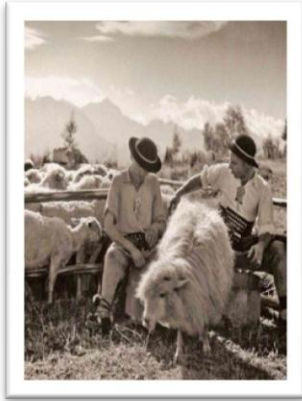




## *Tatry na starej fotografii.*

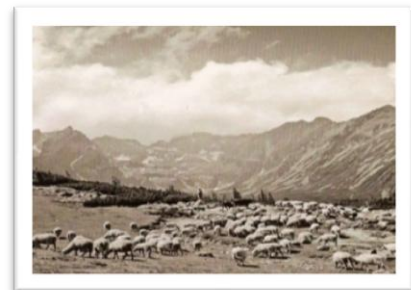
### **PASTERSTWO W TATRACH.**

Pasterskie zwyczaje, tradycje, techniki i sprzęty dotarły w polskie góry z południa. Swoją specyfikę zawdzięczają Wołochom, ludowi półkoczowniczemu, pochodzącemu z terenów bałkańskich, przodkom dzisiejszych Rumunów. Rozpoczęli oni we wczesnym średniowieczu kilkusetletnią pielgrzymkę na północ zabierając ze sobą stada owiec i kóz. Wędrowcy asymilowali się z mieszkańcami Karpat i przekazywali im swoje umiejętności.

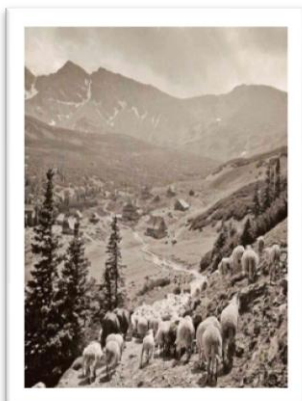


Warunki gospodarcze na Podtatrzu były niegdyś przyczyną silnego rozwoju pasterstwa. Niesprzyjający klimat, przeludnienie i niski stan kultury rolnej powodowały, że ludność musiała poza rolnictwem szukać dodatkowych źródeł wyżywienia, m.in. w intensywnie rozwiniętej hodowli owiec i krów. W Tatrach pasterski styl życia trafił na podatny grunt. Trudne górskie warunki naturalne, górski surowy klimat i ubogie gleby, sprzyjały bardziej hodowli niż uprawie zbóż. Pasterstwo zapewniało góralom pożywienie i ubranie, a więc spełnienie podstawowych warunków przeżycia. W Tatrach urosło niemal do rangi symbolu.

Od wieków górale wypędzali swe stada na tatrzańskie pastwiska przydzielone osadnikom przez królów polskich. Według zachowanych wiadomości takie wsie podhalańskie jak Pieniążkowice i Stare Bystre miały hale w Tatrach dopiero od XVI wieku. W rzeczywistości jednak sezonowe wędrowki pasterskie z Podhala w Tatry zaczęły się wcześniej, bo już w XIV wieku. W XVII wieku już wiele wsi miało pastwiska w Tatrach. Początkowo wsie takie jak Pyzówka, Klikuszowa czy Waksmund, chociaż były bardzo odległe od Tatr, to jednak posiadały tam swoje hale. Z biegiem czasu pastwiska tatrzańskie przechodziły na własność mieszkańców wsi położonych bliżej gór, dzięki czemu skracały się szlaki sezonowych wędrowek w Tatry.



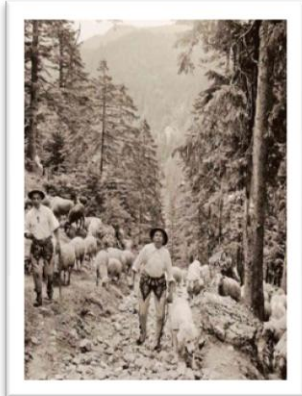
Hale tatrzańskie pierwotnie były własnością królewską. W XVI i w XVII wieku drogą nadań weszły w posiadanie rodów sołtysich, a później w czasie Polski rozbiorowej powstały różnorodne formy ich zbiorowego użytkowania. Niektóre z hal stały się własnością posiadaczy i były oddawane góralom w dzierżawę. Hala obejmowała tereny nadające się do wypasu, ale również połacie kosodrzewiny, piarżyska i lasy. W takim przylegającej do niej lesie właściciele hal posiadali wytyczony obszar, na którym mieli prawo poboru drewna oraz wypasu owiec i bydła.



