

Wielkanoce w Woli Żółkiewskiej

- wspomnienia

Zbigniew Janiński (1922-2008) - syn właściciela majątku Wola Żółkiewska tak opowiadał mi o Wielkanocach w rodzinnym dworze.

Najpierw kilka zdań ode mnie. Miałam niebywałą przyjemność ze wspólnej obecności z osobami, które młodość przeżyły w II Rzeczypospolitej. Ba, rozmowy z nimi przekazywały żywe świadectwo ówczesnej ich świadomości, pełnego pojmowania sensu i biegu wydarzeń, zapamiętanych recept. Już wówczas dostrzegali całą gamę wartości tkwiących w życiu codziennym. Kręcili się tacy malcy często i po kuchni i po spiżarni, zaglądali do lodowni i do pieca. Jeszcze trzymali się fartuchów mam i kucharek, a już ich główki bacznie podglądały prace dorosłych, zadawały im pytania i układały w sobie porządek świata. A potem dziecięce figle, dorastanie, kawalerka nie osłabiły siły pamięci i rozumienia rytuału, a przeciwnie powiązały go z większą społecznością i szerszym kręgiem kontekstów i wydarzeń. Rokrocznie powtarzające się święta i doroczne prace gospodarskie, takie same szczegóły pielęgnowane przez ich wykonawców, tworzyły tradycję, petryfikowały pamięć - jak się im już wkrótce inaczej ułożyło - na długie najtrudniejsze lata. Nie spełniła się rodzinna obietnica, że odziedziczą cały tamten świat, spełniło się przeczucie, że odziedziczą pamięć. Danuta de Tramecourt, Kazimierz Giza, Zbigniew Janiński, Franciszek Rzączyński i inni - to także dziś nie są puste krzesła przy Wielkanocnym Stole.

Łucja Kondratowicz-Miliszkievicz



Święcone w Woli szykowało się cały przedświąteczny tydzień. Tak jak cały rok na dni powszednie, tak i w Wielkim Tygodniu wszelkie dyspozycje związane z przygotowaniem świąt wydawała Mama, Kazimiera z Moskalewskich (1878-1931). Po jej śmierci pracami w kuchni kierowała nasza kucharka Marianna Kaczorowska.

Przygotowano wówczas wszystko, baby nie baby, mazurki, mięsiwa, szynki, kiełbasy. Dyspozycje dla służby to był cały ceremoniał. Mama pojawiała się w kuchni, zawsze o szóstej rano. Ustalała kierunki działania - co dziś będzie robione na święta, a co na dzisiejszy obiad. Na wszystkie dni Wielkiego Postu Mama miała w głowie specjalny zestaw pokarmów, taki, żeby było pobożnie i też taki, żeby się nie za bardzo głodowało. Mój ojciec, Ksawery (1863-1940) miał swoje smaczki. Z tradycyjnych, postnych dań, w piątek zawsze sobie dysponował zupę piwną. To polewka, właściwie zupa śniadaniowa, z piwa, z żółtek, śmietany, grzanek lub sera. Ale Wielki Tydzień przedświąteczny dawał naprawdę w kość. Jadło się mało, w Wielki Piątek prawie nic. Nie było ulgi i towarzystwo miało czasami dość.

Po pierwszych porannych poleceniach Mamy, Marianna wydawała szczegółowe dyspozycje. Pierwsza szła do dworskiego ogrodnika i piwnic - jakie warzywa będą potrzebne. Bo u nas kuchnia była więcej jarska. Druga dyspozycja dotyczyła lodowni - ile jajek trzeba przynieść? Jakiego mięsa? Z lodowni, co trzeba wybierała Maria, córka kucharki, która była u nas garderobianą. Mama osobiście wybierała mięso. Trzecia dyspozycja wydawana była do zakupów. Co trzeba jeszcze kupić? Może jakieś przyprawy i pieprz w pobliskim miasteczku, w Żółkiewce. A może coś trzeba zamówić jeszcze dalej? Pamiętam, że do dworu wędliny litewskie były sprowadzane przez firmę wysyłkową „Wołkowysk” i raz nawet dotarła kapusta kwaszona „Sienkiewicza” z Wilna. Wszystko szło ekspresem, w ciągu jednego dnia dostarczali. To były takie czasy, że tak szybko można było sprowadzić, wszystko co było potrzebne. Poczta Polska wydawała „Łącznika Poczтового”, tam robiła promocję tanich przesyłek paczek żywnościowych, zwłaszcza do wiejskich dworów, ale też z wiejskich dworów do rodzin po miastach. Paczka docierała kolejną do Krasnegostawu, potem szła do Żółkiewki autobusem linii Krasnystaw - Turobin. Nota bene ta prywatna firma autobusowa nazywała się „Błyskawica”.

