

Sałasznictwo w Beskidach

(łód miyszanio po rozsod) Opowiadanie dr Jana Kufy z monografii "550 lat gminy Piosek" Karel Kurzysz, Jaromir Volný a kolektiv

Vydalo vydavadelství Regio - Mgr Irena Cichá 2016, Bystřice s obcí Pisek

Otrzymałem dzięki uprzejmości od Karela Kurzysza za zgodą małżonki ś.p. dr Jana Kufy

Poczóntki sałasznictwa

Sałasznictwo na Śląsku Cieszyńskim je ściśle zwióznane z Wałachami i naszymi przepięknymi górami – Beskidami.

Wałasi byli koczowni pastyrze bydła wałaskigo (owiec i kóz), kierzi przisli do nas głównie v XVI wieku po tzw. łuku karpackim.

wspóminani Wałasi po nich do nas przisć.

No i spotkały sie dwie kultury. Nasi górole ze swoim rolnictwem z wałachami z jejich pastyrstwem. Łobo na tym zarobili. Jedni zyskali nowe pastwiska i wiynej swobody a drudzy sie nauczili hodować bydło wałaski i czyrpać idónce z tego korzyści, głównie robiyni syrów i wyrobów z weby. Při tym miyszaniu kultur przebrali naši górole wałaski nazewnictwo dotyczónce na przykład: gór, pastwisk, bydła itp. Doszło też do miyszanio krwi.

Sałasznictwu sie w naszych Beskidach dobrze darziło aji tymu, że było dostatek pastwisk, a piyrzi opłaty za wypasani były małe. Czasym sie opłaty zaczóny dźwigać (to płaci aji dzisio), a jak panowie przisli na to, że zyski ze sprzedaży drzewa dlo rodzóncego sie przemysłu sóm moc razy wiykszi niż opłaty za wypasani, zaczóni góroli wyciskać z polan i pastwisk górskich tak, aż zadusili sałasznictwo w naszych Beskidach.

To je dłógo i raczi smutno historia, w kierej swoje miejsce mająm wałascy wojewodowie, wałaski grómady, wałaski sóndy itd., ale ło tym kiejsi inszim razem. Teraz jeszcze ło tym, jak gazdowie w XIX i na poczóntku XX wieku wspólnie gospodarzili na sałaszach.

Spółki sałasnicze

Sałasznictwo się też przyczyniło do ogólnego rozwoju spółdzielczości na naszych terenach. Gazdowie, którzy chcieli wspólnie paść swoje bydło, musieli się domówić na wspólnych zasadach, które będą płacić dla wszystkich. Jak już się domówili, to zakładali tzw. spółki sałasnicze. Podstawą tych spółek były górskie pastwiska. I tak na przykład na 3 ha pastwiska była tzw. 1 wysada, to znaczy, że gazda tam może mieć 1 krowę i 7 łowiec. Kąsi na jednym wysadym przypadło ku jednej krowie aż 10 łowiec. Cała gospodarka spółki sałasniczej (nikiedy miała swoją nazwę, na przykład w Mostach k. Jabł. Spółka ta nazywała się „BESKID CZERCHLANY”¹) odbywała się na tzw. sałaszu.

Sałas to była ogólna nazwa dla: pastwiska, kolyby (budy dla łowczorza) i koszoru dla łowiec. Na niektórych sałasach były jeszcze łowczarnie i szopy dla krów.

Gazdowie się na zebraniu wybrali między sobą tzw. sałasznika, który miał całą gospodarkę na sałaszu na swojej głowie. Te zebrania gazdowski się nazywały grómady, a były dwa razy w roku. To pierwszy – jak się zaczynało paść przed tzw. miyszaniem łowiec (od połówki kwietnia do połówki maja), a to drugi – jak się przestało paść – przy tzw. rozsodzie.

Miyszani łowiec

Odbywało się na wiosnę w zależności od tego, jako tego roku rosła trawa. Jak już było na czym paść, to się wyganiało łowce na sałas i tam się ich miyszało. Miyszani łowiec to stary pastyrski zwyczaj, przy którym się łowce dają do kupy i powstanie tzw. kyrdel (stado). Kyrdel łowiec się musi zapoznać ze swoim nowym gazdą – łowczorzem.

Ale pójmy pięknie od początku.

Rano, w dzień miyszania, się dojne łowce (dojki) odstawiają do jagnięt i pięknie się ich umyją. Potem się łowce znaczą. Tak przygotowane łowce do poszczególnych gazdów się gnały na sałas.

1 Czerchlić- zdyrać skurym ze strómu, który rośnie. Taki stróm potem uschnie a pastwisko nie zarosnie.

Tam już czako łowczorz i sałasznik. Łowczorz łowce połogłódoł, czy sóm zdrowe, porachowoł a sałasznik to wszecko zapisoł. Jak sie poschodzóm wszecki łowce, zaczino sie miyszani. Samotne miyszani sie dość różniło w zależności łod tego, jak sie łodbywało.

