywali w chwilach nieurodzaju. Charakterystyczne są przede wszystkim dania sporządzane w niecodzienny czas świąt, uroczystości rodzinnych, czy przy okazji wspólnej pomocy sąsiedzkiej, która była pracą darmową, tak więc należało tym bardziej ugościć sąsiada za to, że przyszedł pomóc. Przyrządzano wtedy najlepsze potrawy, aby w ten sposób dać wyraz gościnności.

Potrawy świąteczne górali to przede wszystkim mięso, zawsze wędzone, wieprzowe gotowane w polewce, albo pieczony drób, gęś czy królik w śmietanie.

Zauważyć można, że w tej hierarchii ważności wysoko stoi zawsze kapusta zasmażana ze szpyrkami z ziemniakami, mimo, że była daniem prawie codziennym, powszechnym. W Wigilię jest ona słodka z maślaną zasmażką, a wynika to z postu obowiązującego w tym dniu. Później zaczęto robić także sałatki z gotowanej kapusty do mięsa. Bardzo ważną rolę w daniach wigilijnych spełniała „bryja”, rodzaj zagęszczanej zupy. Mamy je dwie: bryja z suszonych owoców i groch ze śliwkami. Charakterystyczną cechą jest występowanie na wigilijnym stole maku i grzybów, co wiąże się z przedchrześcijańskim, zaduszkowym charakterem Świąt Bożego Narodzenia.

Zauważyć można, że dawniej tzn. przed II wojną światową inna była kultura jedzenia. Rodzina była najczęściej wielopokoleniowa, przez to zespolona wspólnym gospodar-

Tradičné jedlá goralov

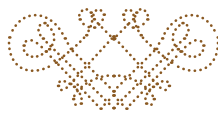
Tradičné jedlá odrážajú ľudovú kultúru regiónu. Najviac zaujímavá je kulinárska kultúra goralov, ktorá sa rozvinula na základe pastiersko-chovateľského hospodárstva, a to v podmienkach náročného obrábania kamienistej zeme, za biedy a hladu, ktoré sa neraz prežívali počas neúrodných chvilí. Typické sú predovšetkým jedlá, ktoré sú pripravené počas výnimočného sviatočného času, rodinných osláv, alebo pri poskytnutí vzájomnej susedskej pomoci, ktorá bola pomocou nezištnou, a preto sa tým viac patrilo pohostiť suseda za to, že prišiel pomôcť. Vtedy sa pripravovali najlepšie jedlá, aby sa tým spôsobom zvýraznila pohostinnosť a vďaka.

Medzi sviatočné jedlá goralov patrilo hlavne mäso, väčšinou údené, v polievke varené bravčové mäso alebo pečená hydina, hus, či králik na smotane.

Možno si všimnúť, že v hierarchii dôležitosti stále vysoko stojí smažená kapusta so škvarkami a zemiakmi, napriek tomu, že bola takmer každodenným jedlom. Na Štedrý deň sa jedla na sladko s maslovou zápražkou, čo vyplývalo z pôstu, ktorý je v ten deň záväzný. Neskôr sa k mäsu začali robiť šaláty z varenej kapusty. Veľmi dôležitú úlohu v rámci štedrovečerných jedál plnila „bryja”, typ hustej polievky. Existujú dva druhy: bryja zo sušeného ovocia a hrachová so slivkami. Príznačnou vlastnosťou štedrovečerného stola je prítomnosť maku a húb, čo je spojené s predkresťanským, zádušným charakterom sviatkov Božieho narodenia.

Nedá sa nevsimnúť si, že dávnejšie, tzn. pred 2. svetovou vojnou, bola iná kultúra stravovania. Rodina bola najčastejšie zložená z viacerých pokolení, tým pádom bola scelená spoločným hospodárstvom a prácou na ňom. Každý deň





stwem i pracą na nim. Każdego dnia łączyło ich wspólne zasiadanie na „stolicy” i jedzenie z jednej misy. Potrawy były proste, ale dobrze okraszone, przez co syte i kaloryczne. Stół gościnny był otaczany czcią, nie zasiadano do niego codziennie, ale tylko w największe święta lub przy okazji wizyty honorowego gościa. Liczbę domowników określało się przez zapytanie: „wiele was ku stołu?”. Chleb, symbol życia, pokarmu, przed ukrojeniem przeżegnany był znakiem krzyża, otoczony swego rodzaju kultem. Dla góralskiej społeczności był czymś drogim, luksusowym, spożywanym kiedyś tylko raz do roku w czasie „Godów”, czyli Świąt Bożego Narodzenia.

Na przestrzeni czasu zmieniał się asortyment potraw przyrządzanych przez górali. Te najstarsze oparte były głównie na nabiale owczym i przetworach uprawianych zbóż, jak „ciyr”, „pónczki” czyli grubo zmieloną na żarnach „trzcikym” z „jarziny” (żyto jare) prażono w rondelku i zalewano osoloną wodą. Świąteczny był „reżny chlyb”, gdyż wysoko w górach nie rodziła się pszenica. Z kupionej mąki pszennej robiono ciasto drożdżowe takie jak: brutfanioki, babki, w końcu kołoczki. Natomiast pojawienie się ziemniaków, początkiem XIX wieku, na Śląsku Cieszyńskim wywołało rewolucję w tradycyjnym żywieniu. Stopniowo ziemniaki zaczęły się stawać podstawą żywieniową górali. Pierwotnie pieczone w popiele drzewnym na „nolepie” pieca, później w „piekarszczoku”, następnie gotowane w osolonej wodzie w łupinach, a dopiero potem obierane czyli „skrobane”. Jedzono je prawie do wszystkich zup, kapusty, przypiekane z mlekiem lub „kiszkom” (kwaśne mleko) na „wieczerzym”. Szeroką gamę potraw przyrządzano z „trzicieliny”, mianowicie placki, polyśniki, kubusie, gałuszki, bachora.

Po II wojnie światowej, kiedy to rozpoczyna się załamywanie tradycji ludowych i w kuchniach góralskich następują duże zmiany żywieniowe.

členov rodiny spájalo spoločné zasadnutie k „stolicy” a jedenie z jednej misy. Jedlá boli jednoduché, ale zato dobre obsypané, a to ich robilo sýte a kalorické. Stôl pre pohostenie bol stále obklopený čtou, nesadalo sa k nemu každý deň, ale len na najväčšie sviatky alebo pri príležitosti návštevy dôležitého hosťa. Počet domácich sa určoval otázkou „wiele was ku stołu?”. Chlieb, symbol života, pokrmu, bol pred rozkrojením prežehnaný znakom kríža, čo svojim spôsobom predstavovalo určitý kult. Pre goralskú spoločnosť bol niečím vzácnym, luxusným a kedysi sa jedával len raz v roku počas „Godów”, čiže sviatkov Božieho narodenia.

S postupom času sa menil aj sortiment jedál, ktoré pripravovali goralské ženy. Tie najstaršie boli založené hlavne na mliečnych výrobkoch z ovčieho mlieka a výrobkoch z pestovaného obilia, ako „ciyr”, „pónczki” čiže nahrubo zomletá na „žarnach trzcikym” z „jarziny” (žito jare) pražené sa v hrnci a zalievane slanou vodou. Sviatočný bol „režny chlyb”; pretože vysoko v horách sa nerodila pšenica. Z kúpenej pšeničnej múky sa robili drożdžové koláče, také ako: brutfanioki, babki, a nakoniec aj kołoczki. Ale keď sa na začiatku XIX. storočia na Tešínskom Sliezske objavili zemiaky, vyvolalo to revolúciu v tradičnom stravovaní. Postupne sa zemiaky stávali základom stravovania goralov. Najprv boli pečené v popole z dreva „nolepie” piecky, neskôr v „piekarszczoku”, potom boli varené v slanej vode v šupke, a až potom sa olúpali čiže boli „skrobane”. Jedli sa takmer ku všetkým polievkam, kapuste, zapekané s mliekom alebo „kiszkom” (kyslé mlieko) na „wieczerzym”. Široké spektrum jedál sa pripravovalo z „trzicieliny”, menovite placki, polyśniki, kubusie, gałuszki, bachora.

Po 2. svetovej vojne, kedy sa pomaly začínalo lámanie ľudových tradícií, sa v goralských kuchyniach objavovali veľké stravovacie zmeny.



Niezwykle istotne jest jednak to, że tradycyjne potrawy funkcjonują równolegle obok tych nowoczesnych, uniwersalnych. Zwłaszcza babcie sporządzają te potrawy i w ten sposób przekazują stare receptury następnym pokoleniom.

Istnieją stałe podziały jedła na świąteczne i codzienne. Świąteczne potrawy wyróżniają się zawsze niecodziennością i nabierają znaczenia rarytasu. Dawniej były to mięso czy prawdziwa kawa z odrobiną cykorii, dziś te dwie rzeczy przeszły do codzienności, są powszechnie sporządzane prawie każdego dnia. Co nie znaczy, że współcześnie nie mamy już rarytasów, oczywiście są, lecz zmieniły się potrawy zaliczane do tego rodzaju.

Poprzez opis świątecznych, tradycyjnych dań chciałam podkreślić kulturowe funkcje pożywienia. Tradycje żywieniowe ukazują normy, zwyczaje, wiedzę ludową, oraz związek z religią, głównie w czasie postu. Czasami takie składniki jak woda, chleb czy jajko nabierają znaczenia magicznego, gdyż wierzono, że chronią człowieka przed niebezpieczeństwem.