Po obu stronach Tatr wypasano dawniej owce, krowy, woły i konie, a sporadycznie także kozy. W Tatrach Polskich przed 1800 rokiem ze względów gospodarczych najwcześniej skończył się wypas koni i wołów na większą skalę, a potem także kóz, około 1860 roku. Wypas owiec i krów utrzymał się najdłużej. W Tatrach Słowackich kóz właściwie nie wypasano, natomiast wypas owiec, krów, wołów i koni utrzymał się na większą skalę aż



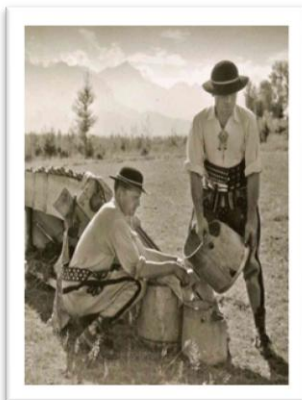
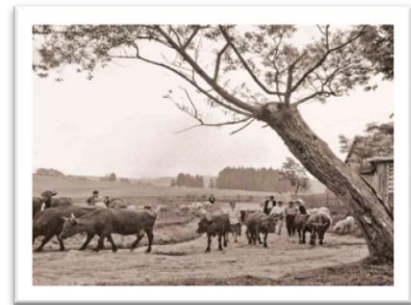
## Tatry na starej fotografii.



do II wojny światowej, z tym, że krowy wypasano raczej pod Tatrami.

Pasterska eksploracja Tatr najwcześniej dotknęła Tatry Zachodnie. Wędrówki w Tatry Wysokie, z uwagi na późniejsze osadnictwo wschodniego Podhala, a także trudniejszą ich dostępność, zaczęły się później. Z czasem, na skutek przybliżenia się stałych osad do gór i zamieniania podtatrzańskich pastwisk na pola uprawne, teren Tatr Polskich oraz nielicznych polan u ich podnóża stał się głównym zapleczem wypasowym Podhala. Gospodarka pasterska górali w Tatrach była dwojakiego rodzaju: owcza, prowadzona zespołowo w oparciu o współwłasność hal, oraz krowia, prowadzona indywidualnie, głównie na polanach tatrzańskich. Wypas krów odbywał się indywidualnie na pastwiskach, które były własnością poszczególnych gospodarzy. Zazwyczaj nie przekraczały one górnej granicy lasu. Większość z nich znajdowała się w obrębie polan sianokośnych i dlatego była naturalnie nawożona. Opiekę nad bydłem sprawowali wynajęci pasterze, krowiarze i krowiarki. Podczas wypasu krów na polanach wyrabiano masło i sery, ale z czasem zaczęto zwozić mleko do wsi.

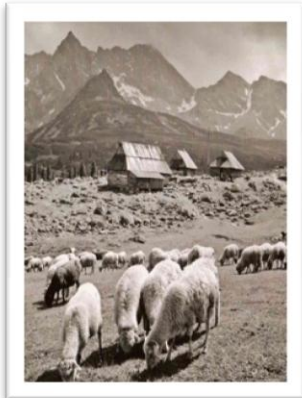
Sezon wypasowy zaczynał się w dzień świętego Wojciecha, który przypadał na 23 kwietnia, a kończył się w dzień świętego Michała Archaniola, czyli 29 września. Każdy właściciel stada chciał wypędzić swoje owce na całe lato na górskie hale. Wiązałoby się to z opuszczeniem własnego gospodarstwa na kilka miesięcy, co było niemożliwe. W związku z tym powstała funkcja „bacy”, człowieka, któremu gospodarze powierzali stada na czas letniego wypasu. Bacowie byli ludźmi doświadczonymi, często pochodzili z rodzin, w których tradycja przechodziła z ojca na syna. Baca był postacią bardzo ważną, odpowiadał za zwierzęta i ludzi, pełnił funkcję lekarza i maga, który odpędzał złe moce. Przebywał na hali przez całe lato. Jego praca była niezwykle ciężka, rozpoczynała się przed świtem i kończyła długo po zmroku. Baca dobierał sobie pomocników tzw. „juhasów” oraz młodszych „honielników”. Wyruszał z nimi na górskie hale będące własnością danej wsi. Do jego obowiązków należało czuwanie nad całością wypasu, wybór i wynagrodzenie juhasów, wyrób sera, zaopatrywanie szałasów w odpowiedni sprzęt, a także rozliczanie się z właścicielami owiec. Wynagrodzeniem bacy była nadwyżka wyprodukowanego sera, pozostała po uiszczeniu wszelkich opłat. Juhasi otrzymywali wypłatę w oscypkach. Przyjęte było, że otrzymywali jeden oscypek za jeden dzień wypasu. Jeśli sezon był dobry, juhas mógł otrzymać nawet dwa oscypki za dzień pracy na szałasie. Zapłata honielnika stanowiła zazwyczaj połowę wypłaty juhasa.



