

Jastrë znaczy 'Wielkanoc'

Pisanki, baranek, msza święta, uroczyste śniadanie – to dzisiejsze skojarzenia ze świętami Wielkiej Nocy. A jak te święta wyglądały dawniej? Jak przygotowywano się do nich przed laty na Kaszubach i w Gdańsku? Zapytaliśmy o to akademików, academiczki oraz pasjonatów i pasjonatki tego regionu. Opowiedzieli nam oni o zwyczajach znanych już przed wiekami i kultywowanych jeszcze przed II wojną światową, a także o tych, które spotykane są również dzisiaj. W większości przypadków nie różniły się one zbytnio od zwyczajów z pozostałych obszarów Polski. Niemniej jednak specyficzna tożsamość kulturowa i burzliwa historia Kaszub oraz Gdańska przyczyniły się do tego, że tutejsze obrzędy są wyjątkowo oryginalne, barwne i ciekawe



Fot. Freepik

Wybitny znawca historii i architektury Gdańska oraz honorowy obywatel tego miasta, prof. Andrzej Januszajtis¹, przypomina, że w 1636 roku uroczystości związane ze świętami wielkanocnymi w Gdańsku podpatrzył Charles Ogier [czyt. ożje, z akcentem na „je”], sekretarz posła francuskiego Klaudiusza de Mesmes d’Avaux, który bawił na Pomorzu w latach 1635–1636. W Wielką Środę, która wypadła wówczas 19 marca, uczestniczył on w tzw. ciemnej jutrzni, czyli nabożeństwie bez świec, a w Wielki Piątek – w drodze krzyżowej. Profesor Januszajtis przytacza fragmenty jego kronik z tego okresu. Otóż w Wielki Piątek „Utworzyła się około godziny siódmej procesja penitentów w czerwone płaszcze odzianych i polskie pieśni śpiewających, którzy kościół obchodzą, przystają, na ziemię padają przed Bożym Ciałem i tam się biczują. [...] A kiedy po stu albo więcej uderzeniach przestali na znak swego przywódcy, który kijem rytm im do tego wystukiwał, i na ziemi leżeli, myślałem, że sprawa z tym skończona. Aliści gdy przywódca zaraz potem znowu rytm zaczął wybijać, gwałtowniej jeszcze to widowisko wznowili. [...] Podobno w Polsce wielu ze znacznej szlachty zwykło się w ciągu tych dni [Wielkiego Postu – przyp. red.] tak dręczyć i biczować, już to publicznie, już to prywatnie [...]”². Z kolei w Wielką Sobotę: „Ciało Chrystusowe z grobu zabierają i śpiewają psalm [...]. Następnie odbywa się procesja, która trzykrotnie klasztor obchodzi [...] grzmią i huczą bębny i trąby wraz z organami i cały kościół jarzy się nieskończonymi światłami”³. Rezurekcja trwała do drugiej nad ranem. Charles Ogier napisał, iż nie, pamięta, aby kiedykolwiek wcześniej tak pobożnie spędził ten czas.

Wielki Post, który poprzedzał te uroczystości, trwał 40 dni. Tak

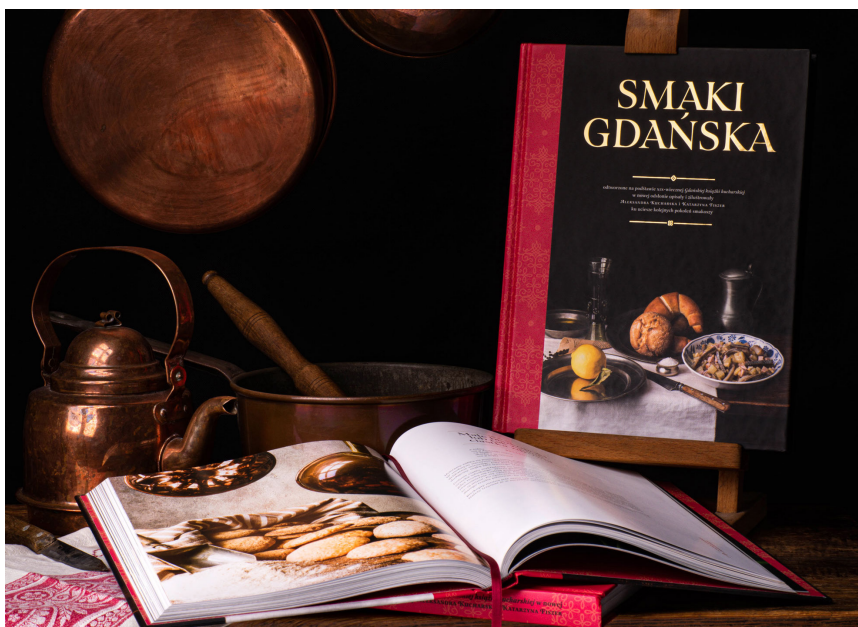
jest do dzisiaj. Liczba ta nie jest przypadkowa, bowiem według wierzeń katolików 40 dni trwał potop, tyle dni również Mojżesz przebywał na Górze Synaj i wreszcie tyle samo dni Jezus pościł na pustyni, zanim rozpoczął swoją publiczną działalność.