Czas świąteczny związany był zawsze z czasem obdarowywania, hojności dla tych, którzy byli biedniejsi albo dla tych, którzy zwyczajowo chodzili z „wiyńszym”. Funkcjonowało obowiązkowe darowanie żywności przy takich okazjach jak wesela, „nawiedziny” czy świniobicie. Miało to wiele pozytywnych aspektów, zwłaszcza dla integracji społeczności, wzmacniało zainteresowanie losem innego człowieka.

Zachodzące we współczesnym świecie szybkie zmiany, ciągły brak czasu czy rzadkie kontakty z sąsiadami, powodują, że często wracamy z sentymentem do dawnych czasów i to także pod względem dawnego, dobrego pożywienia „matek i tacików”.

Nezvyčajne dôležité je to, že tradičné jedlá vystupujú rovnobežne popri tých moderných, univerzálnych. Tieto jedlá pripravujú hlavne staré mamy, a týmto spôsobom odkazujú nasledujúcim pokoleniam staré receptúry.

Doteraz existuje stále rozdelenie jedál na sviatočné a každodenné. Sviatočné jedlá sa odlišujú typickou výnimočnosťou a nabierajú význam rarity. Dávnejšie to bolo mäso, či pravá káva so štipkou cigórie. Dnes sa tieto dve potraviny preniesli do každodennosti. Sú pripravované takmer každý deň. To ale neznamená, že v dnešnej dobe už nemáme rarity, ktoré samozrejme existujú, len sa zmenili potraviny, ktoré medzi ne patrili.

Prostredníctvom opisu sviatočných, tradičných jedál som chcela zvýrazniť kultúrny význam stravovania. Stravovacie tradície preukazujú normy, zvyky, ľudové vedomosti, ako aj spojenie s náboženstvom, hlavne počas pôstu. Niekedy také zložky ako voda, chlieb či vajíčko nabierajú magický význam, pretože sa verilo, že chránia človeka pred nebezpečenstvom.

Sviatočný čas je stále spojený s obdobím obdarovania, hojnosti pre tých, ktorí sú biednejší alebo pre tých, ktorí zvyčajne chodili s „wiyńszym”. Fungovalo predpísané darovanie potravín pri takých príležitostiach ako svadby, „nawiedzmy”, či zabijačky. To malo veľa pozitívnych aspektov, najmä pre integráciu spoločnosti, posilňovalo to záujem o osud iného človeka.

Rýchle zmeny, ktoré sa uskutočňujú v súčasnom svete, pravidelný nedostatok času, či zriedkavý kontakt so susedmi, majú za následok, že sa často sentimentálne vraciame do dávnych čias aj vzhľadom na dobrú stravu „mamiak a tatkov”.





 Baca Piotr Kohut



Sery owcze – dziedzictwo góralskiej kultury

Henryk Kukuczka, baca z Istebnej Stecówki

Wyrób sera owczego należy do wielowiekowej tradycji górali Beskidu Śląskiego. Związany był z gospodarką sałasznico-pasterską i odbywał się w drewnianej *kolybie* zawsze w okresie od maja do września. Był to czas wypasu owiec na halach. Tradycyjna metoda wyrobu owczego sera polegała na *klaganiu* mleka owczego. Do udojonego mleka owczego dodawano *podpuszczkę*, która przyśpieszała proces fermentacji mleka i powstawał owczy ser, który nazywano tu *bundz /bunc/*. Część owczego sera przeznaczano do wyrobu bryndzy. Wtedy mielono go solono i ubijano w drewnianych *musorkach* lub *faskach*. Z resztek sera wyrabiano jeszcze w tradycji *redykołki*, o których w Beskidach zapomniano. Współcześnie na nowo na żywym sałazie w Istebnej Stecówce baca i właściciel – Henryk Kukuczka – wypasa owce i wyrabia codzienne świeży owczy bunc, którego smak możemy poznać odwiedzając jego sałasz.



Ovčie syry – dedičstvo goralskej kultúry

Henryk Kukuczka, bača z Istebnej Stecówki

Výroba ovčieho syra patrí k storočnej tradícii goralov zo Sliezkych Beskýd. Bola spojená so salašnícko-pastierskym hospodárstvom a bola vykonávaná na salaši v drevenej *kolybie*, stále v období od mája do septembra. To bol čas pasenia oviec na lúkach. Tradičná metóda výroby ovčieho syra spočívala na *klaganíu* ovčieho mlieka. Do nadojeného ovčieho mlieka sa pridávalo *podpuszczku*, ktorá zrýchľovala proces fermentácie mlieka a tak vznikol ovčí syr, ktorý sa miestne nazýval *bundz /bunc/*. Časť ovčieho syra bola určená na výrobu bryndze. Vtedy sa mlel, solil a ubíjal v drevených *musorkach* alebo *faskach*. Zo zvyškov syra sa ešte tradične vyrábali *redykołki*, o ktorých sa v oblasti Beskýd zabudlo. V súčasnosti odnovo, na živom salaši v Istebnej Stecówce bača a majiteľ salaša – Henryk Kukuczka – pasie ovce a každý deň vyrába čerstvý ovčí bunc, ktorého chuť môžete spoznať, keď navštívite jeho salaš.







Zespół Regionalny „Istebna” z Istebnej

Zespół Regionalny „Istebna” z Istebnej jest prawdopodobnie najstarszym wciąż istniejącym polskim zespołem folklorystycznym. Swymi korzeniami sięga bowiem roku 1901. W roku 2011 Zespół „Istebna” obchodził więc swój jubileusz 110-lecia istnienia! Nazwa zespołu jest tożsama z nazwą wsi (a równocześnie gminy) w Beskidzie Śląskim, położonej u styku granic trzech państw – Polski, Czech i Słowacji. Etnograficznie są to tereny zamieszkałe przez górali śląskich.

Zespół od zawsze wierny pozostaje swojej tradycji góralskiej, zaś repertuar opiera o widowiskowe pieśni i tańce Beskidu Śląskiego, zwłaszcza tak zwanej Trójwsi Beskidzkiej – trzech wiosek, Istebnej, Jaworzynki i Koniakowa, położonych u styku granicy polskiej, czeskiej i słowackiej. Najbardziej charakterystycznym tańcem jest „Łowiynziok” – występujący tylko w Trójwsi Beskidzkiej, składający się z trzech części taniec zalotny. Inne prezentowane przez zespół tańce to na przykład „Świńszczok”, „Kołomajka”, „Kowol”, „Rejna”, „Piłka” czy „Czworok” oraz tańczone przez mężczyzn „Kapitan” czy „Beczka”. W repertuarze zespołu znajdują się także rytmiczne zabawy jak typowo dziewczęca „Kapusta” czy tańczone w trójkach „Placki”. Repertuar zespołu oparty jest o pasterskie tradycje regionu, jak i związane z życiem codziennym górali śląskich. Tańcom i śpiewom towarzyszy różnorodna muzyka, m.in. takich instrumentów jak gajdy, trombita, okaryna, fujarka oraz instrumentów smyczkowych, zazwyczaj są to skrzypce, altówka i kontrabas.

Regionálny súbor „Istebna” z Istebnej

Regionálny súbor „Istebna” z Istebnej je pravdepodobne najstarším stále existujúcim poľským folklórnym súborom. Jeho korene siahajú až do roku 1901. V roku 2011 súbor „Istebna” oslávil 110 výročie svojej existencie. Názov súboru je totožný s názvom dediny (a zároveň obce) v Sliezskejších Beskydách, ktorá sa nachádza na spojení troch štátov – Poľska, Čiech a Slovenska. Etnograficky tieto oblasti predstavujú územie, ktoré je obývané sliezskejšími goralmi.

Súbor je odjakživa verný svojej goralskej tradícii, pričom repertoár je založený na prevedení piesní a tancov Sliezskejších Beskyd, najmä takzvanej *Beskydskej Trójwsi* – skladajúcej sa z troch dedín: Istebna, Javorinka a Koňakovo, ktoré sa nachádzajú na spojení poľskej, českej a slovenskej hranice. Najcharakteristickejší tancom je „Łowiynziok” – ktorý sa vyskytuje len v Beskydskej Trójwsi, koketný tanec, ktorý sa skladá z troch častí tanec. Ďalšie tance, s ktorými súbor vystupuje, sú napríklad „Świńszczok”, „Kołomajka”, „Kowol”, „Rejna”, „Piłka” či „Czworok”, ako aj tie, ktoré tancujú len muži „Kapitan” či „Beczka”. V repertoári súboru sa nachádzajú taktiež zabavy, medzi nimi typicky dievčenská „Kapusta” alebo tancované v trojici „Placki”. Repertoár súboru je založený na pastierskejších tradíciách regiónu, ako aj na každodennom živote sliezskejších goralov. Tance a spev sprevádza rôznorodá hudba, okrem iného aj takých hudobných nástrojov ako gajdy, trombita, okaryna, fujarka, ale aj sláčikových nástrojov, z ktorých sú to väčšinou husle, viola a kontrabas.





