

# KARNAWAŁ W BORACH TUCHOLSKICH

---



# Podstawowe definicje dotyczące tematu

**KARNAWAŁ** - *carne* – mięso i *vale* – żegnaj. To okres pomiędzy Godami a Wielkim Postem.

Karnawał należy do sfery zabawy i do kultury śmiechu.

W Polsce nazywany jest też **Zapustami**. Nazwy tej używano dla całego okresu od Nowego Roku do Środy Popielcowej lub tylko dla ostatnich, najbardziej szalonych dni przed **Popielcem**. Te ostatnie trzy dni Karnawału nosiły także staropolską nazwę **Mięsopust** (od słów mięsa – opust, czyli pożegnanie, opuszczenie mięsa). Nazywano je również **Ostatkami**, kusymi (diabelskimi) dniami, kusakami, **dniami zapuśnymi**.

# JAK ŚWIĘTOWALI I BIESIADOWALI W BORACH?







Nasilenie zabaw  
przypadało na okres  
od „tłustego czwartku”  
do Ostatków. W tym  
czasie bawiono się  
w karczmach przy muzyce  
i suto zastawionych stołach.  
Tańczono polki, walterki  
i szoce.





**DLA ZABAWY  
URZĄDZANO KULIGI  
„OD DWORU DO  
DWORU”, POŁOWANIA  
I WIWATY  
(POKAZY SZTUCZNYCH  
OGNI), W KTÓRYCH  
UCZESTNICZYLI  
MIESZKAŃCY WSI**

---







W BOROWIACKICH CHAŁUPACH PRZYRZĄDZANO  
TŁUSTE JADŁO, NIE ŻAŁOWANO GORZAŁKI,  
PIECZONO PĄCZKI (PUMLE) I RACUCHY  
(RUCHANKI).

Na dworach  
i w bogatszych  
domach Karnawał  
urządzano na  
„francuską modłę”

Menu zaczęło się  
zmieniać w połowie  
XIXw., gdy na polskich  
dworach na dobre  
zadomowiła się francuska  
moda kulinarna.

### Paszтет strasburski z wątróbki gęskiej, lub jakiegokolwiek z drobiu.

Dwie wątróbki gęsie, czy indycze, lub cztery kaczki, czy kurcze, namoczyć na godzinę w mleku, aby się powiększyły i wymiękły z krwi, a następnie pod pokrywką udusić bez soli w klarownym maśle, nie długo, aby nie stwardniały. Oddzielnie ugotować pół funta, stosownie do wielkości wątróbek, jeżeli małe, to mniej, młodej słoniny, z jednym dobrym, średniej wielkości suszonym grzybem, gdy to zupełnie miękkie, pokrajać słoninę, grzyb i wątróbki, utłuc w moździerzu, włożyć w ronderek i gdy się pod pokrywą na małym ogniu rozgrzeje, mieć utartą na tarce i sparzoną poprzednio jedną średnią cebulkę wrzucić w ten gorący farsz, wymieszać dobrze na ogniu, żeby się cebula zmacerowała; dolać w miarę potrzeby owego smaku ze słoniny i grzyba i póki gorące przefasować wszystko razem przez rzadkie sito—dosypując do smaku soli i odrobinę białego pieprzu. Włożyć wszystko w puszkę porcelanową i używać smarując na masło na bułeczkę. Bardzo podnosi smak, jeżeli zamiast grzyba, włożyć parę, choćby suszonych trufli. Robią taki sam paszтет z masłem młodem, zamiast słoniny — jednak lepszy stokroć ze słoniną, gdyż masło kwaśniej zbył szybko i robi paszтет nie do użycia, ze słoniną zaś może trwać najmniej cztery tygodnie trzymany w chłodzie.







Kolędnicy wędrowali od domu do domu dostarczając domownikom, zwłaszcza dzieciom uciechy





KOLĘDNICY – PRZEBIERAŃCY Z KOZĄ,  
NIEDŹWIEDZIEM, KOMINIARZEM,  
BOCIANEM, KOSTUCHĄ, DIABŁEM...

Dzieci i młodzież  
chętnie uczestniczą  
w korowodach  
kolędników,  
przypominając  
dawny borowiacki  
zwyczaj













Nie tylko samą zabawą żyli Borowiacy podczas Karnawału.

