

**Roman Reinfuss**

## **LEMKOWSKA WIGILIA**

### **Fragment książki „Śladami Łemków”**

*W roku 1990 nakładem wydawnictwa „Kraj” ukazała się książka prof. Romana Reinfussa pt. „Śladami Łemków”. Tym z państwa, którzy interesują się historią i tradycją Łemkowszczyzny serdecznie tę pozycję polecamy.*

*Poniżej przedstawiamy fragment z rozdziału „Od „Rizdw” do „Rizdwa”, opisujący zwyczaj wigilijne Łemków.*

Wigilia, zwana u Łemków „Swiatyj Weczer”, podobnie jak we wsiach polskich, była tajemniczym dniem dziwów i niesamowitości. Ciężyla nad nim wróżba „jak na wilię tak cały rok”. Zmuszało to ludzi do wystrzegania się gniewów i kłótni oraz do podejmowania pewnych czynności, mających sprowadzać skutki uważane za pozytywne. Praktykowanych więc było mnóstwo czynności magicznych. Wybierzemy z nich tylko kilka. Dobrze było na przykład ukraść komuś jakiś drobiazg, bo to zapewniało powodzenie w innych podobnych przypadkach. Pasterz nie powinien przez okno, gdyż w przyszłym roku ludzie będą widzieli szkody, które zrobi jego bydło. W tym dniu nie należało niczego drugim pożyczać, dobrze było natomiast pożyczyć samemu, szczególnie od Żyda. W ciągu dnia powinno się obracać żarnami, żeby było co mleć w nadchodzącym roku, dobrze było odwrócić w prawo główkę kapusty, bo to gwarantowało urodzaj.

Od samego rana zaczynały się też wróżby. Jeśli pierwszą osobą, która rano weszła do domu był mężczyzna, to dobrze, jeśli kobieta, to źle.

Gospodyni *zajęta* była przygotowywaniem wieczerzy, w której specjalne miejsce zajmowało ciasto. Szczególnych zabiegów wymagał „kraczun”. Był to duży, kolisty chleb pieczony w formie lub na łopacie z wszystkich rodzajów zbóż, jakie były w domu, aby ich w przyszłym roku nie brakło. Pośrodku miał on włożoną główkę czosnku (dawniej podkładano pod nią jeszcze „grajcara”). Dla ozdoby wzdłuż obwodu gazdynia odciskała krawędzią szklanki lub kieliszka kółka, a w nich końcem wrzeczona robiła małe wgłębienie. Podczas pieczenia kraczuna gazdynia i przebywające w izbie kobiety podskakiwały do góry, aby chleb pięknie wyrósł. Po wyjęciu go z pieca należało ścianę dookoła czeluści starannie oczyścić z sadzy i wybielić, żeby w zbożu nie było „śmitoho żerna” (śnieci). Wreszcie po tym wszystkim gaździna powinna była usiąść na „prypiczku” ażeby kury dobrze kwokały.

Oprócz kraczuna kobiety piekły też małe, wydłużone chlebki, zwane „połaz-nyky”, zdobione po wierzchu potrójnym rzędem łukowatych odcisków, wykonanych końcem metalowej łyżki. Jeden połaznyk z zapieczonym w nim czosnkiem prze-

znaczony był dla bydła, drugi owinięty w poprzek pasmem lnianego przędzywa (aby się len udał jak ten chleb) dostawał „połaznyk”, który przychodził z życzeniami, trzeci zaś bochenek traktowany był jako rezerwa. Mógł go otrzymać następny połaznyk lub jakakolwiek osoba, każda bowiem była już traktowana jako połaznyk.