Zespół Istebna

Naszą pasją jest muzyka, śpiew i taniec góralski...
Strój nosimy z dumą...
Nie przebieramy się w niego,
lecz po prostu ubieramy...
Jak nasi rodzice, dziadkowie, pradiadkowie...
W tym zespole wszystko jest autentyczne...
Wszystko płynie z serca...
I płynie tak od pokoleń...
Już ponad sto lat...

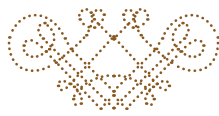
(fragment tekstu z folderu Zespołu)

Súbor Istebna

Našou pasiou je hudba, spev a goralský tanec...
Kroj hrdo nosíme...
Neprezliekame sa doň,
ale si ho jednoducho obliekame...
Ako naši rodičia, dedovia, pradedovia...
V našom súbore je všetko skutočné...
Všetko vyplýva zo srdca...
A takto uplýva pokoleniami...
Už vyše 100 rokov...

(úryvok textu z prospektu súboru)





Istebniański wieszeli – etnograficzny opis w pigułce

Najważniejszy przełomowy moment w życiu panny i kawalera – wesele – posiadało wyjątkowe znaczenie dla całej góralskiej społeczności, w której życie każdej jednostki podporządkowane było obowiązującym w społeczności normom i wzorom społecznym.

W tradycji do wybranej w różnych okolicznościach dziewczyny, np. w kościele, na muzyce, festynie, czy *škubaczach*, pacholek (kawaler) chodził, co sobotę przez pewien czas, na tzw. *zolety*, co znaczyło, że *młodzi mająm szie ku siebie*. Ta sytuacja była już podstawą ustalenia *snymbów*, na których przedstawiciele obu rodzin usankcjonowały przyszły związek. Odbywały się one wieczorem, w *połazy* tj. w dzień św. Szczepana lub w Poniedziałek Wielkanocny.

Na *snymbach* ustalano datę wesela, jego miejsce, ilość weselnych gości, a wśród nich ustalano najważniejsze postacie obrzędowe: starostę, družbę, druhnę i piórko. Jeżeli *na snymbach* targ o przyszłą młodą panią powiódł się to przystępowano do spisania posagu panny młodej. Deklaracje ojców obu stron zostały spisane na arkuszu papieru z wyraźnym określeniem wszystkiego, co jedna i druga strona w ten związek wniesie. Spis ten został uwiarygodniony popisami obu ojców. Bywało i tak, że spis ten był tylko słowny, a jego znaczenie było takie samo. W następnym dniu *po snymbach*, tj. w piątek, młodzi musieli pójść bezwarunkowo na naukę do księdza, zaś w następnie kolejne trzy niedziele podawano z ambony kościelnej *ogłoszki* (zapowiedzi ślubu), a w czwartą sobotę po odbytych *snymbach* odprawiano huczne wesele. Obowiązkowymi gośćmi na ślubie młodej

Istebnianská svadba – etnografický opis v kocke

Najdôležitejší medzník v živote dievčaťa a mládenca – svadba – malo výnimočný význam pre celé goralské spoločenstvo, v ktorom bol život každého jednotlivca podriadený záväzným normám spoločenstva a spoločenským vzorom.

Podľa tradície prichádzal mládenec určitý čas každú sobotu k dievčaťu, ktoré si vybral za rôznych okolností, napr. v kostole, na zábave, festivale, či *škubaczach*, na zálety – *zolety*, čo znamenalo, že *młodzi mająm szie ku siebie*. Táto situácia už bola podstatou stanovenia *snymbów*, na základe ktorých zástupcovia obidvoch rodín dohodli budúci vzťah. Uskutočňovali sa oné večer, w *połazy*, t.j. na deň sv. Štefana alebo na Veľkonočný pondelok.

Na *snymbach* bol dohodnutý termín a miesto svadby, počet svadobných hostí, z pomedzi ktorých boli vybrané tie najvýznamnejšie osobnosti s poverenými úlohami pri obrade: starosta, družba, družička a *piórko*. Ak sa *na snymbach* zjednanie o budúcu nevestu podarilo, pristupovalo sa k spísaniu vena nevesty. Deklarácie otcov obidvoch strán boli spísané na papieri s konkrétnym opisom všetkého, čo jedna aj druhá strana prinesie do zväzku. Tento zoznam bol potvrdený podpismi obidvoch otcov. Bývalo aj tak, že tento zoznam bol len slovný, ale jeho vážnosť bola taká istá. Na nasledujúci deň *po snymbach*, t.j. v piatok museli ísť mladí bezpodmienečne na náuku ku kňazovi, pričom počas nasledujúcich troch nediel boli z kazateľnice ohlášané *ogłoszki* (ohlášky svadby). Na štvrtú sobotu po uskutočnených *snymbach* sa robila hlučná svadba. Záväznými hosťami na svadbe



pary, poza jej rodzicami i starostami, byli družbowie z obu stron oraz ich rodzice. Weselników zapraszali młodzi lub rodzice przyszłej młodej pary. Tylko i wyłącznie na terenie Istebnej, Jaworzynki i Koniakowa dodatkową grupą weselną stanowili tzw. *wieszelnicy ku jedzyniu*. Stanowili ją bliscy sąsiedzi, z którymi dzielono codzienne losy, prace, radości i smutki. Pierwszy dzień wesela urządzali rodzice panny młodej, a drugi młodego pana. W piątek przed weselem panna młoda obowiązkowo przynosiła prezent dla pana młodego przesyłając mu koszulę, co zostało zapisane w ludowej pieśni:

Ej wysziym wyszijym

Janičkowi koszulym

a tak mu jóm zwykłodóm

ażie szie mu spodobóm.

W dniu wesela muzycanci przybywali pod dom družby następnie młodego pana, skąd z całym orszakiem weselnym udawano się do młodej pany.

Starosta młodego pana zastał drzwi domu weselnego *młoduchy* zamknięte. Następował targ o wejście. Po ich otwarciu rozpoczął się *wywód*. W pierwszej kolejności przyprowadzono *piórko*, dziewczynkę, która recytowała piękną orację o młodej pani. Otrzymywała w nagrodę pieniądze od weselników. Następnie przyprowadzano družkę, która recytowała swoją kwestię. Następnie starosta z *kumory* przynosił na talerzu *wóniónczkym*, rodzaj małego bukieciku, który po wykupieniu przypinano młodemu panu *do bruclika*. Na koniec przyprowadzano młodą panią. Wtedy to rozpoczynało się błogosławieństwo. Młodzi klękają na białym obrusie. Rodzice błogosławią parę młodą wodą święconą i wykonują znak krzyża świętego. Następnie wszyscy weselnicy jadą na ślub do kościoła. Po udzieleniu ślubu w kościele przez księdza rozpoczynała się uczta weselna, która trwała przynajmniej 3 dni. Ustalony od lat jadłospis obowiązuje do dziś. Znajdujemy w nim *polywkym z kury z nugłami, gałuszki*

mładomanželov, okrem ich rodičov a starostov, boli družbovia z obidvoch strán a ich rodičia. Svadobčanov pozývali budúci mladomanželia alebo ich rodičia. Výlučne na území Istebnej, Javorinky a Koňakova tvorili dodatočnú svadobnú družinu, tzv. *wieszelnicy ku jedzyniu*. Tvorili ju blízki susedia, s ktorými boli zdieľané každodenné osudy, práca, radosť aj smútok. Prvý svadobný deň organizovali rodičia nevesty a druhý rodičia ženicha. V piatok pred svadbou musela nevesta povinne priniesť darček pre ženicha, ktorým bola košeľa. To zostalo zachytené v ľudovej piesni:

Ej wyszijym wyszijym

Janičkowi koszulym

a tak mu jóm zwykłodóm


ażie szie mu spodobóm.

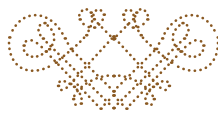
Vo svadobný deň prichádzali muzikanti k domu družby, potom ženicha, odkiaľ sa s celým svadobným sprievodom presunuli k domu nevesty.

Ženíchov starosta našiel dvere svadobného domu *młoduchy* zamknuté. Nasledovalo jednanie sa o vstup. Po otvorení dverí sa začínal *wywód*. Prvý v poradí sa priviedlo *piórko*, dievčatko, ktoré recitovalo slávnostnú reč o neveste. Za odmenu dostala od svadobčanov peniaze. Potom prišla družička, ktorá recitovala svoju úlohu. Následne priniesol starosta z *kumory* na tanieri *wóniónczkym*, malú kytičku, ktorá sa po vykúpení pripína ženichovi *do bruclika*. Nakoniec priviedli nevestu. To bol moment, kedy sa mohlo začať požehnanie. Mladí si kľakajú na bielom obruse a rodičia ich požehnávajú svätenou vodou spolu so znakom svätého kríža. Následne idú všetci svadobčania na sobáš do kostola. Po sobášnom obrade v kostole sa začína svadobná hostina, ktorá trvala aspoň 3 dni. Oddávna ustálený jedálny lístok sa používa dodnes. Nachádzajú sa v ňom *polywkym z kury z nugłami, gałuszki z mięsem i sosem śmietankowym, dobry kompot, świnskóm kitym z kapustóm i zymnioczkami*.