Marianna naprawdę żyła kuchnią. Masę przepisów miała w głowie. Zawsze zastanawiało nas - jak ona to wszystko robi. Bo przecież nie próbuje tego, co gotuje. W Woli Żółkiewskiej pojawiła się jak miałem kilka lat. Przyjechała z Białorusi, spod Mińska gdzie też była kucharką we dworze. Po I wojnie światowej była pierwsza, druga i trzecia fala repatriacji. Ludzie wracali z głębi Rosji po kilkuletniej ewakuacji albo byli przesiedlani do Rzeczypospolitej z dalekich kresów, wówczas już terytoriów sowieckich. Przesiedlali ich do Polski, u nas w kraju przechodzili kwarantannę w obozach trzymiesięcznych. Do takiego obozu można było dotrzeć i wynająć repatrianta do pracy. I tak tata pojechał do Brześcia i przywiózł Mariannę Kaczorowską i jej córkę Marię. Wraz z Marianną do naszej kuchni wkroczyła sama mistrzyni Ćwierczakiewiczowa, zwłaszcza moje ulubione desery, suflety i babka serowa.

Kuchnia w Woli, jak to we dworach, była duża i jasna. Pomieszczenie to miało weneckie

okno, podłogę deskową i ściany bielone wapnem. Były tu dwa piece, jeden do gotowania z płytą na sześć fajerek i wmurowanym dużym pojemnikiem do grzania wody. Drugim był piec chlebowy - bardzo dobrze trzymał ciepło, bo kiedy murowano palenisko najpierw położono warstwę potłuczonego butelkowego szkła. Obie kuchnie opalano drewnem. We wnęce między jednym a drugim piecem zawsze z pół kubika drewna w stos się układało. Wszelkie prace kuchenne wykonywane były na długim stole z dębowym blatem stojącym pod oknem. Drugi mniejszy do pieczywa stał naprzeciwko pieca chlebowego. Garnki, naczynia i przyrządy trzymano w trzech szafach stojących pod ścianami.

Pieczenie bab wielkanocnych - wiadomo - to był cały ceremoniał. W kuchni musiało być ciepło, mąka sucha - ogrzana wcześniej i drożdże świeże. Po wyrobieniu ciasta Marianna sprawdzała, czy ciasto drożdżowe nie jest za wolne. Ścisnęła kęs w dłoni. Jeżeli ciasto stoi, to dobrze - jest gotowe do wyrastania! Piec też musiał być dobrze napalony, ale nie za gorący. Marianna sprawdzała temperaturę wrzucając garść mąki do pieca. Jeżeli mąka szybko spaliła się to trzeba było jeszcze z pieczeniem poczekać, jeżeli mąka tylko zarumieniła się to był znak, że można zaczynać.

W Woli były „wielkie” i „małe” Wielkanoce. Dopóki Mama żyła, kwitło życie towarzyskie i nawet latem ze trzydzieści 30 osób siadało do stołu. Jak mama zmarła to i życie we dworze zamarło. Toteż w latach 30. XX w. goście specjalnie nie przyjeżdżali do święconego, a i stół był skromniejszy.

