

Gospodarz Jędrzej Rusnak, lat około 55, powiedział: Pies może widzieć ducha, ale taki, co sie nie włócy duzo po polu.

### 8. Przestęp.

W Podobinie znane jest opowiadanie o djabelskim zielu przestęp. (*Bryonia alba L.*)

Jak chłop siece konicyną abo siano i natrafi na przestęp, to mu sie kosa na kawołki ozleci. Trza tą trową wrzucić do rzyki, to zwyczajno trowa popłynie z wodą, a przestęp abo bedzie stoł na miejscu, abo popłynie w górę wody.

Kto mo przestęp, to mu sie sytkie zomki ofwierają. Przestęp mozna tyz tym sposobem nabyć: Trza wypatrzeć, kany sie gnijzdzą sojki. Trzeba im zatkać dziórą (dziupło) patykami, zakratować, ale mocno, zeby nie powyrwały. Wtedy stare pudą sukać przestępu i jak jeno przyłożą do te krotki, to zaroz patyki odlecą. Ale one upuszą tyn przestęp i wtedy mozno go znaleźć.

Jak u kogo rośnie w ogródku, to trzeba go często ucinąć, zeby nie wyrós tak wysoko jak drzewo.

W Podobinie rós przestęp na Papierni (nazwa jednego osiedla). To jak go wykopowali i wyrwali z korzeniami, to on krzycoł (płakał). A oni biyli go kijami i potem wrzuciyli do wody.

Opowiadał Teofil Mysza, lat 30.

## JÓZEF SZEMŁEJ

### PRZYCZYNEK DO WIELKOPOSTNEGO PIECZYWA LUDOWEGO

(CONTRIBUTION AUX NOTICES SUR LES PATISSERIES CONFECTIONNÉES  
PAR LE PEUPLE PENDANT LE CARÊME.)

Wśród moich materiałów dialektologicznych, zapisywanych przez czas dłuższy w południowej części Podola, szczególnie we wsi Kołędzianach i okolicy znajduje się parę ciekawych szczegółów etnograficznych. Jeden taki szczegół dotyczy obrzędowego pieczywa ludowego.

W pierwszy poniedziałek wielkiego postu pieką we wsi Kołędzianach i w innych okolicznych wsiach rodzaj placka, czy korża, zwanego *kostrubienyk*. Słowa tego nie podają znane słowniki<sup>1)</sup>, ani też rozprawy i prace, omawiające różne rodzaje pieczywa obrzędowego ludu polskiego i ludów wschodnio słowiańskich<sup>2)</sup>, chociaż podobne placki, ale o innej nazwie, pieką w pierwszy wielkopostny poniedziałek i w innych okolicach.

<sup>1)</sup> Np. znane słowniki polskie Lindego i Karłowicza, ruskie Żelechowskiego i Hrinzenki, słownik rosyjski gwarowy Dala.

<sup>2)</sup> A. Fischer, Etnografja słowiańska III. Polacy. Lwów-Warszawa, 1934; N. Sumcow, Chlieb w obrzędach i pieśniach, Charków. 1885; tenże, Starodawne sposoby

W przeddzień wieczorem, lub w poniedziałek rano bierze gospodyni do przeznaczonego na to naczynia najładniejszej mąki, zwykle pszennej, a dawniej żytniej lub kukurydzianej tyle, ile potrzeba do wypieczenia zwykłych palanyc, czy placków. Mąkę rozpuszcza wodą, „misył“ i robi z tego ciasto. Następnie kraje to ciasto na odpowiednią nie zawielkie kawalki, rozwałkowane je na grubość około 1 cm, nakłada cienką warstwę kiszonej, surowej kapusty, obwija to w ten sposób, że końce ciasta prawie nie dotykają się wzajemnie. Tak przygotowane ciasto wsadza się do pieca. Placek jest nie gruby, płaski, może być różnej formy, okrągłej, podłużnej, lub trójkątnej, zwykle o średnicy mniej więcej 15 do 20 cm, aby łatwo mogła gospodyni włożyć, jak dawniej, kostrubienyka „za pazuchę“ (do zanadru) i pójść do karczmy „połoskaty zuby“.

Niektóre gospodynie dają odrazu do mąki odpowiednią ilość kapusty, nie więcej jednak jak trzecią część na ogólną ilość mąki, mieszają to razem i z takiego zmieszanego ciasta robią opisane już placki. Soli zwykle do mąki nie dają, zapewne z tej przyczyny, że kiszona kapusta jest już i tak dość solona.