Wiosenne wyjście owiec w Tatry uzależnione było od warunków meteorologicznych. Termin wiosennego redyku wyznaczało kilku gazdów, którzy wychodzili wcześniej w góry w celu sprawdzenia, czy weszła już trawa. W dniu wyjścia w Tatry owce przyprawiano do baców, łączono w stada, przeliczano, kropiono święconą wodą i okadzano święconymi ziołami. Baca czynił na drodze krzyż swoją ciupagą i redyk



## Tatry na starej fotografii.

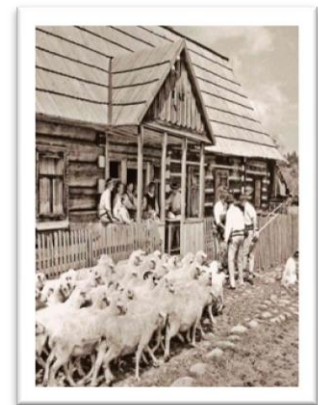


wyruszał. Po przybyciu na halę baca pierwszy wchodził do szałas, chwalił Boga, okadzał święconymi ziołami wnętrze letniej siedziby i kropił je święconą wodą. Następnie rozpałał ognisko – watrę, która musiał płonąć aż do zakończenia sezonu, czyli do jesieni. Wszystkie czynności, jakie wykonywane były pierwszego dnia po dotarciu na halę rozpoczynano od znaku krzyża. Owce podczas pierwszego dojenia okadzano ziołami święconymi w czasie święta Wniebowzięcia Najświętszej Maryi Panny - Matki Boskiej Zielnej, a następnie w modlitwie obchodzono trzykrotnie cały koszar.

Trzeciego dnia do szałas przychodzili gazdowie w celu ustalenia ilości sera należnej za oddane na wypas owce. W tym celu każdy z nich doił swoje zwierzęta, zlewając mleko do specjalnego naczynia, a jego ilość oznaczał nacięciem na specjalnym patyku. Patyk ten rozdzielano na dwie części, z których jedną zabierał gospodarz, a druga część z oznaczoną naciętymi karbami ilością owiec i nazwiskiem gospodarza zostawała w szałasie. Pod koniec sezonu właściciele owiec przychodzili po należny im ser. Do naczynia służącego wcześniej za miarę wlewano wodę po zaznaczone na patyku zacięcie, następnie odmierzano tyle jej porcji, na ile „wód” umówiono się z bacą. Ilość „wód” oznaczała liczbę tygodni spędzonych przez owce na szałasie. Gazda otrzymywał tyle sera, ile warzyła odmierzona woda.

W pierwszej części sezonu owce dojono trzy razy w ciągu dnia, w drugiej pomijano już południowy udój. Dojeniem zajmowali się bacowie i juhasi, natomiast do strąg naganiali owce honielniki. Na dużych szałasach ser wyrabiano z każdego udoju. Nad przebiegiem całego procesu jego produkcji czuwał baca. Wydojone mleko zlewano do dużego drewnianego naczynia cedząc je przez lnianą płachtę. W celu zatrzymania zanieczyszczeń kładziono na tej płachcie świerkowe gałęzie.