– *W obrzędach i symbolice świąt wielkanocnych obok praktyk i symboli chrześcijańskich przetrwały pewne relikty starszych świąt, związanych również z powitaniem wiosny i kultem roślin, praktykowanych przez ludy roliczne* – opowiada dr hab. Anna Kwaśniewska, prof. UG z Zakładu Etnologii Polski i Antropologii Historii Uniwersytetu Gdańskiego. – *Stąd w obrzędach wielkanocnych ważną rolę odgrywają jajka, symbol życia i odrodzenia. Jajka odgrywały ważną rolę w wierzeniach i praktykach ludowych – nie tylko ludności wiejskiej. Wierzono, iż mogą zapobiegać nieszczęściom, stąd w różnych regionach Polski zakopywano je pod podwaliny, fundamenty nowo budowanych domów, rzucano w ogień podczas pożarów. Jajka stosowano też w medycynie ludowej – kulanie jaj po ciele chorego miało wyleczyć go z chorób. Skorupki jaj, a zwłaszcza pisanek, zakopane pod drzewami owocowymi, zapewniały urodzaj owoców. W Wielkopolsce i na Śląsku wydmuszki jaj wieszano na gałęziach, co miało symbolizować wiosnę i pobudzać wegetację roślin. Zielonym gałęziom przypisywano bowiem magiczną moc* – tłumaczy.

– *Kaszubskie wielkanocne zwyczaje osadzone są mocno w rytmie czterech pól roku, tradycji przedchrześcijańskiej i chrześcijańskiej* – potwierdza prof. dr hab. Miłostawa Borzyszkowska-Szewczyk, literaturoznawczyni z antropologicznym zacięciem, kierująca Pracownią Badań nad Narracjami

Pamięci Pogranicza w Instytucie Filologii Germańskiej UG, która zgodziła się porozmawiać z nami o dawnych zwyczajach praktykowanych w jej kaszubskiej rodzinie. – *Po kaszubsku Wielkanoc to Jastrë, a tradycje o charakterze obrzędowo-magicznym związane z tym świętem zapewnić mają zdrowie i urodzaj, a przede wszystkim – ochronę przed wszelkimi nieszczęściami* – mówi.

Środę Popielcową zawsze poprzedzał czas muzyki, tańców, zabawy i obfitego jedzenia, który miał pomóc w przetrwaniu postu. Dla mieszkańców dawnego Gdańska, Kaszub i innych regionów Polski były to **zapusty**. – *Dawniej traktowano Wielki Post bardzo poważnie* – opowiada Aleksandra Kucharska, znawczyni historycznej kuchni i autorka książki *Smaki Gdańska*⁴. – *Między innymi w Gdańsku przed osiemnastym wiekiem, w którym reguły Wielkiego Postu nieco się rozluźniły, nie można było spożywać nie tylko mięsa, ale też wszystkich produktów odzwierzęcych – jajek, masła, mleka czy sera. Stanowiło to ogromne wyzwanie dla kucharzy i kucharek. W okresie Wielkiego Postu mieszkańcy Gdańska spożywali ogromną ilość ryb. Nie były one produktem zakazanym. Jedzenie ich w tym okresie akceptował Kościół. W Gdańsku wyjątkowo popularne były śledzie, które kupowano w ogromnych ilościach, czasem do spółki z sąsiadem. Co ciekawe, ryby przygotowywano w sposób tradycyjny – w tym przypadku miały wyglądać i smakować jak one – oraz w sposób nietypowy – w takim przypadku fakturą i smakiem przypominały mięso. Przełomowym momentem na przestrzeni osiemnastego wieku był czas, kiedy ze względu na problem z dostępnością olejów roślinnych zezwolono na używanie*



Fot. Katarzyna Fiszer

masła. Była to rewolucja, która szybko pociągnęła za sobą dalsze konsekwencje związane z rozluźnieniem reguł postu. Warto przy tym nadmienić, że na przykład protestanci zrezygnowali z tych sztywnych reguł dużo wcześniej i od dawna pozwalali sobie już na nabiał czy jajka.