Przy zwyczaju tym trwają do dzisiaj tylko starsze, bogatsze gospodynie; uważają one za swój obowiązek upiec na ten dzień kostrubienyka, jak na Wielkanoc paskę. Młodsze gospodynie zaniedbują ten zwyczaj, jak wiele innych.

Z przygotowaniem i pieczeniem kostrubienyka wiążą się pewne zwyczaje. Mąki dobiera się jak najładniejszej, gospodyni zakazuje dzieciom jeść chleba, lecz każe czekać na kostrubienyk, przez cały dzień nie godzi się spożywać innego chleba, prócz kostrubienyka, sąsiadki odwiedzają się wtedy wzajemnie. pytają się, czy smaczny wypadł kostrubienyk, przy tem gawędzą i wspominają dawne zwyczaje, związane z kostrubienikiem.

Dawniej brały gospodynie, jak już wspominałem, kostrubienyka do karczmy, gdzie schodziła się cała wieś w tym dniu i gdzie odbywał się zwyczaj *połoskozubu*, t. zn. płókali wódką zęby od „skoromnoho“, to jest od możliwego zatrzymania się cząstek tłustych straw w ustach z dnia poprzedniego. Popijano wódkę i przegryzano kostrubienikiem. Od tego poszła i nazwa *połoskozubnyj poneditok*.

Zwyczaj pieczenia osobnego pieczywa na pierwszy wielkopostny poniedziałek znany jest też z innych obszarów wschodnio słowiańskich<sup>3)</sup>. Na Pokuciu, w powiecie kosowskim znane jest to pieczywo pod nazwą *żyławnyk*<sup>4)</sup>, na Huculszczyźnie *żyławeć*<sup>5)</sup>, na Wołyniu, w b. gub. ki-

sporządzania chleba, Warszawa 1880; na stronie 16—19 podano 40 nazw obrzędowego pieczywa u Słowian, (por. też odbitka z IV. tomu „Wisły“); Zofja Rokossowska, Chleb. Jego znaczenie w przesądach, lecznictwie i codziennem życiu, zebrane na Wołyniu we wsi Jurkowszczyźnie w pow. zwiahelskim; „Wisła“ t. XIII, 1899, str. 153—158. Niema też żadnych wiadomości o kostrubienyku w najnowszej pracy O. Andrijewskiego: Biblijografja literatury z ukraińskiego folkloru, t. I, Kijów, 1930; literatura o chlebie obrzędowym na str. 733.

<sup>3)</sup> D. Zelenin, Russische (Ostslavische) Volkskunde, Berlin und Leipzig, 1927; o obrzędowym chlebie mowa na stronie 111, § 47.

<sup>4)</sup> Materiały do ukraińsko-ruśkoji etnologiji, t. XVIII, str. 45.

<sup>5)</sup> ibidem, t. VIII, str. 211.

jowskiej, charkowskiej i jekaterynosławskiej *żyłanyk*, *żałowanyk*<sup>6)</sup>). Te wszystkie nazwy pochodzą od pierwotniejszego wyrazu, którego rdzeniem jest *żył*. Przy pomocy różnych sufiksów tworzono słowa, któremi nazywano pierwszy poniedziałek wielkiego postu, lub cały pierwszy tydzień, albo też środek, a najczęściej czwartek przed Wielkanocą, a nawet cały ostatni tydzień wielkiego postu. Zależnie od okolicy różnie lud te dni nazywa; w polskich województwach południowo-wschodnich *żylnyj* lub *żyunyj* tylko wielki czwartek<sup>7)</sup>; na Huculszczyźnie musiano również niegdyś nazywać poniedziałek *żyłcwym*, skoro zachowała się nazwa pieczywa *żyławeć*, *żyłcwanyk*, wyprowadzająca się niewątpliwie od nazwy poniedziałku; na Wołyniu *żyłnyk* — poniedziałek (jak przyjde żyłnyk, to ne myne j wynnyk); na Ukrainie *żyłnyj*, *żyunyj*, *żyłanyj*, *żyławyj* pierwszy poniedziałek, albo też wielki czwartek, a więc zależnie od tego, kiedy w jakiej okolicy odprawiano parastasy za umarłych. A zatem te wszystkie nazwy pieczywa obrzędowego na pierwszy poniedziałek wielkiego postu znaczeniowo jednakowe, choć słowotwórczo różne, co do swego pochodzenia są jasne.