 *Górale istebniańscy na weselu w tańcu „piłka”*



z mięsem i sosem śmietankowym, dobry kompot, świnskóm kitym z kapustóm i ziemnioczkami. W poczęstunek wpisuje się *dobro półka warzónki*, a więc wódki weselnej robionej na spirytusie. Przy góralskiej kapeli, orkiestrze dętej tańczono, polki, *owięzioki*, walczyki. Około północy odbywały się *oczepiny*, czyli uroczysty obrzęd przejścia i przyjęcia młodej pani w grono mężatek. Zdjęty z głowy *młoduchy* wianek starościny wkładały szybko do podstępnie wykradzionego młodemu panu kapelusza w tym celu, żeby wszystkie przyszłe troski rodzinne wzięła na swoją głowę. Miało to też być wróżbą, iż pierworodnym dzieckiem będzie syn.

Znakiem zaczepionej *młoduchy* był założony na głowę czepec oraz *oczepinowa* biała chusta *spuszczowa* lub *rożkowa*. W takim stroju mężatki tańczyły z nią *bioły* taniec przyjmując w ten sposób ją do swojego grona. W tradycji starosta zbierał datki na *bioły wieniec* dla *młoduchy*, które wsypywał do fartuszka młodej pani. Drugi dzień wesela odbywał się w domu pana młodego. Wychodzącej z domu rodzinnego *młodusze* kapela grała:

Ej, była tu lipka, Już jóm ściyni,

była tu Hanička už jóm wziyni

Z domu jako pierwszy wychodził družba niosąc na plecach pierzynę *młoduchy*, stanowiącą jej główne wiano. *Młoducha* żegnała się z domostwem swoich rodziców, obchodziła wszystkie kąty domu i zabudowań gospodarczych. Ze strychu zaś zabrała garść zboża do kieszeni, żeby jej się na nowym miejscu darzyło. Odchodząc z rodzinnego domu przyjęła na siebie nowe obowiązki mężatki i przyszłej matki.

Ako pohostenie sa podávala *dobro półka warzónki*, teda svadobná vodka, ktorej základom bol špiritus. Pri goralskej kapele, dychovke sa tancovali polky, *owięzioki*, valčíky. Okolo polnoci sa konali čepčenie – *oczepiny*, čiže slávnostný obrad prechodu a prijatia nevesty do kruhu vydatých žien. Sňatý vienok z hlavy *młoduchy* starostiny rýchlo vložili do predtým ukradnutého ženichovho klobúka, a to preto, aby všetky budúce rodinné starosti vzal na svoju hlavu. Malo to tiež byť časťou veštby, že prvorodený dieťaťom bude syn.

Znakom čepčenej nevesty bol na hlave založený čepiec, ako aj biela *spuszczowa* alebo *rożkowa* šatka. V takom odeve tancovali vydaté ženy s nevestou *bioły* tanec, a tým spôsobom ju prijali do svojho kruhu. Podľa tradície zbieral starosta príspevky na *bioły wieniec* pre *młoduchu*, ktoré vysypával do zástery nevesty. Druhý deň svadby sa konal v dome ženícha. Keď z rodinného domu vychádzala *młoducha* kapela hrala:

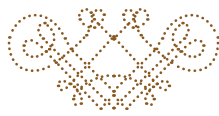
Ej, była tu lipka, Już jóm ściyni,

była tu Hanička už jóm wziyni

Z domu ako prvý vychádzal družba, ktorý niesol na pleciach perinu *młoduchy*, ktorá predstavovala jej hlavné veno. *Młoducha* sa lúčila s domom svojich rodičov, obchádzala všetky kúty domu a hospodárskych budov. Zo strechy vzala za hrst obilia do vrečka, aby sa jej na novom mieste darilo. Pri odchode z rodinného domu sa zaviazala plniť nové povinnosti manželky a budúcej matky.







DFS Oščadnička

Gmina Oščadnica leży w regionie północno-zachodniej Słowacji i z Polską łączy ją wspólna granica. Po obu stronach granicy żyją górale, którzy mają podobny sposób na życie. Do górali na Kysuciach należą także gmina Skalité, Čierne, Svrčinovec, a z gminy Čadca miejska część Čadečka. Wszystkie te gminy mają do obecnej chwili w swojej gwarze wiele słów, które korespondują z gwarą górali żyjących po stronie Polski. W sferze kultury ciekawe jest przede wszystkim słownictwo dotyczące zwyczajów i uroczystości zarówno świątecznych, czy też tych związanych z pracą.

W gminie Oszczadnica do chwili obecnej jest wiele tradycji i pieśni, które są używane w codziennym życiu. Świadczy o tym np. odpytywanie młodych przez rodziców przed ślubem w kościele, oczepiny panny młodej itp. Tradycje podtrzymuje i krzewi w gminie zespół folklorystyczny Dedovanka, zespół folklorystyczny Račan i dziecięcy zespół folklorystyczny Oščadnička (DFS).

DFS Oščadnička założono 22 stycznia 1994 r. Artystycznym kierownikiem i pedagogiem chóru jest Mgr. Veronika Mačuhová. Muzykę przygotowuje Anton Pohančenič, nauczyciel w szkole podstawowej ZUŠ w Čadcy, mistrz koncertowy. Chór spotyka się w Domu Kultury należącym do urzędu gminy. W chórze występują dzieci od 4 do 15 lat. Obecnie DFS liczy 92 uczestników. Od założenia chóru aż do chwili obecnej w zespole tańczyło prawie 600 dziewcząt i chłopców. Swoimi pieśniami i tańcami zespół reprezentuje region Kysúc, własną gminę Oščadnicę, skąd czerpie też większą część swoich pomysłów i materiałów do występów takich jak: Pasienie gęsi, Pasienie owiec, Pasienie koni, Žniwa, Świętojańskie gry, Boże Narodzenie, Šmigus Dyngus, Oščadnický kermasz, Gry w zwierzątka, Gotowała Haneczka, Skubanie pierza, Taniec strzyg, Chodzenie z majem i inne...

DFS Oščadnička

Obec Oščadnica leży w oblasti Severozápadného Slovenska a s Poľskom ich spája spoločná hranica. Po oboch stranách hranice žijú goralí, ktorí majú svojim spôsobom života k sebe veľmi blízko. Na Kysuciach ku goralom patrí ešte obec Skalité, Čierne, Svrčinovec a z obce Čadca miestna časť Čadečka. Všetky tieto obce majú doteraz vo svojom nárečí množstvo prvkov, ktoré korešpondujú s nárečím goralov žijúcich za hranicou Poľska. V oblasti duchovnej kultúry je zaujímavé najmä zvykoslovie, či už obradové, výročné, alebo pracovné.

V obci Oščadnica je ešte aj v súčasnosti veľa zvykov a piesni, ktoré sa používajú v bežnom živote., o čom svedčí napríklad odpytávanie mladých od rodičov pred odchodom k sobášu, čepčenie mladej nevesty a pod. Nositeľom a udržiavateľom tradícií v obci sú najmä folklórna skupina Dedovanka, folklórny súbor Račan a detský folklórny súbor Oščadnička.

DFS Oščadnička bol založený 22. januára 1994. Umeleckou vedúcou a pedagógom súboru je Mgr. Veronika Mačuhová. Hudbu pripravuje Anton Pohančenič, učiteľ ZUŠ v Čadci, koncertný majster. Súbor pracuje v Dome kultúry pod správou OÚ. V súbore účinkujú deti od 4–15 rokov. V súčasnosti účinkuje v DFS 92 členov. Od založenia súboru až do dnešných dní tancovalo v súbore takmer 600 dievčat a chlapcov. Svojimi piesňami a tancami reprezentuje oblasť Kysúc, no najmä vlastnú obec Oščadnicu, odkiaľ čerpá väčšinu svojich námetov a materiálov pre svoje pásma ako: Pasenie husí, Pasenie oviec, Pasenie koní, Žatva, Svätotojaňské hry, Vianoce, Šibačka, Oščadnický kermas, Hry na zvieratká, Varila Hanička, Páranie peria, Strigônsky tanec, Chodzenie s májom a iné...



 *Jak dawniej bawiły się dzieci z Oszczadnicy, pokaz w Enklawie Budownictwa Drewnianego w Wiśle*







Kysuckie wesele

Wesele góralskie na Kysucach ma wiele elementów wspólnych z weselami górali śląskich, żywieckich czy karpaccich. Ma też swoje odrębności, które je wyróżniają. Kiedy dziewczyna szła pierwszy raz na zabawę dawała sobie do butów ziele nazywane „oman”. Miało ono moc przyciągania wzroku chłopców i dostrzegania urody dziewczyny. Było wiadomo, że dzięki tej roślince chłopcy będą tańczyć z dziewczyną do białego rana. Jednak najważniejszy był ten, który kupił jej piernikowe serce. Rozpoczęły się wtedy *zalety*, a więc „chodzenie ze sobą”. Po tej nieformalnej decyzji następowały rodzinne *namluviny*, czyli rodzaj spotkania rodziców z obu stron oraz swatów (starostów), w obecności których najczęściej spisywana była umowa dotycząca przyszłego posagu, który panna wноси w małżeństwo. Bywało i tak, pisze Maria Huštavova, że umowa była tylko ustna, a ta też była

Kysucká svadba

Góralská svadba na Kysuciach má veľa spoločných prvkov so svadbami sliezkych, žiwieckych a karpatských goralov. Má však tiež svoje osobitosti, ktoré ju od iných odlišujú. Keď išlo dievča prvý krát na zábavu, dávalo si do topánok zelinu nazývanú „oman”. Zelina mala takú moc, že pritiahla zrak chlapcov, aby si všimli jej pôvab. Bolo zrejmé, že vďaka tejto rastline budú chlapani s dievčatom tancovať do bieleho rána. Avšak najdôležitejší bol ten, ktorý jej kúpil piernikové srdce. Vtedy sa začínali *zálety*, teda „chodenie so sebou”. Po tomto neformálnom rozhodnutí nadišli rodinné pytačky (*namluviny*), čiže stretnutie rodičov z oboch strán, ako aj svatov (starostov), za prítomnosti ktorých bola najčastejšie spisovaná zmluva týkajúca sa budúceho vena, ktoré dievča prinášalo do manželstva. Bývalo aj tak, ako píše Maria Huštavova, že zmluva bola len ústna, ale aj tá bola



ista, czyli pewna i prawdziwa. Po ustaleniu i symbolicznym zakupieniu *jałówki*, a więc panny młodej, przystępowano do pierwszego wspólnego poczęstunku.

