



## Tatry na starej fotografii.

### LUDZIE, KULTURA, ZWYCZAJE.



Dla polskiej inteligencji XIX wieku górale podhalańscy stanowili obiekt życzliwego zainteresowania ze względu na swą inność i swojskość, która wynikała między innym stąd, że na Podhalu nigdy nie rozwinęła się pańszczyzna. Poza tym kulturowo przynależeli raczej do kultury węgierskiej, gdyż tam szukali pracy i w budownictwie i w rolnictwie. A Tetmajer pisał: *"tam kraj, tam wino, tam jasno, tam radość, tam srebro, tam złoto"*.

Góralstwo tego okresu nie była zbyt barwna. Raczej szara i brudna. Górale ubierali się w lniane koszule i szarozółtawe góralskie portki. Skąpe były też zdobienia, ograniczały się do koloru czarnego i czerwonego. Kobięcy strój był jeszcze mniej kolorowy, nie było gorsetów, kolorowych chust i spódnic. Jak to opisuje Kolberg: *"Góralki ubierają się w same niemal płótno białe, z niego koszula, spódnica, fartuch (...); rzadko u nich co kolorowego upatrzy, staniczek chyba"*. Nagła zmiana nastąpiła pod koniec XIX wieku kiedy to pojawiły się sztuczne barwniki, a i górale byli coraz zamożniejsi. Na portkach pojawiły się jaskrawe wielobarwne parzenice, a kobiety zakładały kolorowe, wyszywane cekinami gorsety, wielobarwne spódnice i chusty.



Typowa podhalańska chałupa posiadała dwie izby: czarną i białą. W czarnej stał piec i to tutaj toczyło się życie codzienne. Wprawdzie piec i jego otoczenie pobielano wapnem, to jednak ściany były czarne od dymu, gdyż piece nie posiadały przewodów kominowych, a dym uchodził na strych przez specjalną klapę w suficie. Dym konserwował drewno i zabezpieczał go przed robactwem. W czarnej izbie w czasie zimy mieszkała cała rodzina, ale często przebywały tam jagnięta i drobne zwierzęta hodowlane. Nie było możliwości wietrzenia takiej izby, gdyż szyby montowane były bezpośrednio w okiennicach.



Biała izba była pomieszczeniem reprezentacyjnym, rzadko używanym chociażby dlatego, że nie była ogrzewana. Pierwsi goście mieszkali w białych izbach, a dla gości zimowych montowano w nich piece. Izby rozdzielala sień. Domy ustawiane były frontem „na godzinę jedenastą”, gdyż o tej właśnie porze były najbardziej nasłoneczniane. Chociaż warunki bytowania były bardzo prymitywne, to jednak górale wykazywali niesłychane upodobania i talent do zdobienia nawet najprostszych sprzętów gospodarskich. Zadziwiające jest to, że swoje chałupy stawiali bez żadnych planów, „na oko”, to jednak miały one idealnie znakomite technicznie proporcje.

Na Podhalu uprawiano głównie owies i jęczmień. Z owsianej mąki pieczono bezpośrednio na blasze pieca podpłomyki zwane moskolami. Były one podstawowym



## *Tatry na starej fotografii.*



pożywieniem przewodników tatrzańskich. Z mąki tej gotowano również bryję zwaną kluską. Uprawiano również brukiew i ziemniaki. Były to podstawowe produkty żywnościowe ówczesnych górali. Jedzenie nie było urozmaicone, dlatego też przybywający goście musieli pakować do swych bagaży mnóstwo zapasów żywności.

Tym co nadawało specyficzny charakter kulturze góralskiej było pasterstwo. Wypasano głównie owce. Z owczego mleka wytwarzano ser zwany bundzem, oscypki solone i wędzone, jak również bryndzę, która powstawała z rozartego bundzu. Produktem ubocznym była bardzo smaczna żętyca czyli serwatka.

O historii pasterstwa można przeczytać w zakładce [Pasterstwo w Tatrach](#), natomiast o zawodzie bacy dowiedzieć się można z zakładki [Życie codzienne na hali](#).

**Jacek Ptak**

### **Źródła:**

1. Zofia Radwańska Paryska, Witold Henryk Paryski, "Wielka Encyklopedia Tatrzańska", Wydawnictwo Górskie, Poronin 2005.
2. Jarosław Skowroński, "Dawno Temu w Tatrach", Galaktyka, Łódź 2003.
3. Kazimierz Tetmajer, "Na Skalnym Podhalu", Kraków 1976.
4. Zakopiański Portal Internetowy: [www.z-ne.pl](http://www.z-ne.pl)