

ŚWIĄTECZNE EKSPOZYCJE W MUZEUM WSI LUBELSKIEJ

kwiecień 2019

Już od początku kwietnia w Muzeum Wsi Lubelskiej w Lublinie udostępnione są do zwiedzania wybrane obiekty przystrojone w sposób tradycyjny, zgodnie ze scenariuszem na czas świąt Wielkiej Nocy.

Pokój jadalny we dworze z Żyrzyna w Muzeum Wsi Lubelskiej (fot. powyżej). Święcone ustawione na blacie kredensu-bufetu identycznie jak w 1937 r. we dworze w Tomaszowicach k. Krakowa.

Święcone w dworach ziemiańskich ustawiano na osobnym stole w jadalnym pokoju, bibliotece, a nawet w osobnym budynku, np. w oficynie, tam gdzie było chłodniej. W Wielką Sobotę rano wysyłano po księdza konie by przyjechał i pobłogosławił - poświęcił pokarmy. Przed dworem, wokół gazonu ze *święconką* w wiklinowych koszykach oczekiwali na księdza również pracownicy majątku, a także mieszkańcy okolicznych wsi.

We dworze ziemiańskim stół ze *święconym* przykryty białym obrusem dekorowano gałązkami bukszpanu, barwinka, a jeżeli Wielkanoc była późna to również widłaka. *Co i w jakiej ilości stało na stole to w czasach mojego dzieciństwa i młodości każdy dwór miał to po swojemu* - wspominał Zbigniew Janisławski (ur. 1922 r.) z Woli Zólkiewskiej. *Że u nas coś było lub czegoś nie było, nie znaczy, że tak było wszędzie. U nas stół gęsto przyozdobiony był barwinkiem i widłakiem. Na środku był duży baranek, raz z masła, raz innym razem z ciasta czy cukru. Baranka ustawialiśmy na zieleninie, najczęściej na rzeżusze. Obok zwykle stały dwie baby wysokie na $\frac{3}{4}$ łokcia, nie lukrowane, baba piaskowa lukrowana i leżały mazurki. Prawidłowo powinno być ich 12, tyle ilu było apostołów. U nas było kilka było rodzajów mazurków, jeden królewski, jeden cygański, jeden bakaliowy z pomarańczowymi skórkami, sernik też mazurkowy. Mazurki kładło się na drewnianych podstawkach-deseczkach przykrytych papierowymi serwetkami wyciętymi w ząbki. W misce był wianek kiełbasy a w tym wianku jajka ułożone i wetknięta gałązka barwinka. Szynka była na półmisku, chrzan tarty zabieleny śmietaną w miseczce, na talerzyku osełka masła i sól w kryształowej solniczce. Kiedyś, ale przed wojną to już rzadko, był prosiak pieczony albo głowa dzika nadziewana farszem i z korzeniem chrzanu w pysku. Do święconego musiały być pisanki. W Woli pisanki robiła Neka, moja niania. Miała taki pisak i wosk. Pomagaliśmy Nece robić pisanki, a wzory braliśmy z głowy. To były pisanki woskiem robione, góra na trzy kolory. Główna barwa to*

była cebula albo jasnorożowa z kory jabłoni się ją uzyskiwało. Inne kolory to były już z chemicznych proszków, farbek do barwienia, które wtedy też były do użycia gotowe. W Woli Żółkiewskiej święcone stało na stole od Wielkiej Soboty i przez pierwszy dzień świąt. Śniadanie wielkanocne w Wielką Niedzielę zaczynało się od podzielenia się jajkiem święconym, potem szły wędliny, jajka faszerowane, a większość potraw była donoszona z kuchni. Dopiero drugiego dnia spożywało się to co ksiądz poświęcił w Wielką Sobotę.

[Łucja Kondratowicz-Miliskiewicz]



Przygotowania do Świąt Wielkanocnych w miasteczkowej plebanii na Lubelszczyźnie w czasach II Rzeczypospolitej.

Stół ze święconym w miasteczkowej plebanii z Żeszczynki w Muzeum Wsi Lubelskiej w Lublinie, kwiecień 2019 r.