Podstawą zorganizowania wesela były publiczne *ogłoszki* z ambony, które podawał do społecznej wiadomości miejscowy proboszcz. Rodziny przygotowywały spis swoich weselników, wybierano kucharki, przygotowywano pożywienie i pieczono kołaczki.

W dzień wesela, osobno w domu pana młodego i pani młodej, odbywał się *odpytunek*. Młodzi dziękowali swoim rodzicom za wychowanie. Następnie z muzykantami orszak weselny pana młodego udaje się do domu pani młodej. Tu następuje wykup pani młodej oraz błogosławieństwo rodziców. Po ślubie wszyscy uczestniczą we wspólnej uczcie weselnej. Następnego dnia młoda pani żegna się ze swoim rodzinnym domem, obchodzi trzy razy stół, żegna się też z piecem. Przygotowany posąg, skrzynie z ubraniami, pierzyny poduszki, krowę przewozi do domu pana młodego. Aby wejść do tego domu klęka i całuje ręce matki i ojca pana młodego. Rodzice pana młodego częstują ją chlebem i mlekiem. Ona również do tego domu przynosi chleb i mleko.

Oczepiny następują dopiero w czwartek rano. Młodą panią czepią w *komorze*. Siada ona na *putni*, w której jest woda. Na kolana dają jej małego chłopczyka, aby i ona takiego w jak najbliższym czasie urodziła. Następnie trzy razy ostrym nożem družba ściąga jej wieniec z głowy, który zakłada družka, a następnie zabiera go matka chrzestna i zanoszą do *komory*. Po zaczepieniu tańczy *bioły* taniec tylko w gronie mężatek. Po tym tańcu pierwszy raz tańczy z panem młodym. Po zakończeniu wesela weselnicy otrzymują *wysłuzkę* w postaci kołaczy oraz chleba. Kysuckie wesele opisane przez Marię Huštavovą wypełniało bardzo silne podłoże magiczno-wierzeniowe związane z różnego rodzaju wierzeniami dotyczącymi szczęśliwego życia. Dziś podłoże to, nieznanie nikomu, dziwi i zaskakuje.

ista, čiže vierohodná a pravdivá. Po dohode a symbolickej kúpe jalovičky (*jałówki*), teda nevesty, sa pristúpilo k prvému spoločnému pohosteniu.

Základom pre zorganizovanie svadby boli verejné ohlášky (*ogłoszki*) z kazateľnice, ktoré ohlasoval obecnej spoločnosti miestny farár. Rodiny pripravili zoznam svojich svadobných hostí, vyberali kuchárky, pripravovalo sa jedlo a piekli sa koláče.

Vo svadobný deň sa osobitne v dome ženícha a nevesty uskutočňovalo odpytanie (*odpytunek*). Mladí ďakovali svojim rodičom za výchovu. Následne išiel sprievod ženícha spolu s muzikantmi do nevestinho domu. Tu nasleduje vykúpenie nevesty a požehnanie rodičov. Po svadbe idú všetci zúčastnení na svadobnú hostinu. Na nasledujúci deň sa nevesta lúči so svojím rodným domom, obchádza trikrát stôl, lúči sa aj s pecou. Pripravené veno, skrine s oblečením, periny, podušky, kravu preváža do domu ženícha. Pri vchode do tohto domu si klakne a pobožká ruky ženíchovej matky a otca. Ženíchovi rodičia ju ponúkajú chlebom a mliekom. Ona tiež prináša do tohto domu chlieb a mleko.

Odčepčenie prebieha až vo štvrtok ráno. Nevestu čepčia v *komore*. Sadá si na *putni*, v ktorej je voda. Na kolena jej dajú malého chlapčeka, aby aj ona takého v blízkej dobe porodila. Následne jej trikrát ostrým nožom sťahuje z hlavy veniec družba, potom ho berie krstná matka a nesie ho do *komory*. Po odčepčení tancuje biely (*bioły*) tanec len v kruhu vydatých žien. Po tom tanci prvýkrát tancuje so ženichom. Po skončení svadby dostávajú svadobčania výsluzku (*wysłuzkę*) vo forme koláča a chleba. Kysuckú svadbu, ktorú opísala Maria Huštavová, sprevádzali veľmi silné základy kúzla a viery spojené s rôznymi poverami týkajúcimi sa šťastného života. Dnes táto podstata, nikomu neznáma, diví a prekvapuje.







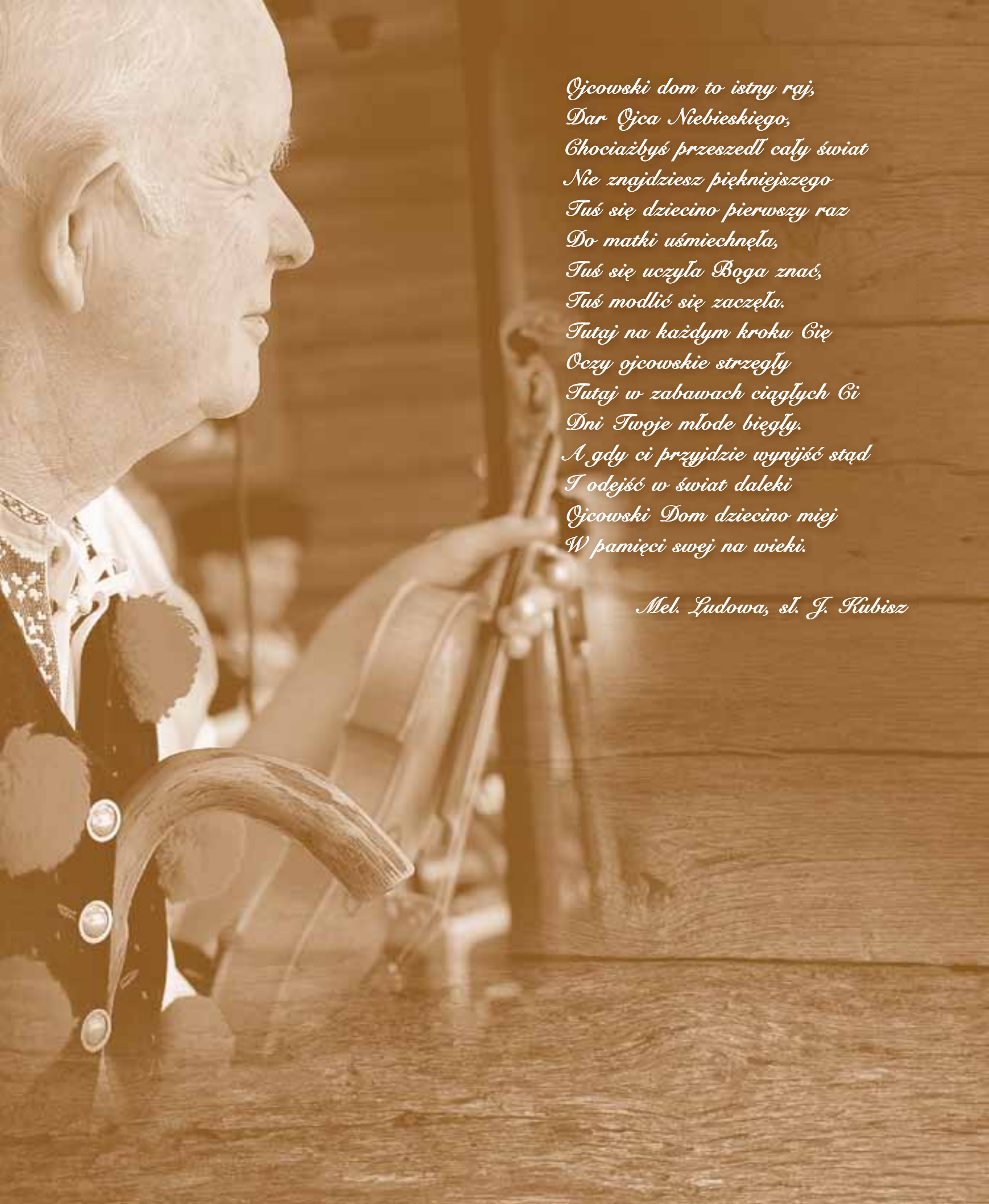
Kysuckie wesele, prezentacja w Enklawie Budownictwa Drewnianego w Wiśle 



 Muzykant z Zespołu Oszczadnica gra na heligonce







*Ojcowski dom to istny raj,
Dar Ojca Niebieskiego,
Chociażbyś przeszedł cały świat
Nie znajdziesz piękniejszego
Tuś się dziecino pierwszy raz
Do matki uśmiechnęła,
Tuś się uczyła Boga znać,
Tuś modlić się zaczęła.
Tutaj na każdym kroku Cię
Oczy ojcowskie strzegły
Tutaj w zabawach ciągłych Ci
Dni Twoje młode biegły.
A gdy ci przyjdzie wyniść stąd
I odejść w świat daleki
Ojcowski Dom dziecino miej
W pamięci swej na wieki.*

Mel. Ludowa, sl. J. Kubisz




 Grupa śpiewacza Tkocze i Stejzbianki z Wisły

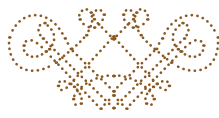




 Grupa śpiewacza Tkocze w Enklawie Budownictwa Drewnianego w Wiśle

 Tradycyjna kapela górali żywieckich „Bracia Byrtkowie” z Pewli Wielkiej





Gajdosze i dudziarze

Gajdy beskidzkie niemal od zawsze towarzyszyły tutejszym góralom. Znane są również po drugiej stronie granicy – w Czechach i na Słowacji (dudy).