Jedną z potraw, które dosyć często gościły na dawnych kaszubskich stołach, była zupa bez tłuszczu, zabieleną mlekiem. Chodzi oczywiście o żur. W większości domów podstawą pożywienia były wtedy chleb, ziemniaki, wspomniany żur i proste dania. Warto w tym miejscu dodać, że przed Wielkanocą odbywało się symboliczne pożegnanie tej zupy znane jako **tracenie żuru** lub **wygnanie żuru**. O tym, czym charakteryzował się ten zwyczaj, napiszę później. Teraz podkreślę, że w okresie Wielkiego Postu katolicy z utęsknieniem czekali na Wielkanoc i gromadzili większe lub mniejsze zapasy, które mieli niebawem skosztować.

NIEDZIELA PALMOWA

– Przed drugą wojną światową przeprowadzono serię wywiadów ze starymi mieszkańcami Gdańska i okolic, dzięki czemu w 1952 roku ukazała się w Niemczech książka Hansa Bernharda Meyera Życie gdańskiego ludu – Das Danziger Volksleben – wspomina prof. Andrzej Januszajtis. – Jak wynika z tych zapisków, na tydzień przed świętami pojawiały się na targu palmy złożone z kwiatów, gałązek brzoźowych i wierzbowych, czasem także z tataraku i trzciny. U katolików palmy, które zostały poświęcone w kościele, trzymano przez cały rok za lustrami lub świętymi obrazkami, co miało zapewnić ochronę całemu domostwu. Wierzono również w leczniczą moc bazi, które połykano, by zapobiec gorączce.

Na Kaszubach taka palma była nierzadko przewiązana czerwoną wstążką. Wierzono, że jako poświęcona ma magiczną moc oddalania nieszczęść i chorób. Poświęcone

bazie zanoszono też na pola, aby zapewnić urodzaj. Tak było do czasu II wojny światowej, kiedy to upowszechnił się na Kaszubach i Pomorzu zwyczaj robienia kolorowych palm, przywieziony przez osadników z Wileńszczyzny.

– Starym zwyczajem, znanym już w czasach krzyżackich, było smaganie witkami wierzbowymi, od czego można się było wykupić – opowiada prof. Andrzej Januszajtis. – Kronikarze informują, że wielkiego mistrza Konrada von Jungingena kosztowało to cztery skojce, czyli jedną szóstą marki. W niektórych miejscowościach rodzice i dzieci smagali się nawzajem, w innych chłopcy uderzali dziewczęta. Hans Bernhard Meyer wmawia przy tym czytelnikom, że niemiecka nazwa tego zwyczaju „Schmackostern” – „smagana Wielkanoc” – pochodzi z języka staropruskiego i nie ma nic wspólnego z Polską, w której zwyczaj ten jest rzekomo nieznan. Tymczasem słowo „schmacken”, w dawniejszej postaci – „smacken”, jest



Image by Cristina Meade from Pixabay

w oczywisty sposób znacznie bliższe polskiemu „smagać” niż staropruskiemu „smajoti”, a zwyczaj smagania wielkanocnego w Niedzielę Palmową był niegdyś rozpowszechniony w Polsce. Znamy go między innymi z Małopolski i Kaszub.

Profesor Januszajtis przytacza też informacje o delikatnym uderzaniu palmami podawane przez niemieckiego językoznawcę, etnografa i znawcę folkloru kaszubskiego, Friedricha Lorentza: „Ucina się je w sobotę, a w niedzielę rano udaje się gospodarz do sąsiada, uderza go lekko i mówi: Vjerzba bjije, jo nie bjiję. Za tydzień – vjelgi dzeń, za noce trze są jastré”. Uderzano tak również bydło.

WIELKI TYDZIEŃ

Pierwsze dni Wielkiego Tygodnia wypełnione były porządkami. Był to czas przygotowań duchowych, religijnych, ale i materialnych. Skrupulatnie przygotowywano się do tego najradośniejszego ze wszyst-

kich świąt, zwiastującego zmartwychwstanie Jezusa oraz wiosnę.

WIELKI CZWARTEK

Zgodnie z utartym zwyczajem i na cześć rodzącej się do życia ziemi w Wielki Czwartek zarówno w Gdańsku, jak i na Kaszubach przesadzano kwiaty doniczkowe i sadzono drzewka. Rozpoczynało również barwienie jaj. Według tradycji odbywało się to wyłącznie w grupie zamężnych kobiet. Mężczyzna nie był mile widziany. Jeśli pojawiał się w pobliżu malujących jaja mężatek, przynosił pecha. Wtedy, aby go odczynić, kobiety rzucały w mężczyznę solą i szepotały „Sól tobie w oczy, a w zęby piasek”⁵.

Na Kaszubach nie przyozdabiano jaj wzorami. Najczęściej zabarwiano je na kolor czerwony oraz niebieski, zielony i brązowy, a potem smarowano dla nadania połysku skórką słoniny. Tak przyozdobione jaja nazywano **jajami jastrowymi**. W dawnych

czasach w niektórych kaszubskich domach wierzono, że woda pozostała po gotowaniu jaj ma lecznicze i upiększające właściwości. Dlatego młode mężatki przemywały sobie nią twarz.