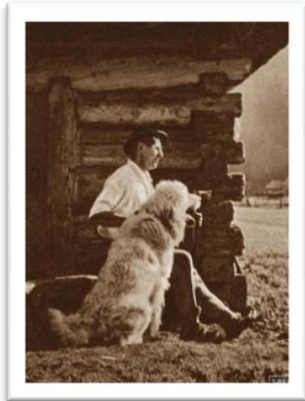
Na hali pasterze mieszkali w drewnianym szałasie zwanym „bacówką”. Był to dla nich i ich dobytku czasowy schron. W zależności od prowadzonej gospodarki pasterze na terenie Tatr Polskich budowali szałas, a przy nich zagrody dla owiec, tzw. koszary i strągi oraz szopy dla krów. Szalas były budowlami o bardzo prymitywnej konstrukcji. W terenie, gdzie drewno było trudniej dostępne, korzystano z naturalnych koleb skalnych lub stawiano szałas z kamienia. Zdecydowana większość bacówek znajdowała się w obrębie lasu lub nieco powyżej jego górnej granicy. W tych miejscach ze względu na dostatek drzewa szalas budowano ze świerkowych okrągłaków, rzadziej z płazów, czyli z przepołowionych wzdłuż rdzenia pni drzew. Przy budowie ścian szalas stosowano konstrukcję zrębową. Belki układano jedna na drugą i łączono je na narożnikach



przy pomocy specjalnych nacięć. Szczeliny między belkami nie były uszczelniane. Dachy szalasów początkowo były dwuspadowe, z czasem zastąpione je czterospadowymi. Pokryte były najczęściej deskami. Nie posiadały one okien, a wejście do nich znajdowało się w węższej szczytowej ścianie. Były najczęściej jednoizbowe z wydzieloną przy pomocy



## Tatry na starej fotografii.

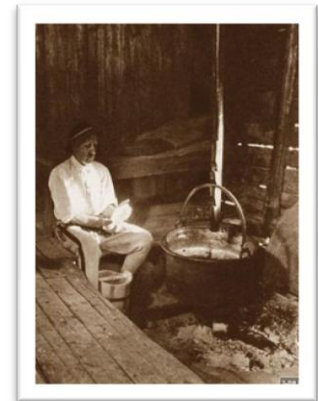


poprzecznej ścianki komorą. Nie było w nich powały, a dym wydostawał się szczelinami w ścianach i w dachu.

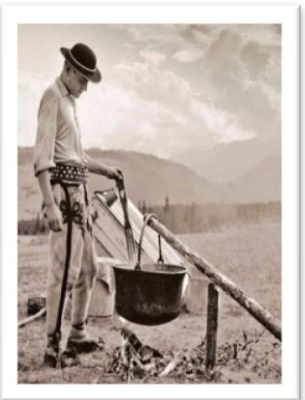
W podłodze wycięty był prostokątny otwór, gdzie bezpośrednio na ziemi paliło się cały czas ognisko – watra. Nad ogniskiem mocowano zakończony hakiem drąg, na którym wieszano miedziany kocioł do gotowania powstałej przy wyrobie sera serwatki – żętycy. W szałasie znajdowało się łóżko o bardzo prymitywnej konstrukcji, ławki oraz większość naczyń i sprzętów potrzebnych do wyrobu sera. Wysoko, na przybitych do ścian półkach, wędzono sery w dymie unoszącym się z ogniska. W komorze stały drewniane naczynia na mleko, żętycę i wodę.

Tutaj suszono sery i przechowywano formy do ich kształtowania. Tam też bacia przechowywał swój osobisty cenniejszy dobytek.

W pobliżu szałasów były żłoby do pojenia owiec i karmienia psów. Owce zamykano na noc w zagrodach zwanych koszarami. Były to konstrukcje stałe bądź też przenośne. Tam gdzie nie koszone łąki budowano koszary stałe, używając do tego celu żerdzi i desek. Zagrody przenośne stawiano na koszonych łąkach tak, aby przez odpowiednie ich częste przenoszenie regulować naturalne nawożenie polany. Część zagrody przeznaczona do dojenia owiec nazywała się strągą. Strąga posiadała stanowiska dla pasterzy osłonięte wspartymi na żerdziach jednospadowymi daszkami. W nocy owiec pilnowali juhasi. Za schronienie służyły im przenośne budy zbite z desek, posiadające podłogę, trzy ściany i jednospadowy daszek.



Lato mijało pasterzom na przepędzaniu owiec na łąkach, chronieniu ich przed drapieżnikami lub zagubieniem oraz wytwarzaniu produktów z owczego mleka. Wiosenne wyprowadzenie owiec na hale zwane „redykem” trwało niekiedy kilka dni, w zależności od tego jak daleko od gór była położona wieś. Po zakończonym wypasie następował jesienny redyk, czyli zejście owiec z gór. Było to bardzo uroczyste wydarzenie, któremu towarzyszyły śpiewy i muzyka. Następnie bacia rozliczał się z właścicielami owiec i oddawał im stada. Rozliczał się z gospodarzami się z mleka i wyprodukowanego sera proporcjonalnie do ilości owiec. Dzieci witające redyk były obdarowywane małymi serkami w kształcie zwierząt zwanymi „redykołkami”.