„Gajdy i dudy – to oryginalne instrumenty, które od setek lat używane były przez ludy pasterskie Karpat. Dziś – wyjątkowo rzadko prezentowane – przyciągają uwagę swoistym brzmieniem i z racji trudnego do opanowania posługiwania się nimi – ich zastosowanie w muzyce i folklorze ulega ciągłym ograniczeniom. Celem spotkań gajdoszy i dudziarzy jest ocalenie ginących instrumentów – gajd i dud, a co za tym idzie, ocalenie archaicznej muzyki górali Karpat i innych regionów, gdzie używane są te instrumenty. Niepowtarzalność tej muzyki, jej wkład w spuściznę kultury i tradycji górali zasługuje, w dobie unifikacji, na zainteresowanie i pielęgnację, jako że stanowi część naszej narodowej tożsamości.” – Zbigniew Wałach

Gajdoši a dudiarari

Beskidzkie gajdy takmer odjakživa robili spoločnosť miestnym góralom. Známe sú tiež na druhej strane hranice – v Čechách aj na Slovensku (dudy).

„Gajdy a dudy – sú originálne hudobné nástroje, ktoré stovky rokov používali pastierske národy v Karpatoch. Dnes – výnimočne zriedka prezentované – priťahujú pozornosť svojím špecifickým zvukom a z hľadiska ich zložitého použitia – ich použitie v hudbe a folklóre sa stretáva s neustálym obmedzením. Cieľom stretnutí gajdošov a dudiarov je záchrana ohrozených nástrojov – gajd aj dúd, a tým aj záchrana archaickej hudby góralov z Karpát a tých regiónov, kde sú tieto nástroje používané. Jedinečnosť tejto hudby, jej prínos ku kultúrnemu dedičstvu a tradíciám góralov, si v dobe unifikácie zasluhuje na prejavenie záujmu a starostlivosti, pretože je súčasťou našej národnej identity.” – Zbigniew Wałach



GAJDOSZE
ZŁOTY GRON
2013





Jan Karpiel-Butecka z Zakopanego 





Gajdy składają się z następujących czterech części: dymloka, miecha ze skóry koziej, hóka wydającego jeden niski dźwięk oraz gajdzicy do grania melodii.

Miech z koziej skóry stanowi zbiornik powietrza. Powietrze wtłaczane jest z tego zbiornika do dwu grających części: hóka i gajdzicy. Na gajdzicy, trzymanej przed sobą, grający przebiera palcami obu rąk. Dymlok umieszcza się pod prawą pachą, miech pod lewą pachą, a hók przekłada się przez lewe ramię do tyłu. Powietrze wtłacza się do grających części przez naciskanie lewej ręki. Prawa ręka porusza się stale i rytmicznie, aby napęlnić miech powietrzem. Miech, zrobiony z nierozcinanej skóry przy zdejmowaniu jej z zabitej kozy, obrócony jest sierścią do wewnątrz. Przy wyprawie skóry nie usuwa się z niej sierści. Miech połączony jest z pozostałymi częściami w następujący sposób: szyja koziej skóry połączona jest z gajdzicą, jedna przednia noga z hókiem, druga przednia noga – z dymlokiem. Pozostałe otwory skóry są złączone i uszczelnione.

Hók posiada następujące cztery części składowe: koziczka łącząca miech z rurką hókową, rura hókowa, piszcze do hóka oraz róg z wołu.

Część gajd, na której wygrywa się melodię, nazywa się gajdzicą. Kształt i działanie gajdzicy podobne jest do hóka. Gajdzica posiada następujące części składowe: kłodka, rura gajdzicy, piszczek do gajdzicy oraz róg.

Grając melodię przebiera się palcami. Przebierają trzy palce środkowe obu rąk. Palce prawej ręki nakrywają trzy niższe otwory, palce lewej ręki – trzy wyższe otwory.

Gajdy są składają z czterech następujących części: dymaku, mechu z koziej skóry, huku, który wydaje jeden niski dźwięk oraz gajdice, która jest głównym melodycznym elementem.

Mech z koziej skóry przedstawia rezerwuár powietrza. Powietrze jest z tego rezerwuára wciągane do dwóch grających części: huku i gajdice. Na gajdicy, którą się trzyma przed sobą, grający przebiera palcami obu rąk. Dymak się wkłada pod prawą pachę, mech pod lewą pachę, huk się przekłada przez lewe ramię do tyłu. Powietrze wciąga się do grających części przez naciskanie lewej ręki. Prawa ręka porusza się stale i rytmicznie, aby napęlnić mech powietrzem. Mech, zrobiony z nierozcinanej skóry przy zdejmowaniu jej z zabitej kozy, jest obrócony sierścią do wewnątrz. Mech połączony jest z pozostałymi częściami następującym sposobem: kłodka z koziej skóry jest połączona z gajdicą, jedna przednia noga z hukem, druga przednia noga – z dymakiem. Pozostałe otwory skóry są złączone i uszczelnione.

Huk zawiera następujące cztery części: koziczka, która spaja mech z hukową rurką, hukowa rurka, piszcze do huku, oraz róg z wołu.

Część gajd, na której się gra melodię, nazywa się gajdzicą. Kształt i działanie gajdzicy podobne jest do hóka. Gajdzica posiada następujące części składowe: kłodka, rura gajdzicy, piszczek do gajdzicy oraz róg.

Grając melodię przebiera się palcami. Przebierają trzy palce środkowe obu rąk. Palce prawej ręki nakrywają trzy niższe otwory, palce lewej ręki – trzy wyższe otwory.















160

160



Rzemiosła na Kysucach Remeslá na Kysuciach

Powstanie rzemiosła i różnych domowych prac należy datować równo z pojawieniem się człowieka, ponieważ związane są z jego potrzebami koniecznymi do tego, aby przeżyć. O rzemiosłach na Kysucach dowiadujemy się z pism z roku 1325, kiedy król Karol Róbert nadał królewskie przywileje dzisiejszemu Kysuckému Nowemu Miastu do tego, aby było wykonywane na tym terenie rzemiosło szewskie, masarskie, kowalskie, młynarskie i piekarskie.

W siedemnastym wieku rzemieślnicy byli już zrzeszeni w cechach według poszczególnych profesji. W ten sposób dowiadujemy się, jak wiele rodzajów rzemiosła istniało wtedy na Kysucach. W rzemiosła dotyczącym obróbki drewna to byli: bednarze, stolarze, cieśle, gonciarze, kołodzieje i związani z nimi flisacy, którzy spławiali drewno i inne towary z Považského Chlmca i po złączeniu poszczególnych tratw aż na Dolną ziemię. Należeli do nich także studniarze, którzy z bali robili zrębowe studnie i pompy, *słomiarze*, miotlarze i koszykarze.

Do garbarskiego rzemiosła należeli garbarze, kozusznicy, kuśnierze, szewcy, siodlarze i rzemieniarze.

Wyroby z blachy, drutu, i żelaza robili kowale, którzy byli w każdej kusyckiej wsi, w Kusyckym Nowym Mieście było ich aż 16, potem to byli ślusarze, płatnerze i blacharze. W osiemnastym wieku dołączyli do nich druciarze. Mniejsza część zajmowała się produkcją z gliny, którą reprezentowali garncarze i *šenkovný* cech. Specyficznym rzemiosłem trudnili się brukarze, którzy brukowali całe miasta.

Wyrobem tkanin i szyciem zajmowali się tkacze, krajczy, sukiennicy i kapelusznicy. Współpracowali z nimi trzewiczkarze i pantoflarze. Mniej popularnymi rzemieślnikami byli

Vznik remesiel a domáckych zamestnaní možno datovať do obdobia vzniku ľudstva, pretože priamo súvisia s potrebami človeka, aby mohol prežiť. O remeslách na na Kysuciach sa dozvedáme so záznamov z roku 1325, kedy panovník Karol Róbert udelil vkráľovské privilégia dnešnému Kysuckému Novému mestu vykonávať na svojom území remeslo ševcovské, mäsiarské, kováčske, mlynárske a pekárske.