Tak wspomina święta wielkanocne w chęczy (drewnianym kaszubskim domu) swoich rodziców nad Jeziorami Raduńskimi prof. Miłostława Borzyszkowska-Szewczyk: – *Jako młode małżeństwo moi rodzice zgodnie z arkanami sztuki przenieśli tam z południowych Kaszub zakupiony wcześniej dom przeznaczony do rozbiórki. Uratowali w ten sposób piękną gburską⁶ chęcz. Ta odrestaurowana chęcz z pierwszej połowy dziewiętnastego wieku otoczona była sporymi ogrodami, więc przygotowania do świąt zdominowane były oczywiście pracami ogrodowymi, które wpisywały się w kaszubski rok obrzędowy. Wiôłdzi Tidzeń – Wielki Tydzień – a zwłaszcza **Wiôłdzi Czwiôrtk** – Wielki Czwartek – uznawano także na Kaszubach za najlep-*

szy okres dla wczesnych siewów, sadzenia kwiatów oraz młodych drzewek. W międzyczasie znaleźć trzeba było czas na barwienie jaj. Na Kaszubach, zgodnie z tradycją, powinno używać się barwników roślinnych – cykorii, łupin cebuli, kory dębowej, olchowej czy brzozonej. Nie znano tu dawniej kolorowych pisanek. Jaja barwiono na jednolity kolor. Obrysowywałyśmy je z mamą i siostrami kawałkami świecy – po ugotowaniu w tym miejscu pozostawał jaśniejszy rysunek. Druga metoda to okładanie jaj listkami i kwiatami. Całość następnie wsuwamy do pończochy, a po ugotowaniu na przykład w łupinach cebuli pozostają odciśnięte ornamenty. Na Jastrzę dekorowało się też dom gałązkami drzew i wczesnymi kwiatami ogrodowymi.

WIELKI PIĄTEK I WIELKA SOBOTA

W kaszubskich wsiach i w niektórych gdańskich domach kultywowano w tych dniach obrządek o nazwie **płaczébóg**⁷. Polegał on na tym, że matka, na pamiątkę biczowania Jezusa, uderzała wszystkich domowników gałązkami jałowca i brzozy. Zdarzało się również, że tego dnia gospodarz zabierał najstarszego syna, dziedzica, na obchód po należących do niego włościach i w miejscach, które wyznaczały ich granicę, uderzał go mocno w twarz. To kolejny, kontrowersyjny zwyczaj, którego celem było, aby dziedzic zapamiętał, gdzie przebiegają granice gospodarstwa. Jak twierdzi Mateusz Titës Meyer z Fundacji Kaszuby w rozmowie z Magdaleną Trzaską dla portalu Narodowego Instytutu Kultury i Dziedzictwa Wsi, to właśnie m.in. ten zwyczaj budował przez pokolenia silne przywiązanie Kaszubów do własnej ziemi,

którą uważali za jedną z najważniejszych wartości⁸.

– *Wielka Sobota w tradycji kaszubskiej i w tradycji mieszkańców wielu regionów Europy, na przykład północnych Niemiec, związana była z rytuałami ognia* – opowiada prof. Borzyszkowska-Szewczyk. – *Na północy Pomorza Słowińcy, określane także mianem Kaszubów znad Łeby, palili ogniska w porze wieczornej, a na południowych Kaszubach palono je na cmentarzach wczesnym rankiem, by potem rozrzucić pozostały po nich popiół na polach. Wierzą, że uchroni to przyszłe rośliny przed gradobiciem. W tym samym celu kreślono również popiołem krzyże na drzewach. W niektórych częściach Kaszub, na przykład na Półwyspie Helskim, w sobotni wieczór chodzono z klekotkami, które miały wyganiać post. To najczęściej chłopcy, przemierzając okoliczne miejscowości i niektóre ulice Gdańska, czynili nieprawdopodobną wrzawę klekotkami młoteczkowymi i jeszcze głośniejszymi terkotkami i sznarąmi.*

W zupełnej ciszy zaś odbywały się magiczne kąpiele w kaszubskich jeziorach, rzekach czy strumieniach, zapewniające, według wierzeń, zdrowie i urodę na cały rok. Wyjątkowe właściwości miały zwłaszcza kąpiele po zachodzie słońca. Takim rytuałom, pojawiającym się jako jeden z ważniejszych elementów wiosennej obrzędowości, poddawały się głównie dziewczęta i młode kobiety jeszcze w czasach międzywojennych na Kaszubach.