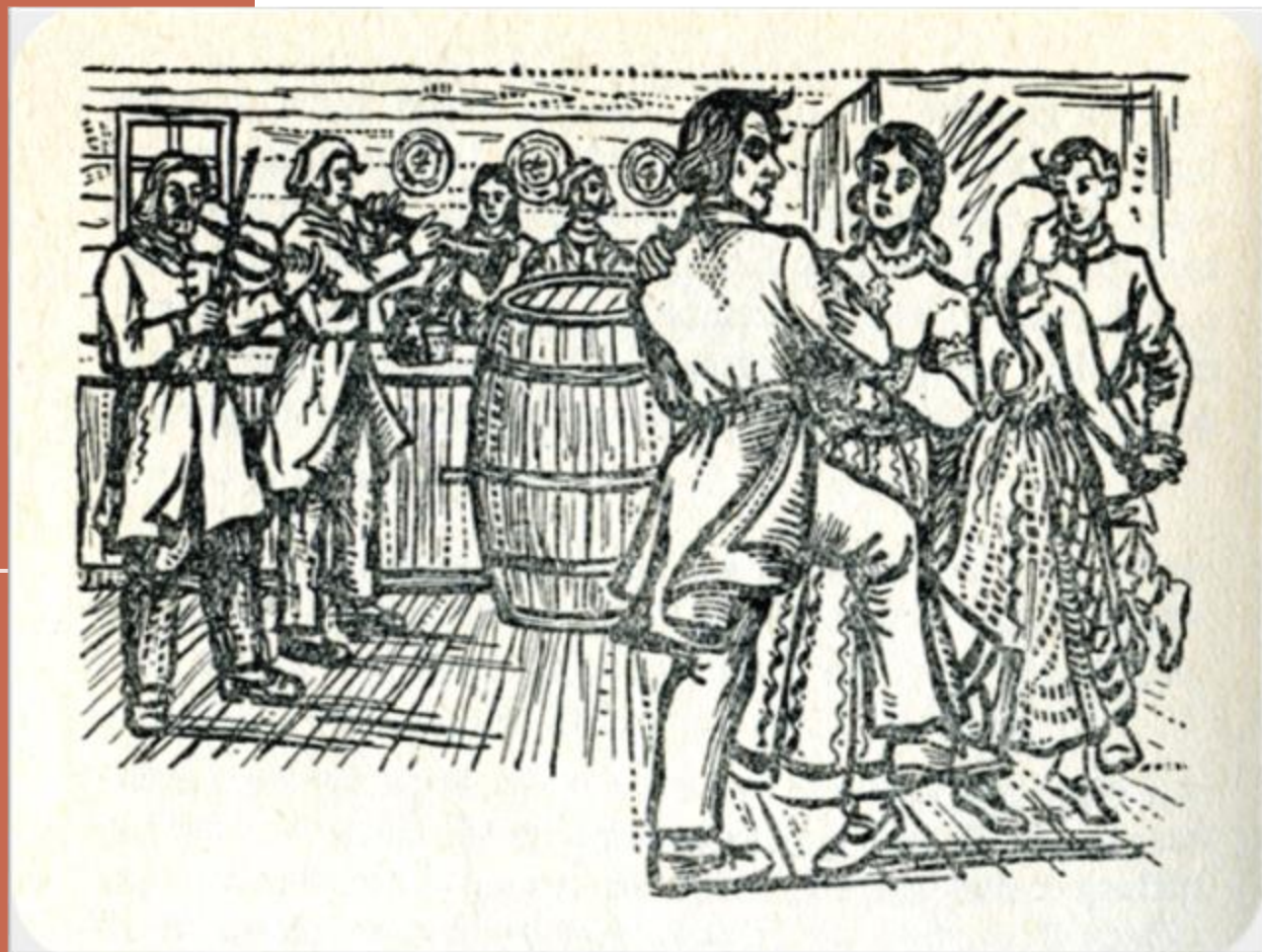
Ważne były dla nich dni uroczyste i obrzędowo obchodzone w Kościele:

2 lutego – Matki Boskiej Gromnicznej (przypada tu połowa Karnawału),  
3 lutego – św. Błażeja,  
5 lutego – św. Agaty





OSTATKI



# BIESIADA W KARCZMIE



Podany przed północą  
na koniec biesiady solony  
śledź zwiastował  
40 kolejnych postnych dni



Po północy z wtorku na Środę Popielcową pustoszały karczmy i kończyły się wszelkie wiejskie zabawy. Chowano wszystkie instrumenty, zwierciadła, patelnie i rondle. Wierzono, że w nocy pojawia się diabeł i przepędza batogiem tych, którzy jeszcze tańczą. Po północy zaczyna się kolejny okres roku obrzędowego ściśle związany z okresem Roku Liturgicznego (kościelnego) – **Wielki Post**





## Opracowanie :

Joanna Ollick – Jelińska

Joanna Wiśniewska

Szkoła Podstawowa nr 1

w Tucholi im. ks. ppłk. J. Wryczy