Przed wieczerzą wszyscy domownicy szli boso nad rzekę umyć się w bieżącej wodzie, co zapewniało zdrowie na cały przyszły rok. Według opowiadań starych babek dawniej przy tych wigilijnych ablucjach nad rzeką rozbierano się do naga przyniesioną z rzeki wodą gazdynia kropiła izbę, a następnie stawiała miednicę z tą wodą pod krzyżem wyciętym na środkowym tragarzu powały i wszyscy domownicy myli się tam przed wieczerzą. Wrzucano też do tej wody pieniądze. Niektórzy będąc nad rzeką nabierali wody do ust i nieśli ją w ten sposób do domu. Po przyjsciu przyskali nią na piec, żeby mieć zdrowe zęby.

Po powrocie z rzeki gazda wnosił do izby snopek owsianej słomy, zwany „didok” (dziadek) oraz naręcze siana i zwracał się do żony: *Pomahaj Bih na szczastie, na zdorowie, na tot nowyj rik. Daj Bih w komorę i na dwore.* Gazdynia pytała: *Odkalste polaznyku?* (Skąd jesteście połazniku?). A gazda odpowiadał: *Z weseloho, z bystroho, z dobroho, ze szczastywoho* i stawiał snopek w kącie izby. Pod stołem kładł różne przedmioty żelazne, jak: lemiesz od pługa, siekierę, kosę, motykę. Przy wieczerzy trzymano na tym nogi, aby były silne i zdrowe. Łańcuchem opasywał nogi stołu, co miało na przyszłość „łączyć rodzinę”, lub jak wyjaśniali inni, powodować, żeby bydło nie rozbiegało się na pastwisku. Czasem pod stół kładziono też trochę słomy, a w Hańczowej prócz stołu wyścielano również słomą ławę, na której zasiadano do wili.

Choinek pierwotnie na Łemkowszczyźnie nie znano. Pojawiły się one dopiero przed II wojną światową. Początkowo zawieszano je wierzchołkiem do góry na haku wbitym w tragarz powały, obecnie stawia się drzewka na podłodze. „Jołky” (jodełki) zdobione są łańcuchami ze słomy i bibulek oraz ozdobami fabrycznymi.

Gospodyni przygotowywała stół do wieczerzy. Rozkładała na nim siano, przykrywała lnianą, bielutką płachtą. Na tym leżał kraczun, a na nim stawiała garnek z pszenicą z wetkniętą gromnicą. Nie trzeba było jednak palić jej zbyt długo, „żeby grad nie zbijał kwiatu”. Po jej zgaszeniu obserwowano dym: jeśli kierował się ku drzwiom, znaczyło to bliską śmierć kogoś z domowników, jeśli do góry to wesele.

Obok kraczuna znajdował się na stole „połaznyk” dla bydła, a czasem parę „połaznyków”. Był też zwyczaj, że ustawiano na stole kilka bochenków jeden na drugim lub stertę chleba pokrajanego do wieczerzy. Dawało to okazję gaździe, aby schować głowę za chleb i zapytać: *Dity wydyte mia zza chliba?*, na co dzieci musiały oczywiście odpowiedzieć, że *ne*. Ten prosty zabieg miał oznaczać, że zboże tak wysoko wyrośnie, iż gazda będzie się mógł w nim schować. Z kolei gospodyni pytała, czy dobra jest kapusta, na co wszyscy zgodnie zgodnie chórem odpowiadali: *ne je dobra*, wobec czego nie będą jej również w lecie jadły gąsienice.

Dookoła stołu układano łyżki „ile się wzięło w rękę”. Jeśli okazało się ich zbyt mało, znaczyło to, że w ciągu roku ktoś z rodziny umrze. Przy stole zostawiano tyle wolnych miejsc, ilu było zmarłych w rodzinie, gdyż wierzono, że ich dusze mogą brać udział w wigilijnej wieczerzy. Były one nawet wyraźnie zapraszane do uczty.