Za czasów Mamy święcone przygotowywane było w dużym pokoju w oficynie, potem w pokoju jadalnym we dworze. I tam prowadzono księdza. Pamiętam, że u nas stół gęsto przyozdabiał widłak i barwinek. Tym zajmowała się Maria, córka kucharki. Na środku stołu był duży baranek, raz z masła, innym razem z ciasta czy cukru. Baranka ustawialiśmy na zieleninie, najczęściej na rzeżusze. Obok zwykle stały dwie baby wysokie na $\frac{3}{4}$ łokcia, nielukrowane, jeszcze jedna baba piaskowa, ale lukrowana i mazurki. Prawdłowo 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. Ten mazurek u nas był ze wschodu - to był zmartwychwstaniec. Na początku Wielkiego Postu twaróg ekstra robiło się z gęstej śmietany, do woreczka się to wkładało, zakopywało w ziemi i na Wielkanoc wykopywało. Mazurek królewski był z ciasta migdałowego, z konfiturą na wierzchu. Mazurek cygański miał bardzo dużo rodzyneków, migdałów i cykatę. Był też mazurek „prześcieradło” cały pokryty białym lukrem. Mazurki kładło się na drewnianych podstawkach-deseczkach przykrytych papierowymi serwetkami wyciętymi w ząbki. W misce był wianek kielbasy a w tym wianku jajka ułożone i wetknięta gałązka barwinka. Szynka była na półmisku, chrzan tarty zabelony śmietaną w miseczce, na talerzyku osełka masła i sól w kryształowej solniczce. Kiedyś, ale przed samą wojną to już rzadko, był prosiak pieczony albo głowa dzika nadziewana farszem i z korzeniem chrzanu w pysku.

Do święconego musiały być pisanki. U nas nie robiło się wielkich ilości pisanek. Kilkanaście na ozdobę stołu. 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 jasnoróżowa z kory jabłoni się ją uzyskiwało. Inne kolory to były już z chemicznych proszków, farbek do barwienia, które wtedy też były do użycia gotowe, kupowane.

Trunki też były na świątecznym stole i też były święcone. Dwór w Woli to dawny dwór obronny, miał trzy piętra piwnic. Trunki były trzymane na drugim poziomie. Na drewnianych półkach stały butelki z nalewkami, wina domowe. W beczułce 50 l na krzyżaku była starka, trzymana na moje wesele, a pod ścianą, w piasku rozsypanym na posadce leżały butelki z szampanem ze ślubu ojca w 1898 r. Z tuzin ich było, leżały ukosem w tym piasku, szyjki tylko wystawały. Tata osobiście robił nalewki. Znano go z tego hobby. Robił orzechówkę na zielonych lupinach orzechów, likier mleczny, wiśniówki, jałowcówkę, śliwowicę, tarkówkę - z terek na tarninie. Robił dużo wina z białych porzeczek. Najpierw w szklanych gąsiorach po 20 l, potem rozlewał do ciemnych butelek, a ja te butelki lakowałem i pisałem białą farbą, który to rok. I takie butelki z winem szły do piwnicy. Jako dziecko, też miałem swój wielkanocny trunek. Tak gdzieś do 14 lat, w moim pokoju ustawiano stół ze święconym, taki specjalny dla dzieci. W Warszawie była firma cukiernicza Ziółkowskiego, która specjalizowała się w zabawkach jadalnych. Takie zestawy robiła: szynki z marcepana, pęta czekoladowych kielbasek, czekoladowe jajka w miseczce, świński łebek, babka, no i te buteleczki czekoladowe z likierem.

Przygotowania do świąt kończyły się w piątek o godzinie trzeciej po południu, bo to godzina śmierci Pana Jezusa. W Wielką Sobotę, z samego rana, z dworu wysyłało się konie po księdza żeby poświęcił stół z pokarmami. Ksiądz przyjechał pokropił i wracał do kościoła, bo tam czekali na niego parafianie ze swoim święconym. W Woli nie było zwyczaju, żeby do dworu ze święconym przychodzili folwarczni, czy ludzie ze wsi. Oni święcili swoje przed kościołem w Żółkiewce.

