

Wielki Tydzień u Księżaków

Domy w błękanie

Na ziemi łowickiej przygotowania do świąt odbywały się głównie w Wielkim Tygodniu. Księżacy sprząтали swoje chałupy, które następnie były bielone lub malowane na niebieski kolor. Gospodynie wykonywały na tę okazję nowe wycinanki, tzw. kodry rodzajowe, które wieszano w izbie świątecznej. Przedstawiały one różne sceny z życia łowickiej wsi, które związane były z obrzędami wielkanocnymi, np. sceny przedstawiające święcenie pokarmów czy wielkanocne palmy.

Wycinanki wykorzystywało się – i wykorzystuje się nadal – do zdobienia pisanek, które dawniej dekorowano kolorową bibułą zamoczoną w wodzie. Aby uzyskać zielony kolor jajka, farbowano je w młodym życie. Obecnie farbowane są w łuskach cebuli. Do wielkanocnego koszyczka, oprócz wyklejanych i farbowanych pisanek, trafiały specyficzne potrawy, jak np. trzęsionka, czyli galaretka z zimnych nóżek. Gospodynie przygotowywały specjalne prostokątne drożdżowe placki wielkanocne, barwione szafranem i zdobione symboliką krzyża, które wkładano do koszyczka, podobnie jak świeże masło.

Na ból głowy – palma

Palmie wierzbowej poświęconej w kościele, cierniom, wodzie, ogniovi oraz święconym pokarmom przypisywano duże znaczenie. Wierzono, że zjedzenie jednego wierzbowego kotka z poświęconej palmy będzie chroniło od bólu głowy, brzucha lub gardła przez cały następny rok. Do dziś niektóre starsze osoby podtrzymują tę tradycję. Na łowickim rynku co roku w Niedzielę Palmową odbywa się konkurs na najpiękniejszą wielkanocną palmę.

Ważną łowicką tradycją obchodzoną w drugi dzień Świąt Wielkanocnych było chodzenie chłopców z tzw. kurkiem dyngusowym, inaczej kogutkiem. Początkowo służył do tego żywy kogut. Z czasem zastąpiono go wykonaną z drewna figurką z otworami lub figurką oblepioną ciastem, do którego przyklejało się pióra żywego koguta. Kogut uznawany był za symbol siły, odradzającej się przyrody oraz płodności. Umieszczano go na dwukołowym wózku, wokół którego ustawiano cztery lalki ubrane po łowicku. Chłopcy z tak przygotowanym kogutkiem obchodzili całą wieś, śpiewając kościelne pieśni. W zamian otrzymywali od gospodarzy świąteczne potrawy lub pisanki. Z kolei dziewczęta chodziły z tzw. gaikiem. Była to mała choinka udekorowana wstążkami z bibuły, laleczkami i większą lalką umieszczoną na wierzchołku choinki.

Kolejną do dziś kultywowaną tradycją jest chodzenie młodych mężczyzn po polach

z chorągwią, udekorowaną kwiatami. Każdy kopiec graniczny obchodzi się trzy razy, zakopując w nim gałązki poświęconej palmy i polewając go święconą wodą. Obrzędowi temu towarzyszą pieśni wielkanocne i uderzanie w bęben. Wierzono, że obrzęd ten sprowadza Boże błogosławieństwo na zasiewy, zapewnia dobry urodzaj oraz chroni przed nieszczęściami, takimi jak zniszczenie plonów przez np. suszę czy gradobicie.

Trzy gminy, ale jedna szynka

Potrawą tradycyjnie przygotowywaną na wielkanocny stół była księżacka szynka jajeczna. Przepis na nią przekazywany jest z pokolenia na pokolenie. Potrawę cechuje niezwykła prostota. Niegdyś na polskich wsiach nie było czasu na wymyślanie wykwintnych dań, których przygotowanie pochłaniało dużo zabiegów. W związku z tym wykorzystywano najprostsze składniki, które akurat gospodarze mieli pod ręką. Do takich produktów należała szynka wieprzowa oraz jaja kurze. Aby przyrządzić tę potrawę i cieszyć się nią na świątecznym stole, należy ugotować szynkę wieprzową oraz część jajek na twardo. Następnie te produkty krojono na mniejsze kawałki i mieszano ze sobą. Kolejno dodawało się resztę surowych jaj, cebulę oraz przyprawy. Tak przygotowaną masę mieszało się i przekładało do odpowiedniej formy. Całość była zapiekana w piekarniku przez godzinę. Pochodzenie tej potrawy przypisuje się trzem sąsiadującym ze sobą gminom, tj. Kocierzewicom, Zdunom oraz gminie Chąśno.

Region łowicki to nie tylko barwne pasiaki, wycinanki, hafty i wszystko co związane z kulturą i sztuką ludową. Region łowicki to silne przywiązanie do wypracowanych przez pokolenia tradycji. To odrębność kulturowa Księżaków, która sprawia, że Ziemia Łowicka jest tak wyjątkowa.

Anna Maria Madajczyk

Panaceum 4/2021