

20.06.2011

Kto mo owce, tyn mo, co chce

autor: MapaNaPiec

Czyli o tym, gdzie przywraca się tradycyjne pasterstwo.

Witam, a może lepiej witajcie! Chciałbym się z Wami podzielić wiedzą o miejscu, w którym stara się przywrócić tradycję. A gdzie to? A w Koniakowie, odpowiem od razu, tak w tym znanym ze stringów, znaczy się, z tradycyjnych koronek wyrabianych przez koroncarki z Koniakowa... W każdym razie Koniaków to nie tylko piękne widoki i stringi ;-). To także tradycja, która zawsze była pielęgnowana przez górali, a która dzięki inicjatywie wielu osób staje się coraz popularniejsza. A chodzi niewątpliwie o dziedzictwo wołoskie.

Wołosi byli pasterzami, którzy prowadzili swoje stada owiec całym łukiem Karpat, aż po Morawy. Zasiadali kolejno stoki sprzyjające wypasowi i wprowadzali tam gospodarkę sałasniczą (szałaśniczą), która stała się powszechna również wśród dołączających do nich chłopów. Polegała ona na utrzymywaniu dużych stad zwierząt (owiec, bydła i kóz) w okresie od maja do końca września na wyżynnych i górskich pastwiskach z dala od wsi. Na teren Beskidu Śląskiego Wołosi dotarli w XVI wieku. Przemieszczenie grup wołoskich pasterzy z rolniczą ludnością polską oraz wzajemne przenikanie się kultur wytworzyło kulturę góralską Beskidów. Okres XVIII i XIX wieku był w Beskidzie Śląskim „złotym wiekiem” dla sałasznictwa. Niestety, zakończył się on z chwilą odebrania góralom przez Habsburgów prawa do wypasów w górach i wprowadzenia planowanej gospodarki leśnej (1856 rok). Od tego czasu tradycyjny wypas owiec zanikał, a kultura pasterska rozmywała się w słabo opłacalnej gospodarce rolnej. Był to czas biedy i emigracji górali za ocean.

Dzisiaj, dzięki takim program, jak „Owca plus”, owce w Beskidach znowu wracają na hale! Ale to nie wszystko. Wraz z nimi buduje się sałasze i szkoli baców. A co najważniejsze, wracają takie zwyczaje, jak miyszani owiec (redyk), w którym uczestniczy cała wioska.

Tak właśnie dzieje się w Koniakowie. Można zobaczyć, jak pasą się owieczki na stokach Ochodzitej, a przy odrobinie szczęścia, nawet jak są dojone. Do tego są sprzedawane oscypki, bundz, bryndza, redykołki, sery wołoskie, jagnięcina i tradycyjne wyroby z owczej wełny.

Jeśli tylko ktoś chce zobaczyć trochę „przeszłości” i poczuć smak wędzonego sera, to serdecznie zapraszam do Koniakowa! Warto też samemu poszukać takich miejsc w Beskidach, bo przecież nie tylko w Zakopanem, można kupić oscypki ;-). Tak więc miłego zwiedzania i szukania, hej!