Warto zauważyć, że kąpano nawet konie i bydło. Wodę zaczerpniętą ze źródeł czy jeziora w tym okresie nazywano **wodą jastrowô**. Wierzą, że ma ona szczególną moc, która wzrastała zwłaszcza o północy i utrzymywała swoje właściwości aż do wschodu słońca w Wielkanoc. Zwyczaj ob-

mywania się **wodą jastrowô** na północnych Kaszubach był praktykowany jeszcze w latach 70. XX wieku, a w niektórych rodzinach – do lat 90.

Tak opowiada o tym zwyczaju prof. Andrzej Januszajtis: – *W drodze po wodę wielkanocną o święcie nie wolno się było obrócić, do nikogo odezwać ani odpowiedzieć na pozdrowienie, bo moc zniknęła. Wodę, zaczerpniętą pod prąd strumyka albo pod falę morską przyboju, przechowywano przez cały rok. Jej wypicie leczyło gorączkę, choroby oczu i inne schorzenia, posmarowanie wodą ciała usuwało wysypkę, a kompres namoczony w tej wodzie pomagał na bóle reumatyczne. Dziewczęta zwilżały wodą twarz, żeby być piękniejsze. Wierzą też, że w odbłaskach słońca, odbitego od powierzchni wody wielkanocnej, widać skaczącego baranka...*

W niektórych regionach Kaszub z Wielkim Postem żegnano się ostatecznie w Wielką Sobotę, w innych trwał on jeszcze do południa w Wielkanoc. Radość z powodu jego końca wyrażano przez wspomniane wcześniej **wygnanie żuru**. Żur był bardzo często spożywany w postne dni, dlatego po kilku tygodniach był już znienawidzony. Wygnanie żuru rozpoczynało się recytowaniem wierszy o zakończeniu panowania żuru. Potem robiono garnek z zupą na plecach jednego z uczestników zabawy albo o drzwi domu⁹. Ten zwyczaj był znany również w innych regionach Polski. Na Kujawach i Pomorzu przed laty urządzano pogrzeb żuru i śledzia, a wynoszeniu tych potraw z domów towarzyszyły wesole przyśpiewki¹⁰. W krakowskim zaś zakopywano garnek z popiołem, co miało symbolicznie zakończyć okres pokuty¹¹.

Wielka Sobota w domach najmniejszych gospodarzy była dniem święcenia pokarmów.

W osiemnastowiecznym Gdańsku i na Kaszubach nikt nie zanosił koścyczka do kościoła. Według przekazywanych ustnie informacji to ksiądz odwiedzał wiernych w domach. – *Niektórzy katolicy nie wyobrażali sobie jednak spożywania niepoświęconych dań podczas świątecznego śniadania* – uważa Aleksandra Kucharska. – *Mając na względzie, że w domach bogatszej szlachty tych produktów magazynowanych i przygotowywanych przez cały okres postu było zwyczajnie więcej, ksiądz święcił je w domu.*

Święcono przeważnie jaja, kiełbasę, mięso, chleb, sól i chrzan. Święconkę, czyli **jastrową jôdę**, układało się na stole, najczęściej obok uformowanego z masła lub upieczonego z ciasta baranka. – *Tradycja święcenia pokarmów w Wielką Sobotę jest na Kaszubach relatywnie nowym zwyczajem* – mówi prof. Anna Kwaśniewska. – *W niektórych miejscowościach na północy Kaszub zaczęto święcić pokarmy dopiero po drugiej wojnie światowej pod wpływem księży albo osób, które przyjechały z innych regionów Polski* – mówi. Przypomina jednocześnie, że i w latach międzywojennych, podobnie jak wcześniej, święcenie potraw na Kaszubach nie było powszechne. Przytacza słowa znanej etnografki, prof. Bożeny Stelmachowskiej, z jej pracy *Rok obrzędowy na Pomorzu*¹² opartej na badaniach przeprowadzonych w końcu lat 20. XX wieku. Píše ona we wspomnianej pracy, że w sercu Kaszub, a więc we wsiach powiatu kartuskiego w tamtym czasie „Na rezurekcję śpieszą wszyscy tłumnie do swoich kościołów. Po powrocie spożywają śniadanie, podobne do naszej święconki, lecz najczęściej niepoświęcone”. Wspomina również, że i w powiecie kościerskim „Na święconkę nie

pada specjalny nacisk. Nie zawsze dają [ją – przyp. red.] święcić, chociaż przyrządzanie jajek, pieczywa i mięsiwa należy do zwyczajów wielkanocnych”. Te słowa potwierdza prof. MiłoSława Borzyszkowska-Szewczyk, która opowiada, że w jej rodzinie nie chodziło się ze święconką do kościoła. Rodziny ich sąsiadów w Łączyńskiej Hucie na Kaszubach środkowych także nie praktykowały tego zwyczaju aż do lat 90. XX wieku. – *W rodzinie mojego chrzestnego zwyczaj ten pojawił się dopiero wraz z jego żoną, która na Kaszuby środkowe przyjechała pod koniec lat siedemdziesiątych z Dolnego Śląska, gdzie znów jej rodzina po 1945 roku przeniosła się z Kresów. To ona właśnie, niejako w posagu, do kaszubskiej rodziny wniosła zwyczaj chodzenia do kościoła ze święconką* – opowiada prof. Borzyszkowska-Szewczyk.