Ksiądz poświęcił stół i zaczynało się świętowanie. Dawniej świętowało się 4 dni, od Wielkiej Soboty do Wielkanocnego Wtorku. Wielką Niedzielę spędzaliśmy w domu, na następny dzień przeważnie byliśmy proszeni do księdza. Wszędzie, do kościoła też, chodziło się piechotą, również na Rezurekcję. Bo zwierzęta też muszą odpocząć! I konie miały odpoczynek!

Śniadanie wielkanocne zaczynaliśmy od podzielenia się jajkiem święconym, potem szły wędliny, jajka faszerowane. Zdarzyło się kiedyś tak, a wiem to z opowieści, bo mnie nie było wtedy na święcie, że święta mogły być bardzo skromne jak na Wielkanoc w naszym domu. Rano wszyscy poszli na Rezurekcję, na czwartą, piechotą jak zawsze. Wrócili też piechotą, otwierają drzwi oficyny a tu pusto. Oficyna stała na skraju muru oporowego. Podjechali jacyś pod mur, zakradli się przez okno, na linach pospuszczali wszystko co było ustawione na stole. Wszystko ukradli, nie mieliśmy na święta nic, a tu już Wielkanoc. Jakoś te święta trzeba było zorganizować. Kurenda po sąsiadach poszła, ten dał szynkę, ten baby, tamten mazurki i tak z sąsiedzką i Bożą pomocą jakoś Wielkanoc przeżyli.



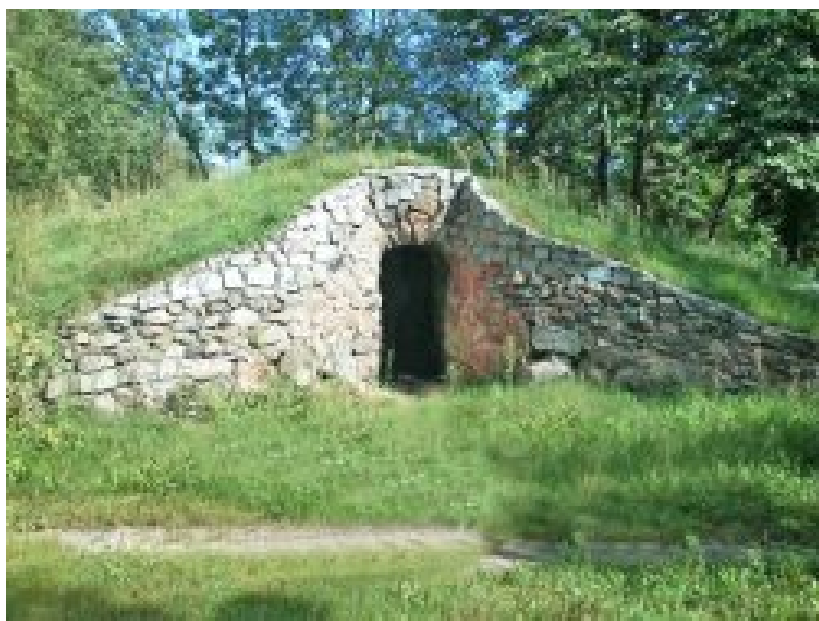
Stół ze święconym we dworze w Strzyżowie, woj. podkarpackie (fot. NAC, domena publiczna).



Wola Żółkiewska ok. 1930 r., zdjęcie lotnicze. Wyk Witold Szyszkowski, porucznik lotnictwa, mąż Wandy (1906-1969), córki Ksawerego Janiśławskiego Strzałką zaznaczona oficyna, pozostałość dawnego obronnego dworu z poł. XVIII w., przebudowa w 1883 r., Archiwum MWL.