W Kunkowej np. gazda wołał przed wieczerzą: *Pryjdy duszyczko sepoiatyjakjes hołodna* (głodna). W Śnietnicy wzywano do „weczeriania” „dida i babu”, a w Olchowcu nie określano dokładnie kogo. Nietrudno się było domyśleć, gdy gazda zawołał: *Boże daj zdorowe, chody te do nas*. Resztek stawy pozostałej po wieczerzy na stole nie zbierano, lecz odkładano do miski, żeby wygłodniałe „duszyczki” miały się czym posilić. Prócz duszyczek zapraszano też wilka, ale z wyraźnym zastrzeżeniem (*Wołku, wołku chody do nas na wecziriu, a jak ne pryjdziesz to ne chody nykoły*), a także wszelką zwierzynę (*zweryno, ptaszyno, chody do mia na wecziriu*); miało to chronić kury przez jastrzębiem, a owce przed wilkiem.

W niektórych wsiach przed wieczerzą domownicy opasywali się powrósem ze słomy. Zwyczaj ten różnie interpretowano. Jedni widzieli w tym pamiątkę, że Chrystus urodził się na sianie, drudzy, że to dodaje ludziom siły, jeszcze inni, żeby się rodzina „kupy trzymała” lub zboże dobrze rodziło.

Dzielenia się opłatkiem dawniej Łemkowie nie znali. W miejsce opłatka dzielili się kawałkiem chleba i czosnkiem lub połązkiem, względnie „proskurą”. Były to małe bochenki chleba, pieczonego na plebanii. Przed świętami Łemkowie nosili ponoć całe worki mąki na plebanie na pieczenie proskury. Na wschodniej Łemkowszczyźnie dzielono się podczas wieczerzy wigilijnej cienkim, praśnym plackiem posmarowanym miodem. Opłatki wprowadzają wśród Łemków dopiero obecnie księża rzymskokatolicki, którzy zostali osadzeni na łemkowskich parafiach po przesiedleniu dawnych mieszkańców.

W czasie wigilijnej wieczerzy wszyscy spożywali potrawy z jednej miski. W zależności od miejscowego zwyczaju liczba potraw „musiała być nieparzysta, np. 7, 9, lub właśnie parzysta, najczęściej 12”. Jako potrawę liczone nawet ząbek czosnku czy szczyptę soli. Do „rzeczywistych” potraw wigilijnych należały gołąbki z grzybami, „bobalky” (kluski) z makiem, kapusta, ziemniaki z kompotem z suszonych gruszek, pierogi, gotowane suszone śliwki, groch, bób, fasola, kisielicya (żur owsiany), parzona pszenica z miodem i makiem, czyli „kutia”, której jednak w wielu wsiach łemkowskich w ogóle nie znano.

W czasie wigilii z każdej potrawy odkładano po trzy łyżki do drewnianego „dijnyczka” (skopiec do dojenia), z którego gazda po wieczerzy obdzielał w stajni swój statek, dodając do tego pokrajany połązzyk z czosnkiem, trochę soli, a także gałązkę „tecyń” (cisu). Część tego jadła suszono i przechowywano jako lekarstwo dla bydła.

Po wieczerzy łyżki wiązano powrósem ukręconym ze słomy spod stołu wigilijnego, „żeby rodzina była zawsze razem”. Dziewczęta zaczynały swoje wróżby dotyczące przyszłego małżeństwa. Niektórzy biegali dookoła domu; jeżeli za trzecim razem zobaczyli w oknie izby trumnę, znaczyło to, że ktoś z rodziny w nadchodzącym roku umrze. Gazda obwiązywał w sadzie drzewa powróslami ze słomy i wygłaszał krótką formułkę „zobowiązującą” drzewo do rodzenia.

Porządku w izbie nie robiono, zostawiając wszystko do drugiego święta. Największe nasilenie różnych dziwów miało miejsce o północy. Wtedy to właśnie woda w studniach zamieniała się na krótki moment w wino, a bydło rozmawiało ze sobą ludzkim głosem. Nie należało jednak tego słuchać, bo można było wysłuchać wyroku śmierci na siebie. W czasie pasterki można też było rozpoznać „bosorkę” (czarownicę), bo nie wchodziła ona do cerkwi, tylko obchodziła ją z zewnątrz.