Cofnijmy się znowu o dwa wieki. W osiemnastowiecznych, lepiej sytuowanych gdańskich rodzinach katolickich na stoły przygotowywano tzw. **głowiznę**. Była to pieczona w całości, faserowana wątróbką i żołądkami głowa prosięcia lub świni z jajkiem w ryjku. – *Nie mogło oczywiście zabraknąć jajek. Dużą wagę przywiązywano też do przygotowania okazałych bab drożdżowych* – mówi prof. Anna Kwaśniewska. Łakocie przygotowywane na zamożny gdański i kaszubski stół były wyjątkowe. Wśród nich królowała oczywiście wspomniana baba drożdżowa. Była ona królową łakoci również w biedniejszych domach. To ciasto otaczano dużym kultem. Każdy dom miał swój przekazywany z pokolenia na pokolenie przepis, którego pani domu nikomu nie zdradzała. Podczas wyrabiania baby obowiązywały specjalne zasady. Pilnowano, aby nie było przeciągów, aby wszystkie produkty były świeże, w temperaturze pokojo-

wej oraz żeby jajka nie zwały się w czasie ucierania. Wszystko po to, aby baba nie opadła, a pięknie urosła. Przepis na taką babę znajduje się na końcu tego artykułu. Jest wyśmienita!

Gospodynie, które mogły sobie na to pozwolić, przygotowywały też wędliny i kiełbasy domowej roboty. Biała kiełbasa do dzisiaj jest jedną z podstawowych potraw świątecznego śniadania. Podawano ją z jajami, chrzanem i robioną w domu musztardą. Bardzo często tak też podaje się ją do dziś. – *Z czasów stanu wojennego na gdańskiej Morenie, gdzie mieszkaliśmy na co dzień, pamiętam przygotowywanie z zaprzyjaźnionymi sąsiadami wędlin, wśród nich białej kiełbasy* – wspomina prof. MiłoSława Borzyszkowska-Szewczyk. – *Mama i pani Basia, których rodziny mieszkają w Gdańsku od czasów przed drugą wojną światową, potrafią wyczarować z mięsa najróżniejsze przysmaki. W moich wspomnieniach to kuchnia pomorska najwyższej próby. Biała w wersji pomorskiej powinna być dobrze doprawiona majerankiem i czosnkiem.*

W tym miejscu warto też wspomnieć o żyjących w XVIII wieku w Gdańsku protestantach. Dla nich, tak samo jak dla współczesnych protestantów, najważniejszym dniem w roku liturgicznym był Wielki Piątek. – *W tym dniu zbierali się w świątyniach – zborach – wyciszając się, śpiewając pieśni pasyjne, przeżywając śmierć Chrystusa oraz przygotowując się duchowo do Jego zmartwychwstania* – mówi prof. Anna Kwaśniewska. – *Skupieni na wewnętrznej kontemplacji, nie celebrowali świąt wielkanocnych tak jak katolicy, ale też przygotowywali śniadania świąteczne. W ich rodzinach również nie było zwyczaju święcenia potraw. Jednak zestaw na wielkanocnym stole*

był podobny jak w rodzinach katolickich. Ponadto protestanckie dzieci, podobnie jak te katolickie, obdarowywano świątecznymi słodyczami.

WIELKANOC

W związku z tym, że kaszubska Wielkanoc nosi wdzięczną nazwę **Jastra** lub **Jastrë**, noc ją poprzedzającą zwało się **nocą jastrową**. Tej nocy spokój pogrążonej we śnie wsi przed laty często zagłuszał bębniasta. Pojawiał się on również w miastach. Ponaglał mieszkańców i mieszkanki, aby spieszyli na jutrznię, czyli nocne nabożeństwo. Jak podkreśla prof. Anna Kwaśniewska, zwyczaj ten praktykowany jest do dzisiaj w Jastarni i tak jak kiedyś jest on nazywany **bamblowaniem**.