Zagadkową wśród nich pozostaje nazwa podolskiego pieczywa *kostrubiennyk*, choć samo pieczywo i zewnętrznie jest podobne do wymienionych (zwykły placek, korż) i nie różni się od nich co do swych składników. Mogła ona powstać całkiem przypadkowo. Grube końce kapusty, wystające poza ciasto nadają plackowi wygląd jakby rozczochrany, nie rozczesany, z najeżonymi włosami; stąd możliwe: *kostrubiennyk*. Lecz na określenie takiej właściwości ma słownictwo ruskie słowo: *kostrubatyj*, rzeczownik *kostrubacz* (por. słownik Hrinchenki). A budowa wyrazu *kostrubiennyk* mówi co innego. *Kostrubiennyk* powstał od przymiotnika *kostrubiany*, utworzonego z *kostrub-* i przyrostka *-iany*, który oznacza rodzaj, gatunek, przynależność. Słowo *kostrub* nie jest także pierwotne; podstawową częścią składową jest dla niego pierwotniejsze *kostr-*, co znowu wyprowadza się od prasłowiańskiego *kostj*, t. zn. kość.<sup>8)</sup> Więc w wyrazie *kostrub* tkwi już podstawowe znaczenie, mające coś wspólnego z kością, co zachowało się szczątkowo w ruszczyźnie i polszczyźnie. Wedle słownika Hrinchenki *kostrub* może znaczyć: 1) jastrząb, zapis z Jekaterynosławszczyzny i Charkowszczyzny, 2) wiosenna gra, hajiwka, 3) kosmaty, włochaty; Żelechowski zamiast jastrzębia jako trzecie znaczenie podaje szkielet. W polskim języku ludowym *kostruba* znaczy również między innymi kostka u nogi, chrząstka, guz lub sęk.<sup>9)</sup> W innych językach słowiańskich to słowo znane w różnych formach z wtórnym już znaczeniem, np. czeskie *kostrba* znaczy o rozczochranych włosach; słoweńskie *kostrba* szczeciniaste proso; serbochorwackie *kostrba* rodzaj trawy.<sup>10)</sup>

<sup>6)</sup> Hrinchenko, Słownik ukraińskiego języka, Kijów, 1927, pod *żyłanyk*; oraz Sumcow, Chlieb... str. 77—78.

<sup>7)</sup> Żelechowski, Małorusko-niemieckij słownik, Lwów, 1886, pod *żylnyj*.

<sup>8)</sup> E. Berneker, Slav. Etymol. Wörterbuch, Heidelberg, 1913.

<sup>9)</sup> J. Karłowicz, Słownik języka polskiego; też Berneker pod *kostr-*, jak również: Dokładny słownik języków polskiego i niemieckiego, Wiedeń, bez roku, pod Knorren.

<sup>10)</sup> Berneker, ibidem.

Te wywody językowe pozwalają przyjąć, że Kostrub to jakaś mitologiczna postać, personifikująca zimą, której w tym czasie dawni Słowianie sprawiali pogrzeb. A że pogrzeb sprawia się umarłemu, który wygląda zwykle, jak szkielet, kościotrup, więc i nazwa kostrub dla tej postaci byłaby całkiem odpowiednią. Szczątki tego pogrzebu i oplakiwań Kostruba mamy we wiosennym cyklu obrzędowych zabaw ludowych. Np. w hajiwkach parę razy wspomina się Kostrub w pieśniach dziewcząt w różnych warjantach<sup>11)</sup>, przyczem wyraża się radość z powodu śmierci i pogrzebania Kostruba. W niektórych pieśniach występuje wprawdzie też motyw radosny, ale zapewne treść to już późniejsza. Lecz grę kostruba, Kostrubońka wiązą<sup>12)</sup> zwykle z podobnym zwyczajem wielkoruskim grzebania, lub puszczania na wodę kukły, zwanej Kostroma. Kostruba i Kostroma różnią się tylko przyrostkami; tematy są te same.

Afanasjew<sup>13)</sup> dopatruje się w grze Kostruba podobieństwa do starogreckiego święta wiosennego Adonisa, podczas którego wożono obraz martwego Adonisa, śpiewano smutne pieśni, składano pogrzebową ofiarę i topiono Adonisa w wodzie. Wskazuje też na starożytny prażnik Jaryły na Ukrainie, kiedy baby oplakiwały słonianą kukłę Jaryły, zrobioną ze wszystkimi przynależnościami płci męskiej. Wszystko to wedle Afanasjewa są różne formy przedstawienia albo słońca letniego, albo — jak w innych warjantach<sup>14)</sup> — pogrzebu znenawidzonej zimy.