V sedemnástom storočí už boli jednotliví remeselníci združovaní do cechov, ktoré združovali príbuzné profesie. Tak sa dozvedáme aké množstvo remesiel v tom čase existovalo na Kysuciach. Z oblasti spracovania dreva to boli debnári, korytári, stolári, tesári, šindliari, kolári, a priradení k nim boli aj pltníci, ktorí splavovali drevo a iný tovar do Považského Chlmca a odtiaľ po spojení plti až na Dolnú zem. Patrili k nim aj studniari, ktorí vyrábali z guľatiny zrubové studne a pompy, slameničkári, metlári a košíkari.

Ku kožiarskému remeslu patrili garbiari, kožušníci-kušnjeri, ševci, sedlári a remenári.

Výrobky z plech, drôtu a kovu zabezpečovali kováči, ktorí boli na každej kysuckej dedine, v Kysuckom Novom Meste ich bolo až 16, potom to boli zámočníci a mečiari a klampári. V osemnástom storočí k nim pribudli drotári. Menej bola zastúpená výroba z hlíny, ktorá spadala pod hrnčiarsky a šenkovný cech. Špecifickým remeslom boli dlaždiči, ktorí dlaždili celé mesto.

Výrobu látok a šitie odevov zastupovali tkáči, krajčíri, súkeníci, klobúčnici, halenári a šíričiari. K nim sa pridružovali črievičkari a papučiari. Menej početnými remeslami boli

Mydlári, sviečkari a farbiari, ktorí farbili po domácky vyrobené plátno a súkno.



mydlarze, świeczkarze i farbiarze, którzy farbowali wyrabiane w domu płótna i sukna.

Osobną grupę tworzyły rzemiosła dostarczające żywność, to byli młynarze, piekarze, masarze i pracujący w sałaszach, którzy wyrabiali mleczne produkty.

W ramach usług działali także drobnii handlarze tzw. kramarze, którzy korzystali ze świątecznych targów w poszczególnych miastach i wsiach. W siedemnastym wieku, kiedy w miastach zaczęto budować murowane domy powstało rzemiosło kominarzy.

Rzemiosła zaczynają stopniowo zanikać wskutek rozwoju manufaktury i produkcji przemysłowej. Niektóre z nich jednak przeżyły i w mniejszej skali egzystują do dziś.

Wyroby z drewna w Kornu, gazdowskie i sałasowe przedmioty wykonuje Ján 'Durkáč, którego rzemiosła nauczył jego dziadek, słynny cieśla i budowniczy domów z bali.

Osobitną kapitolu tworili rzemiosła zabezpieczujące obživu tudí a to boli mlynári, pekári, mäsiari, a salašništvo-spracovanie mlieka a mliečnych výrobkov.

V rámci služieb fungovali drobní obchodníci tzv. kramári, ktorí využívali predaje na výročných trhoch v jednotlivých mestách a obciach. V sedemnástom storočí, keď sa začali v mestách 'budovať murowané domy s komínmi vzniklo remeslo kominárstvo.

Remeslá začínajú postupne zanikať vplyvom rozvoja manufaktúr a priemyselnej výroby. Niektoré však prežili a v menšej miere existujú dodnes.

V oblasti spracovania dreva v Kornu vyrába gazdovský a salašnícky riad Ján 'Durkáč, k drevu ho priviedol jeho starý otec vychýrený tesár a staviteľ zrubových domov.

Spracovaniu dreva z ovocných drevín. sa venuje Jozef Zajac so synom z Turzovky. Obdivuje a veľmi rád pracuje s dre-



Wyrobami z owocowego drewna zajmuje się Jozef Zajac z synem z Turzówki. Najchętniej pracuje w drewnie ze śliwy, które jest pięknie kolorowe. Rzeźbiarstwem zajmuje się Ján Podsklan z Czadcy, Jozef Šimek z Makowa, Anton, Kadura z Podvysokej i inni.

Pleceniem koszyków, oprócz dziadków, w wioskach w większych ilościach zajmuje się Jozef Šulek z Olešnej i Ján Valčuha z Klokočova.

Wskrzeszenie drucianego rzemiosła pojawiło się u młodych potomków starych majstrów, jest wielu rzetelnych naśladowców jak np. Robert Hozák z Czadcy, którego praca została już kilka razy wyróżniona, P. Šerík z Czadcy, Ľ. Kullová z Czadcy, małżeństwo Zbojekovci i inni. Wytwarzają oni z różnych rodzajów drutu artystyczne i użytkowe przedmioty.

Piernikarstwo ma na Kysuciach więcej niż stuletnią tradycję, w ostatnim czasie zainteresowanie wyrobami pierników zwiększyło się i obecnie zajmuje się tym małżeństwo Matúškovci z Kysuckiego Nowego Miasta, Júlia Masnicová z Makova, A. Kullová z Čierneho przy Czadcy, Mária Sáčeková z Czadcy, Gitka Šupolová z Czadcy i członkowie koła Živena na Kysucach Nového Mesta. Wypiekaniami bożonarodzeniowych opłatków i produkcją świec z pszczelego wosku zajmuje się E. Kubínová z Czadcy.

Choć w kowalstwie nastąpił częściowy zastój, to jeszcze w niektórych wioskach działają kuźnie, w których podkúwane są konie. W Kysuckim Nowym Mieście pracuje obecnie grupa artystycznych kowali, która w ramach międzynarodowych konkursów zyskała już niejedną nagrodę.

Tkactwem profesjonalnie zajmuje się Katarína Holtánová z Oszczdniczy, która tká różne rodzaje kobierców, dywanów, toreb itp. Ludowym wyszywaniem, koronkarstwem i haftowaniem zajmuje się dużo kobiet, które robią to jako własne hobby.

vom zo slivky, ktoré je krásne sfarbené. Rezbárstvu sa venuje Ján Podsklan z Čadce, Jozef Šimek, z Makova, Anton, Kadura z Podvysokej a ďalší, ktorí sa venujú, reliefnej a figurálnej tvorbe.

Pleťeniu košíkov sa okrem dedkov na dedinách vo väčšom rozsahu venuje Jozef Šulek z Olešnej a Ján Valčuha z Klokočova.

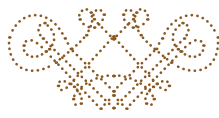
Vzkriesenie drotárskeho remesla našlo v radoch mladých potomkov starých drotárskych majstrov veľa šikovných pokračovateľov ako je Robert Hozák z Čadcem ktorý už získal zaju prácu viacero ocenení, P. Šerík z Čadce, Ľ. Kullová z Čadce, manželka Zbojekovci a ďalší. Vyrábajú z rôznych druhov drôtov umelecké a užitkové predmety.

Pernikárstvo má na Kysuciach viac ako štyristoročnú tradíciu, v poslednom období sa záujem o výrobu perníkov zintenzívil a v súčasnosti sa im venujú manželka Matúškovci z Kys. N. Mesta, Júlia Masnicová z Makova, A. Kullová z Čierneho pri Čadci, Mária Sáčeková z Čadce, Gitka Šupolová z Čadce a členky spolku Živena z Kysuckého Nového Mesta. Pečením vianočných oblátok a výrobou sviečok z včelieho vosku sa zaoberá E. Kubínová z Čadce.

Kováčstvo aj, keď došlo k jeho čiastočnému útlmu, ešte fungujú na niektorých dedinách kováčske vyhne, ktoré sa využívajú najmä na podkúvanie koní. V Kysuckom Novom Meste v súčasnom období pracuje spolok umeleckých kováčov, ktorý získal v rámci medzinárodných súťaží viacero ocenení.

Tkáčskemu remeslu sa profesionálne venuje Katarína Holtánová z Osčadnice, ktorá tká rôzne druhy kobercov, predložky, tašky a podobne. Ľudovej výšivke, paličkovanej čipke a hačkovaniu sa venuje viacero žien, ktorú to robia ako vlastné hobby.





Pokaz obróbki lnu

Podstawowymi źródłem do sporządzenia odzieży były płótna samodziałowe, które otrzymywano z lnu. Była to bardzo ciężka praca, którą należało wykonać, aby otrzymać kądziel potrzebną do utkania płótna. Len wysiewano do dobrego ugoru zawsze na św. Stanisława, gdyż jak mówi tutejsze przysłowie wtedy urosnie jak ława. Wyrósł na około 70 cm wysokości. Zakwitał zawsze niebieskim kwiatem, gdy len około sierpnia dojrzał wrywano łodygi lnu i wiązano je tzw. *potki*, po 60 łodyg. Na terenie Beskidu Śląskiego nigdy lnu nie moczo. Kiedy wyschły łodygi urządzano troczki, czyli tarcie lnu.

W pierwszej kolejności *na dzierglcu* oberwano łodygi lnu, następnie na *łómce* i cierlicy je łamano tak aż powstała kądziel. Z niej na koniec wyczesywano paździerze na szczeci.