Prawie wszyndzi łokurzowali łowce dymym, aby były zdrowe, kajsi gnali łowce przez łogiyń.

Łowczorz kludził łowce kole jedliczki, aby sie kyrdel dyrżoł kupy a nie potracił sie. Kajsi gazdowie klynkali na kolana, schylali głowy a przikrywali jich guniami, aby uchrónić łowce przed wilkami a urzeczynim. Czynyto też wszecy wspólnie rzykali.

Wszecki ty łobrzóndki miały zapewnić dobry poczóntek tego, co sie zaczinało – wspólnej gospodarce na sałaszu.

W tym dniu też na nikierych sałaszach gazdowie narychtowali drzewo łowczorzowi, posprawowali kolybym i koszory. Syrym z piyrszego dojynio sie podzielili wszecy gazdowie, a bywało też tak, że pozwalali fojta, farorza i gojnego, aby to mieli dobre na wszecki stróny.

Dziyń na sałaszu

Dziyń na sałaszu zaczino sie wczas, bo już ł 4 rano, kiedy je piyrshi dojyni. Specyfikóm naszych spółek sałasznicznych je to, że prócz łowiec pasóm sie aji krowy. Krowy sie przikludzajóm na sałasz nieskorzi, aż uż je wynczej trowy. Ło krowy sie staro baczówka, kieróm, tak jako łowczorza, zjednuje sałasznik.

Łowczorz doji łowce w koszorze – łogrodzynie dlo łowiecc, kiere je złożóne z krzaseł. Krzasto je 4 m dłógi a tworzóme go 3 łatki z tyninami. Koszor mo kszałt kwadratu (lub prostokónta), a w 1/3 je przedzielóny przegrodóm z krzaseł, w kierej sóm strógi – otwory w krzaśle po wyjynciu pore tynin.

Pastyrze naganiajóm łowce ku stróndze, jak uż czako łowczorz i zaczino dojić. Łowce sie doji miyndzy zadnimi nogami do tzw. gielaty.

Baczówka doji krowy w szopie do szkopca. Mlyko z gielaty i szkopca sie przelywo do kónewki, niesie do kolyby i wylywo do koryta.

Dziepro po rannym dojyniu sie moúm ci, co sóm na sałaszu, pośniodać. Śniodo łowczorz, baczówka, pastyrze (jak sóm), no i gazda, kiery w tym dniu baczuje (ło tym za chwilkym dali).

Po śniodaniu, na kierym sie jy chlyb z żinczicóm, sie wygania kyrdel na pastwym. Pasie sie dopołednia, a po tym sie kyrdel przigania na drugi (połedniajszi) dojyni.

Po tym dojyniu je łobiod z dwóch dań, kiery przinoszo na sałasz gdosi łod gazdy, kiery w tym dniu baczuje.

Po łobiedzie sie zaś pasie, a wieczór je trzeci (wieczerniajszi) dojyni, po nim wieczerza – zaś chlyb z żinczicóm. Po wieczerzi siednie łowczorz przed kolybym, zatrómbi na trómbicie, co by w dziedzinie wiedzieli, że na sałazu je wszecko w porzóndku.

Tak jak majóm gazdowie na sałazu wysade (udziały), tak też majóm prawo do baczowania, to je zbiyranie 3 udojów z jednego dnia podla tego, kiela majóm wysad. To, gdo po kim baczuje, sie domówio na piyrzi grómadzie przy miyszaniu. Łowczorz z baczówkóm abo dostanóm po rozsodzie pyniye, abo też majóm wyznaczónie dni, w kierych baczujóm.

Gazda, kiery baczuje, przichodzi na sałasz wieczór a zostowo tam do wieczora prziszłego dnia. Pómogo łowczorzowi przestawiać koszor, doić łowce, robi syry, zbiyro śmietónke do łobłónki, nosi podym, zbiyro suszki na łogiyń itp. Kajsi sie takimu gazdowi, co baczowoł, mówio bacza.

Kolyba była przedzielóno na dwie czynści. W jednej był łogiyń – watra ło kiery sie staroł łowczorz, kiery tam aji przy nim spowoł, aby łogiyń nie zgasnył. Drugóm czynść tworziła kumorka, kaj było koryto i łostatni norychta (naczynia) aji potrzeby do wyroby syra. Tam też nocowała baczówka.

Bardzo ważnóm robotóm na sałazu było robiyni syra. Syr sie robił z mlyka łowczigo, tak aji krowskigo.

Nadojónie mlyko sie scedziło przez powiónzkym (ciynki płótno), sloło do koryta i niechało sie ustoć 12 godzin. Po tym sie podstawioło pod koryto putyrym, do kierej sie spuściło tzw. chude mlyko bez śmietónki. Śmietónkym zaś gazda slywoł do podstawioniej łobłónki. Śmietónkym w łobłónce se gazda broł do dómu i robili tam z ni masło.