Jeżeli się za Hruszewskim<sup>15)</sup> uwzględni fakt, że dużo wiosennych zwyczajów, bogatych treściowo wytepiło duchowieństwo, a dalej, że radość wiosenna była przeciwieństwem do smutnego nastroju wielkopostnego, to łatwo zrozumiemy, dlaczego to nadzwyczaj ciekawe misterjum pogrzebu Kostruba, jako personifikacji zimy, zachowało się tylko w strzępach i to rozrzucone czasowo. Najwięcej jeszcze zachowało się szczątków tego zwyczaju w zabawach Wielkiej Nocy, część wplotła się w zwyczaj Kupały.

Podolski kostrubienyk wskazuje na trzeci taki strzępek z dawniejszego zwyczaju grzebania Kostruba, a także, że na tę uroczystość przygotowywano nawet osobne pieczywo, które mogło też mieć dawniej inny wygląd.

Zwyczaj zasłużył na omówienie, tem bardziej, że dziś już wymiera, a niedługo pozostanie chyba tylko nazwa i to u najstarszych osób.

## R É S U M É.

En Podolie on a conservé la coutume de confectionner une pâtisserie spéciale pour la première journée du Carême. Un pain pareil s'appelle „kostroubienyk“. Cette espèce de pain est aussi connue dans d'autres régions

11) M. Hruszewski, Istorija ukr literatury, t. I, str. 169—170, uwaga 3.

12) Hruszewski, ibid. str. 170; N. Sumcow, Kulturnyja pierieżiwania, Kijewskaja Starina, Kijów, 1889, t. XVI, str. 636—37 w rozdziale: Kostrubońko.

13) N. Sumcow, ibid.

14) Sumcow, ibid.

15) Hruszewski, ibid. str. 165.

de la Pologne de l'Est, mais sous des appellations différentes. L'appellation „kostroubienyk“, usitée en Podolie, semble être déduite du nom de „Kostroub“, personnage imaginaire, mentionné à l'occasion des fêtes et des jeux de printemps, ce qui indique qu'une pereille pâte existait autrefois et faisait partie du rituel de ces fêtes.

JULJUSZ ZBOROWSKI

## NOWE PRZYCZYNKI Z GÓRALSZCZYZNY

(CONTRIBUTIONS NOUVELLES AUX NOTICES SUR LES MONTAGNARDS).

### 1. Jak Janosik tańczył z hrabiną.

(Quand Yanossic dansait avec la comtesse...)

Jak Janosik, legendarny harnaś zbójnicki, tańczył z cesarzową Marją Teresą w orawskiej czy liptowskiej karczmie, wiemy z góralskich opowiadań.<sup>1)</sup> Wierszowanych ludowych utworów o tem słynnem „zdarzeniu“ nie znamy i niewiadomo, czy wogóle istniały.

Różne okoliczności ze zbójnickich czynów i przeżyć rozprószyły się w krótkich śpiewkach; wyjątkowo tylko jeden jedyny dłuższy utwór śpiewany, o zbójniku i jego żonie, zachował dla potomności znaczniejszy fragment zbójnickiego „żywobycia“.

Że istniały jednak nieśpiewane, lecz recytowane poetyckie utwory o Janosiku i jego towarzyszach, słyszałem nieraz od górali. Treść ich jeszcze jako tako rekonstruowali moi informatorowie, ale żaden z nich zapomnianych poematów powtórzyć nie umiał. Najwyżej jeden, dwa wiersze przypominały się z trudem i z niepewnością, czy tak istotnie niegdyś brzmiały.

Dopiero w tym roku udało się słyszeć cały, dobrze zapamiętany poemat, zbliżony treścią do opowiadań prozą o tańcu Janosika z cesarzową. W poemacie występuje mniej dostojna tancerka, ale przecież niebyle jaka: jakaś „grófką“ t. j. hrabina, zapewne z węgierskiego „kaştelu“ (zamku).

— Kie Janosik prziseł z dwunostu zbójcami,  
Stanyni dokoła, ón se między nimi.

— Pote sie ik pyto: jak sie hłopci mocie,  
Ci sie tyj halastry<sup>2)</sup> ftoryj nie boicie?

— A ci sie ośmioli sička jednym głosem,  
Jaz im piscolety zabrękły za pasem.

— Cozby my sie boli, kiedy my zbójcami,  
Kie se jesce momy ciebie między nami.

— I pote im godo: pudziemy na zomek do pana hrabiego,

<sup>1)</sup> Na ich podstawie powstał piękny wiersz Kaz. Tetmajera o spotkaniu zbójnika z austriacką „cisarką“ i tanecznej zabawie.

<sup>2)</sup> T. zn.: hajduków zamkowych.