Po powrocie z kościoła sąsiedzi odwiedzali się wzajemnie, składając życzenia i obdarowując się barwionymi jajami. – *W niedzielę po powrocie z kościoła w kaszubskich domach podawano prażnicę, czyli jajecznicę na słoninie, ulubione danie świąteczne* – opowiada prof. Kwaśniewska i dodaje: – *Jeszcze współcześnie w niektórych domach na północy regionu podaje się najpierw prażnicę, a następnie przygotowuje się śniadanie wielkanocne.*

W tym dniu gdzieśgdzie odbywały się również tak zwane **zmówinë**, inaczej – **zrëkòwinë**, czyli spotkanie, podczas którego zawierana była wzajemna umowa rodziców nowożeńców związana z ustaleniem wysokości posagu przyszłej panny młodej, połączone z uroczystym poczęstunkiem. Nierzadko w tym dniu odbywały się też huczne i barwne wesela. Do dzisiaj Niedziela Wielkanocna zgodnie z tą tradycją uchodzi za odpowiednią na spotkanie przyszłych teściów. Zwyczaj ten funkcjonuje jednak w okrojonej formie.

PONIEDZIAŁEK WIELKANOCNY

Ostatni dzień świąt był zwyczajowo podporządkowany smaganemu dyngusowi, zwanemu też **dëgusem**. Ów pradawny obrządek polegał na tym, że młodzi mężczyźni chłostali młode kobiety zazielenionymi gałązkami brzoźki lub jałowca. – *Wczesnym rankiem udawali się oni do domów, w których mieszkały dziewczyny* – opowiada prof. Anna Kwaśniewska. – *Używali różnych podstępów, przekupując na przykład ich braci, aby zaskoczyć je w łóżkach i uderzyć gałązkami po gołych nogach. Jedna ze starszych mieszkanki Kaszub, z którą kiedyś rozmawiałam, opowiadała mi, iż w czasach jej młodości kawalerowie niekiedy wybijali szybę, aby otworzyć okno i wejść do domu dziewczyn i je **wydëgowac**. Po tym incydencie przychodził zamówiony szklarz – opłacony przez kawalera lub kawalerów – i wstawiał nową szybę. Takie odwiedziny były wyrazem zainteresowania i powodzenia u płci przeciwnej. Mokry dyngus, czyli zwyczaj polewania się wodą, upowszechnił się po drugiej wojnie światowej. Obecnie obie formy zanikają, a uderzanie gałązkami praktykuje się w gronie rodziny. W dawnym Gdańsku również praktykowano smaganie młodych panien gałązkami, a młodzińcy robili im różne psikusy.*

Na Kaszubach wierzono, że poziom wychłostania dziewcząt wpływa na powodzenie planów zamążpójścia. Co ciekawe, we wtorek celem dziewcząt byli chłopcy. – *Zwyczaj ten jest nadal żywy w naszej rodzinie i praktykowany w wersji ponad podzielałami płciowymi i pokoleniowymi* – opowiada prof. Miłosałwa Borzyszkowska-Szewczyk i dodaje ze śmiechem: – *Przy tym znalezienie dobrej dëgòwczki, czyli gałązki, u nas koniecznie jałowco-*

wej, przynależy do świątecznych przygotowań. Przecież, jak głosi kaszubskie przysłowie: „Chto sã nie daje różgama w Jastrë bic, ten nie mdze téż miòł ze zdrowia nic”.

Dla dzieci w poniedziałkowy poranek przygotowywano słodycze (dawniej też jajka, **kraszanki**), które chowano w specjalnie przygotowanych gniazdach w ogrodzie lub na podwórzu, gdzie miał je przynosić zając. Jak twierdzi prof. Anna Kwaśniewska, zwyczaj ten jest praktykowany w niektórych rodzinach do dzisiaj, a został najprawdopodobniej zapożyczony od niemieckich sąsiadów, gdyż był i jest znany również w Wielkopolsce i na Śląsku.

– *Obyczaje wielkanocne w Gdańsku i okolicznych wsiach nie różniły się bardzo od obyczajów staropolskich* – podkreśla prof. Andrzej Januszajtis. – *Powierzchny polot niemieckich nie zatarał ścisłych związków z różnobarwną mozaiką kulturalną dawnej Rzeczypospolitej, której nasz Gdańsk był jednym z najświetniejszych klejnotów. Zdaniem prof. Miłosałwy Borzyszkowskiej-Szewczyk, która okres wielkanocny zazwyczaj wykorzystuje na poznawanie różnych zakątków Europy, zwyczaj uznane za staropolskie dzielimy z grubsza ze wszystkimi sąsiadami, a zróżnicowane w szczegółach mają swoje korzenie najczęściej w przedchrześcijańskim świecie. Odkąd po przełomie demokratycznym 1989/1990 odchodzimy coraz częściej od narodowocentrycznych narracji, postrzeganie kultury przez pryzmat interferencji kulturowych, przenikania się kultur, upowszechnia się również w nauce.*

Celebracja Wielkiej Nocy w dawnym Gdańsku i na Kaszubach tak jak i dzisiaj skupiała się przede wszystkim na aspektach religijnym i rodzinnym, czyli na uczestnictwie w mszach świętych i nabożeństwach oraz na świętowaniu w gronie najbliższych. Na

stołach znajdowało się jedzenie, jakie zgodnie z nadchodzącą porą roku dała ludziom ziemia. Święta wielkanocne były bowiem poza świętowaniem Zmartwychwstania Pańskiego swoistym powitaniem zielonej, jasnej wiosny i pożegnaniem ubogiej, mrocznej zimy.