Chude mlyko sie z putyry przeloło do kotlika, kiery był zawieszóny na kluce nad watróm i tam sie przigrzywało na temperature udoju. Przigrzote mlyko sie przeloło spatki do putyry a przidało sie do niego klog. Klog – podpuszczka sie robił z cielyncigo żołodka i słoził do zesyrzynio mlyka. Po 15 minutach łod przidania klogu mlyko zesyrzało i

trzeba go było czoszczym roztrzepać. Po tym se gazda prziklynął ku putyrze i łobiyma rynkami ścisł syr do grudy. Jak uformował grudym, wziół czistóm buzarkym z trokami (płóciynnóm płachte), podciógnół jóm pod grudym syra w putyce, zawióznół troki i powiesił w kumorce, aby łokapała. Ze syra łokapuje do szafliczka siwula albo kapołka.

W putyrze została surowo žinczica, kiero sie włoła spatki do kotlika i podgrzywała tak dłógo, aż sie po krajach zrobił kozuch. Tyn sie zbiyroł zbiyraczkóm – wielkóm drzewiannóm łyżkóm, roztrzepeł sie czoszczym, posolił i była gotowo žinczica, kiero sie jadła na sałaszu rano i wieczór z chlebym. Žinczica sie piła z czyrpoków, kiere se nikierzi łowczorze sami robili.

W kotle została gorszo žinczica – siwula, kiero sie dowala bydłu albo też niechowała w piwnicy, w putyrze tak dłógo, aż zkwaśniała i zrobił sie z ni gorskawy, orzeźwiający napój. Górole go radzi pili latym, jak były hyca. Łokapany, pótsuchy syr sie wyjóno z buzarki i położyło na drzewianej półce w zadni czynści kolyby. Tam dozdrzywoł 3-6 dni, aż zaczón żółknyć i tworzić sie w nim charakterystyczne dziurki (Na sałaszach, na kierych sie w baczowaniu zmiyniali gazdowie, zostoł syr jyny do drugigo albo trzecigo dnia: gazda se broł do dziedziny jeszcze niewykwaszony syr). Czynyć świyżigo syra sie zjadła, jednak wiynkszości sie robiła bryndza. Zdrzały syr sie krusziło palcami i wysypowało do sóndeckza. Tam sie miyszoł ze solóm i kminym (w bogatszych rodzinach aji z masłym), przikrył dynkym i obcióznził kamyniym. Tak sie ze syra wyciskała zielóno woda, kieróm sie co pore dni slywało. Po pore dniach syr w sóndeckzu wyschnył. Potym sie go zalywało masłym, aby do niego nie dochodził luft i dziynki tymu sie tak hónym nie zepsuł.

Rozsod

Tak sie bliži jesiyń, tak sie pomału kónczi paseni łowiec i krów na sałaszach. Zależało zaś łod tego, jako była trowa, ale wiynkszinóm na Michoła (29 września) nastympowoł tzw. rozsod.

Gospodarze se bieróm swoje bydło i schodzóm sie na drugi grómadzie, jak robióm podsumowani całego sezonu gospodarki sałasniczej.

Między innymi trzeba było wyrównać wszelkie szkody. Taki wyrównanie wychodziło ze zasady:

- jak miał gospodarz szkody, kierownik nie zawinił ani łowczy, ani bacówka, tak mu je wynagrodzili gospodarzom,
- jak szkody zawinił łowczy, musiał je wynagrodzić,
- szkody, które spowodowała choroba ponosił gospodarz.

Na rozprawie dochodziło też do wyrównania się z łowczymi i bacówkami, jeżeli nie mieli swojego dnia na sąsiedztwie.

Sąsiedzi milczeli, pustoszejeli i czekali aż za wiosną i wszędzie się zaczęła nowa.

Nasuwają się pytania – co zostało z tamtych czasów?

Żyjemy jeszcze pamiętnicy spółek sąsiedzkich, są ekspozycje w muzeach i skansynach, no i zostały nam ślady tamtych czasów w nazewnictwie. Zostały nam gronie, grapy, sąsiedzi, kolyby, koszyki, strągi, czuty, waty.

Na gronach się zaś pojawiają łowcy, choć teraz już w innych celach, to i tak płaci, że ta, co doje, je dojka, a ta, co jeszcze nie doje, je jarka, ta z rogami je kornuta, a ta bez rogów je szuto, a ta z czarnym kółkiem je łoczka. I zaś mamy jagnięta, a ty do pół roku są jagnięta a ty starszy mirolki. Ci terazniejsi gospodarze ich tak nie nazywają, ale głównie, że łowczy wracają na nasze gronki i robią je przez to piękniejszymi. Zostały nam też stare pieśni z pasterską tematyką. Jejich śpiewaniem się przypominamy stare czasy sąsiedztwa w naszych Beskidach.