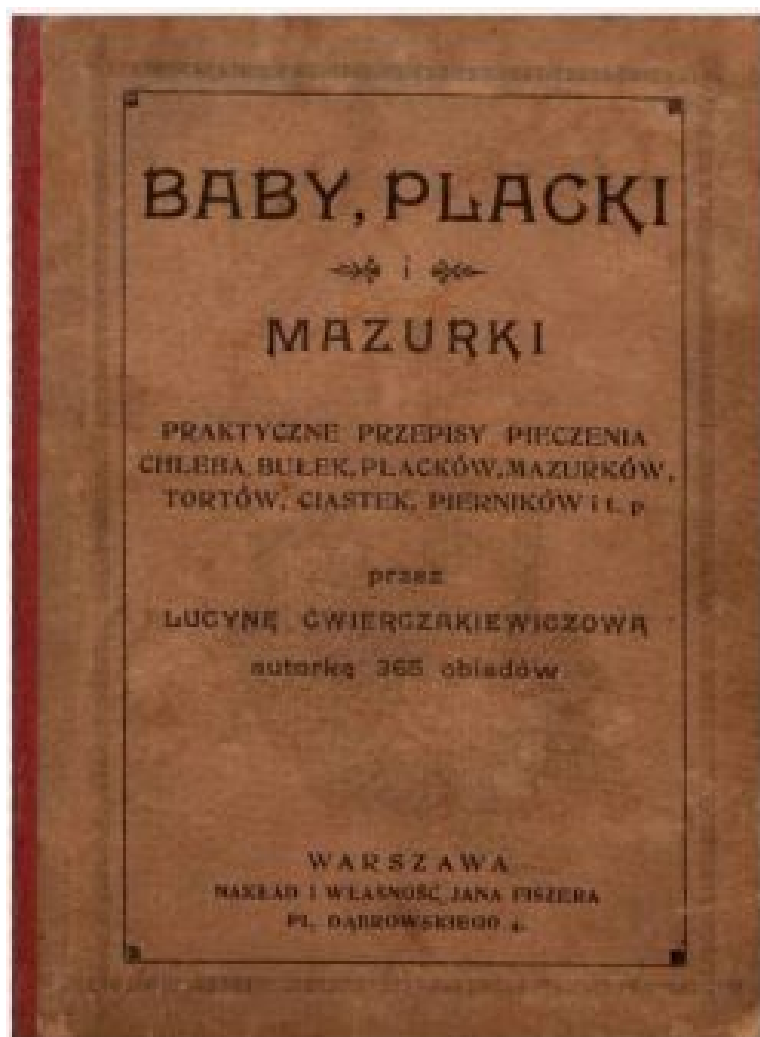
Za czasów Mamy stół święcone przygotowywane było w dużym pokoju w oficynie, Wola Żółkiewska, fot. ok. 1930 r., oficyna od strony dziedzińca, Archiwum MWL.



Lodownia w majątku w Poddebicach Grudzińskich, woj. łódzkie, fot. 2016, źródło: Album [PODDEBICE](https://iwona53.flog.pl) <https://iwona53.flog.pl>.



Kalendarz „Łącznika Pocztowego” z 1936. Nakład Reklamy Pocztowej Sp. z o.o., Warszawa 1935.





Formy metalowe do wielkanocnych wypieków, reprodukcja z: Gechter & Kühne A.G., Heidenau, 3-4 dekada XX w..



Młynek do mielenia migdałów, orzechów, czekolady i kuchenne przyrządy do bicia piany, reprodukcja z: M. Ochorowicz-Monatowa, *Gospodarstwo kobiece w mieście i na wsi*, Warszawa 1914.



Malowanie pisanek w dworze Lipińskich w Zaturcach na Wołyniu, gmina Kisielin, kwiecień 1931 r., reprod. z: H. Stachyra, *Nad Turią i Stochodem*, Lublin 2008, po s. 248.



Stół ze święconym w mieszkaniu w Łodzi, 1937 (fot. NAC, domena publiczna).



Stół ze święconym w mieszkaniu w Warszawie, 1939 (fot. NAC, domena publiczna)



Raz jeszcze oficyna w Woli Żółkiewskiej. Widok drogi prowadzącej do budynków gospodarczych w majątku - *podjechali jacyś pod mur, zakradli się przez okno, na linach pospuszczali wszystko (święcone), co było ustawione na stole.*

Źródło: <https://skansen.lublin.pl/?p=16534>