BABKA NA INNY SPOSÓB

A oto ulubiony przepis autorki książki *Smaki Gdańska* na osiemnastowieczną babkę¹³. Jest ona wyjątkowa, nie ma w niej cukru, a jej wierzch w całości pokryty jest pokrojonymi i zatopionymi w cieście migdałami.

Składniki:

- 3 jajka
- 125 ml mleka
- 188 g masła
- 250 g mąki
- skórka z 1/2 cytryny
- 100 g drobnych rodzynek
- ok. 30 g świeżych drożdży
- łyżeczka cukru
- paczka słupków migdałów
- masło do wysmarowania blachy

Jajka wbijamy do miski i ubijamy, dodajemy letnie mleko, stopione masło oraz mąkę, mieszamy wszystko dobrze. Dodajemy do ciasta sparzone, osuszone i obtoczone w mące rodzynek oraz skórkę z cytryny. Jeżeli nie udało się nam kupić małych rodzynek, możemy duże rodzynekki sultańskie pokroić na mniejsze kawałki.

W małym kubku mieszamy drożdże z cukrem, by stały się płynne, dodajemy je do ciasta, mieszamy dokładnie.

Średniej wielkości blaszkę do babki smarujemy obficie zimnym masłem i obsypujemy ścianki słupkami migdałów. Do tak przygotowanej formy przekładamy nasze ciasto i pozostawiamy do wyrośnięcia na ok. 45 min. Potem wstawiamy babkę do nagrzanego do 170 st. C piekarnika na ok. 50 min lub do tzw. suchego patyczka. Babka sporo urośnie, może lekko opaść po upieczeniu. Mimo braku cukru w przepisie ciasto wychodzi słodkie dzięki migdałom i rodzynekom.



Fot. Katarzyna Fiszer

Ciasto możemy podać bez dodatkowej dekoracji, będzie wtedy pięknie widać migdały wtopione w powierzchnię babki lub jeżeli wypiek wyda się za mało słodki, oprószone cukrem pudrem bądź polane lukrem.

Sylwia Dudkowska-Kafar

¹ Andrzej Januszajtis – polski fizyk, nauczyciel akademicki, pasjonat, znawca i propagator historii Gdańska. Był dziekan Wydziału Fizyki Technicznej i Matematyki Stosowanej Politechniki Gdańskiej. Przed przejściem na emeryturę zatrudniony w Katedrze Fizyki Molekularnej PG. Redaktor naczelny miesięcznika „Nasz Gdańsk”. W 2002 wyróżniony tytułem honorowego obywatela Gdańska. W 2014, „za wybitne zasługi w działalności na rzecz społeczności lokalnej, za osiągnięcia w badaniu i popularyzowaniu wiedzy o tradycji Gdańska i regionu pomorskiego”, prezydent Bronisław Komorowski odznaczył go Krzyżem Oficerskim Orderu Odrodzenia Polski. W 2018 został odznaczony przez Ministra Kultury i Dziedzictwa Narodowego Srebrnym Medalem „Zasłużony Kulturze Gloria Artis”. Za: https://pl.wikipedia.org/wiki/Andrzej_Januszajtis

² Ch. Ogier, *Dziennik podróży do Polski, 1635–1636*, wyd. W. Czapliński, t. I, Gdańsk 1950, s. 71.

³ *Ibidem*.

⁴ A. Kucharska, K. Fiszer, *Smaki Gdańska*, Wydawnictwo Bernardinum 2022.

⁵ <https://podroze.se.pl/polska/wielkanoc-na-kaszubach-tradycje-przekazywane-od-pokolen/7115/>

⁶ Gbùr – po kaszubsku ‘bogaty gospodarz’.

⁷ Nazwa obrzędu funkcjonuje też jako określenie Wielkiego Piątku.

⁸ <https://nikidw.edu.pl/2021/04/21/frikase-placzebog-i-gwizdze-czyli-tradycje-kaszubskie-od-kuchni/>

⁹ <https://adonai.pl/wielkanoc/?id=268>

¹⁰ <https://dzieje.pl/kultura-i-sztuka/pogrzeb-zuru-i-sledzia-na-pozegnanie-postu>

¹¹ <https://sok.com.pl/polski-obrzed-wielkanocny-widowisko-zespolow-mokrzyszow-krag-i-mala-swidnica/>

¹² B. Stelmachowska, *Rok obrzędowy na Pomorzu*, Toruń 1993, II wyd., Gdynia 2016.

¹³ A. Kucharska, K. Fiszer, *op. cit.*, przepis nr 299.