Na jesień rozpoczynano przędzenie kądzieli na wrzecionie, a zbiegiem czasu na kołowrotku. Uprzędzone nici lnu wiązano pasemka po 24 nici i zanoszono do tkacz, który tkal płótno na krosnach. Długość płótna liczono na miary. Miera dzieli się na *cztery sztwierci*. Szerokość zwykłego płótna samodziałowego wynosi 60 cm płótna drelichowego lub ćwilichowego 70–80 cm. Długość płótna liczy się na miary równe 60 cm dzieli się na 4 sztwierci. Szerokość *szyrzyna*/zwykłego płótna samodziałowego wynosi 60 cm a *szyrzyna* płótna drelichowego lub ćwilich gradlu 70–80 cm. Znanymi tkaczami byli: Paweł Legierski z placu Kulonki, Paweł Łacek ze Suszkuli z Wilczego.

Ukážka spracovania ľanu

Základným materiálom pre tvorbu odevov bolo domácky vyrobené plátno, ktoré sa vyrábalo z ľanu. Bola to veľmi ťažká práca, ktorú bolo treba urobiť, aby sa získala kúdeľ, ktorá je potrebná na utkanie plátna. Ľan sa vysieval do dobrej pôdy, stále na sv. Stanislava, kedy ako hovorí miestne príslovie, rastie ako z vody. Ľan vyrastá približne do výšky 70 cm. Kvitne stále modrými kvetmi. Keď v auguste ľan dozrel, vytrhávali sa jeho stonky a viazali sa po 60 stoniek do tzv. *potki*. Na území Sliezskeho Beskyd sa ľan nikdy nemočil. Keď stonky vyschli, pripravovali sa tkaničky, teda sa robilo trenie ľanu.

V prvom rade boli *na dzierglcu* oberané stonky ľanu, potom sa lámali na *łómce* a trlici tak, až vznikla kúdeľ. Z nej sa na koniec vyčesávali pazderie na vlasy.

Na jeseň sa začínalo pradenie kúdele na vretene a s postupom času na kolovrátku. Upradené ľanové nite sa viazali po 24 nití do prameňov a zanášali sa ku tkáčovi, ktorý tkal plátno na krosnách. Dĺžka plátna sa počítala na miery. Miera sa delila na 4 štvrtiny. Šírka obyčajného domácky vyrobeného plátna bola 60 cm, drelichové alebo cvilichové plátno malo šírku 70–80 cm. Dĺžka plátna sa počítala na miery rovné 60 cm a delila sa na 4 štvrtiny. Šírka *szyrzyna*/obyčajného domácky vyrobeného plátna bola 60 cm a šírka drelichového alebo cvilichového plátna 70–80 cm. Známymi tkáčmi boli: Paweł Legierski z námestia Kulonki, Paweł Łacek z Suszkuli z Wilczego.





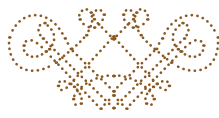






 Zespół Regionalny Zgrapanie z Jaworzynki, pokaz obróbki lnu





*Zespół Pieśni i Tańca
Ziemi Cieszyńskiej
im. J. Marcinkowej*

Zespół Pieśni i Tańca Ziemi Cieszyńskiej im. Janiny Marcinkowej jest zespołem amatorskim i profesjonalnym zarazem. Mimo, że członkowie są amatorami; uczniami, studentami i ludźmi różnych zawodów, łączy ich jednak wspólna pasja – umiłowanie pieśni i tańca, umiłowanie piękna Ojczyzny, wiatru na groniach, uroku cieszyńskich kamieniczek, całego piękna dziedzictwa przodków. Zespół jest wizytówką i ambasadorem (bez granic) Ziemi Cieszyńskiej i Cieszyna. Aktualnie, na strukturę zespołu składa się grupa tancerzy, grupa taneczna dziecięca, dwie kapele: ludowa i młodzieżowa oraz Chór Jubileuszowy, w sumie 175 osób. Na repertuar zespołu składają się przede wszystkim tańce, melodie i pieśni regionu cieszyńskiego. Lecz zespół ma wyższe niż regionalne ambicje artystyczne i rozszerzył repertuar o tańce i przyśpiewki Beskidu śląskiego, żywieckiego, o tańce z regionów: sądeckiego, rzeszowskiego, lubelskiego, pszczyńskiego, opolskiego, o tańce podhalańskie, górnicze, łowickie i tańce narodowe (oberek z kujawiakiem, krakowiak, polonez, mazur). W ciągu 60 lat kierownictwo artystyczne i muzyczne zespołu opracowało 60 programów, m.in. „Sałaszników” – opery ludowej Jana Sztwiertni, przygotowano programy i pełnospektaklowe widowiska m.in. „Na sałaszu”, „Ondraszkowe ostatki”, „U nas hań – downi”, „Święto góralskie w Beskidach”, „Goiczek”, „W dawnym stylu”, „Jarmark w Łukowie”, „Oczepiny”, „Nad potokiem” i „Przy muzyce”.

*Skupina piesni a tanca
tešínskej
zeme J. Marcinkowej*

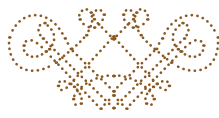
Skupina piesni a tanca tešínskej zeme J. Marcinkowej je amatérskou a zároveň profesionálnou skupinou. Aj napriek tomu, že členovia sú amatérmi: žiakmi, študentmi a ľuďmi s rôznou profesiou, spája ich spoločná pasia – záľuba v piesňach, tancoch, láska k vlasti, vetru na lúkach, ku kráse tešínskych kameníc, k celkovej kráse dedičstva predkov. Skupina je vizitkou a predstaviteľom (bez hraníc) tešínskej zeme a Tešína. Aktuálne štruktúru skupiny tvorí tanečná skupina, detská tanečná skupina, dve hudobné skupiny: ľudová a mládežnícka, ako aj jubilejný zbor; teda spolu 175 osôb. Repertoár skupiny tvoria predovšetkým tance, melódie a piesne tešínskeho regiónu. Skupina má však vyššie než len regionálne umelecké ambície. Preto rozšírila svoj repertoár o tance a spevanky Sliezskeho a Živieckeho Beskyd, o tance z regiónov: sádeckého, rzeszovského, lubelského, pszczyńskiego, opolského, o tance podhalańské, banické, lovícké a o národné tance (oberek s kujawiakiem, krakowiak, polonez, mazur). Počas 60 rokov skupina „dopracovala” 60 programov, okrem iných „Sałaszników” – ľudovú operu Jana Sztwiertni, pripravila aj rôzne predstavenia, okrem iných „Na sałaszu”, „Ondraszkowe ostatki”, „U nas hań – downi”, „Święto góralskie w Beskidach”, „Goiczek”, „W dawnym stylu”, „Jarmark w Łukowie”, „Oczepiny”, „Nad potokiem” a „Przy muzyce”.











Kapela Góralaska Wałasi

Kapela Wałasi z Istebnej, założona przez Zbigniewa Wałacha, nawiązuje do źródeł ludowej muzyki nie tylko Beskidu Śląskiego, ale całych Karpat. Systematyczne poszerzanie i aranżacje polskiego folkloru stworzyły z nich prawdziwych ambasadorów kultury. Jedna z najlepszych istniejących kapel całego pasma górskiego Karpat. Przez 25 lat działalności prezentowali swoją muzykę na kilku kontynentach. Zagrali tysiące koncertów. Muzyka, którą grają to autentyczna sztuka dziedziczona przez stulecia, przekazywana z pokolenia na pokolenie.

Zbigniew Wałach ceniony jest również jako budowniczy tradycyjnych instrumentów, takich jak gajdy i piszczałki pasterskie. O „Wałachach” wiadomo ponadto, że są nie tylko świetnymi muzykami, ale że również chętnie przekazują swą wiedzę i umiejętności dzieciom i młodzieży. Spora grupa jego uczniów gra z powodzeniem w różnych góralskich kapelach.

Goralská skupina Wałasi (Valasi)

Goralská skupina „Wałasi” z Trójwsi (Istebna, Javorinka, Koňarkovo) predstavuje absolútne originálnu muziku Sliezskeho Beskyd. Tradícia pochádzajúca z viacerých pokolení z jej členov vytvorila skutočných predstaviteľov poľského folklóru. Je to jedna z najlepších skupín celého horského pásma Karpat. Počas 25 rokov svojho pôsobenia svoju hudbu zaviezli na niekoľko kontinentov. Odohrali tisíce koncertov. Hudba, ktorú hrajú, je skutočným umením, ktoré sa počas storočí dedilo, odkazovalo z pokolenia na pokolenie.

Zbigniew Wałach je považovaný za staviteľa tradičných hudobných nástrojov, takých ako gajdy a pastierske píšťalky. O „Wałachoch” je tiež známe, že sú nielen výbornými muzikantmi, ale aj veľmi ochotne odovzdávajú svoje vedomosti a zručnosti deťom a mládeži. Mnoho z jeho žiakov úspešne hrá v rôznych goralských skupinách.







UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ
ROZWOJU REGIONALNEGO



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego oraz z budżetu państwa za pośrednictwem Euroregionu „Beskidy” w ramach Programu Współpracy Transgranicznej Rzeczpospolita Polska – Republika Słowacka 2007–2013

PARTNERZY PROJEKTU

Powiat Cieszyński
Stowarzyszenie Żeny Kysúc z Čadcy

MIEJSCE REALIZACJI SPOTKAŃ

Gmina Oszczadnica, Złoty Groń w Istebnej, Enklawa Budownictwa Drewnianego przy Muzeum Beskidzkim w Wiśle im. A. Podzorskiego w Wiśle, Muzeum Śląska Cieszyńskiego w Cieszynie