Na plebanii, tak jak w ziemiańskich dworach pokarmy do święcenia szykowało się przez cały przedświąteczny tydzień. Wcześniej przez sześć tygodni był Wielki Post, a pościło się według ściśle określonych reguł. Posiłki pozbawione były tłuszczów zwierzęcych, nabiału. Dziennie tylko jeden posiłek mógł być do syta. Poświęcane pokarmy - zarówno dla mieszkańców ziemiańskiego dworu, dla rezydujących na plebanii czy w koszyku wiejskiej rodziny miały religijną symbolikę. Domownikom miały zapewniać zdrowie zaś gospodarstwu dostatek, obfitość i płodność. Na plebanii odpowiednie zapasy żywności były zazwyczaj przez cały rok, ale dla większości

przedstawiciele polskiego społeczeństwa, zwłaszcza chłopów, Święta Wielkanocne były krótką uroczystą przerwą w pokonywaniu trudów przednówka.

Baranek z masła, ciasta czy cukru to symbol Chrystusa Zmartwychwstałego, przewyciężenia zła, zwycięstwa życia nad śmiercią. Jajko to początek nowego odradzającego się życia. Chleb jest symbolem ciała Chrystusa, pokarmem dla dusz

i codziennym pokarmem człowieka. Sól chroni przed zepsuciem i ma właściwości oczyszczające. Potrawy mięsne oznaczają dostatek materialny, zdrowie i płodność. Ser odnosi się do więzi człowieka z przyrodą, przyczynić się miał do pomnożenia zwierzęcego inwentarza. Pszena baba drożdżowa na ziemiach polskich ma co najmniej pięciowiekową tradycję. Jest symbolem dostatku, wyraża też umiejętności i doskonałość. Zielone gałązki na Wielkanocnym stole to symbol zmartwychwstania i świata odradzającej się przyrody.

Niektóre z wielkanocnych potraw przygotowywano w zoomorficznych formach glinianych, blaszanych lub żeliwnych, wykonanych przez garncarzy ale także przez ówczesny przemysł metalowy. Przyjęcie takich kształtów podkreślało związek człowieka z przyrodą i nawiązywało do krajobrazu i symboliki czasów wczesnochrześcijańskich.

[Łucja Kondratowicz-Miliszkievicz]





Wielkanocny wystrój izby w chałupie z Żukowa.

W chałupie z Żukowa w sektorze Wyżyna Lubelska zwiedzający zobaczą izbę z wystrojem z początku XX wieku ozdobioną tradycyjnie dekoracjami - nad stołem wisi kolorowy *pająk*, obrazy i ołtarzyki domowe zdobią kwiaty z bibuły karbowanej i ozdobne białe firaneczki wycinane w geometryczne wzory z gładkiej bibuły, zaś na ścianie między obrazami przymocowane pojedyncze gałązki świerku. Na ławie, przy oknie, przetaki na święcone a w nich widoczne: jajka, chleb, kielbasa, żeberka wędzone, sól w kieliszkach, osetki masła, ocet, bułki i chrzan. Pod ławą ziemniaki w glinianych miseczkach wysadzane na przełomie kwietnia i maja. Na stole leżą trzy serwetki, obok barwinek, igła, białe nici, nożyczki.

[Marzena Bury]



Wielkanocny wystrój izby w chałupie z Bukowej.

W chałupie z Bukowej w sektorze Roztocze śniadanie wielkanocne spożywano na ławie ustawionej centralnie w izbie, obok niej stołki na kołkowych nogach. Na ławie miseczka gliniana i 6 kraszanek. *Pięć barwionych w cebulinach i jedno w zielenicy*. Na ławie w misce barszcz czerwony i drewniane łyżki dla wielopokoleniowej rodziny. Na ścianie przy ramach obrazów *gołębie z wydmuszek jaj i fartuszki z kolorowej bibuły uformowane w harmonijkę*.

[Marzena Bury]

Źródło: <https://skansen.lublin.pl/?p=14604>