Najbardziej znane sery owcze to oscypek, bundz i bryndza. Pośród nich szczególne miejsce zajmuje oscypek, który powstaje z mleka owczego. Świeże mleko cedzone jest przez lniane płótno do dużej drewnianej beczki. Do mleka bacia dodaje podpuszczkę i mniej więcej po pół godzinie mieszania powstaje z mleka gęsta serowa masa. Drewnianym kijem rozbija się ją na mniejsze grudy, z których ręcznie formuje się owalne kule. Wrzuca się je do gorącej osolonej wody. Po pewnym czasie bryły odciska się z serwatki i serowym kulom, w drewnianej formie (oscypiorce) nadają się charakterystyczny wrzecionowy kształt z odcisniętym

na środku walcowatym wzorem. Taki oscypek trafia następnie na całą dobę do solanki. Następnego dnia sery układane są wysoko pod powałą szałasów, gdzie wędzą się w dymie



## Tatry na starej fotografii.



plonącego w szałasie ogniska. Do I wojny światowej na kilu halach tatrzańskich wyrabiano ważące około trzech kilogramów sery o nazwie brusy, kształtem przypominające kamienie do „brusenia”, czyli ostrzenia noży.

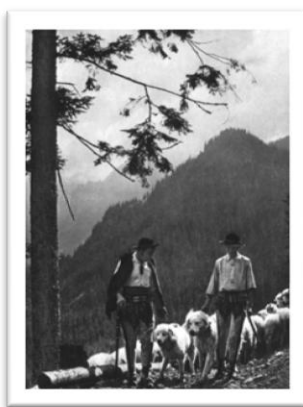
Szlaki pasterskie nie wyznaczano przypadkowo. Były one wybrane świadomie, jako trasy stosunkowo łatwe i bezpieczne. Były wyznaczane z nadania królewskiego i służyły równolegle do przemarszu wojska i przejazdu posłańców. Taką pamiątką dawnych czasów jest ulica

Królewska w Kościelisku, droga od Nowego Targu przez Maruszynę, Sierockie, Ząb, grzbietem Gubałówki i dalej na tatrzańskie hale i trakt nad Białką Tatrzańską, który przechodzi przez Aniołów Wierch do Bukowiny Tatrzańskiej i dalej wiedzie w Tatry. Wyruszano coraz bardziej znanymi, tradycyjnymi szlakami, które z czasem uznano za szlaki pasterskie. Przechodzono przez Krupówki do Kuźnic, przez Kościelisko do Doliny Kościeliskiej i Chochołowskiej, przez Olczę, Cyrhlę na Kopieniec czy Halę Gąsienicową. Bacowie i juhasi z Bukowiny, Białki i Jurgowa wypasali swoje owce w Tatrach Bielskich oraz na Głodówce i w Dolinie Rybiego Potoku.

Całą trasę przemierzano pieszo, wykorzystując jedynie wozy konne do przewiezienia niezbędnych sprzętów potrzebnych na polanie i w szałasie. Wyruszano z całym dobytkiem w towarzystwie muzyki. Schodzili się sąsiedzi, a redyk szedł głównym traktem przez wieś lub drogą łączącą polany. Dla górali było to jedno z najważniejszych wydarzeń w roku. Był to początek „drogi do chleba”, jakim był owczy ser. Wiosenne wyjście z redykiem dawało nadzieję na to, że owce dadzą dużo mleka, nie „stracą się”, nie zostaną napadnięte przez leśne i górskie drapieżniki, że wieś otrzyma jesienią zapłatę w postaci wyrobów z owczego mleka.



Dla pasterzy był to czas rozłąki z rodziną i to na kilka miesięcy. Obie strony, rodzina i baca czy juhas, musieli tę próbę wytrzymać. Rozłąka wiązała się z tęsknotą, rozmyślaniami, marzeniami, dzięki czemu rodziła się muzyka, poezja i śpiew pasterski na halach i w szałasach. Z kolei w zagrodach gazdowskich powstawały obrazy na szkło, świątki z drewna czy spinki z metalu. Rodziła się w ten sposób niepowtarzalna i unikatowa kultura duchowa górali. Przez wieki szlaki pasterskie obrastały legendą wędrowania od wiosny do jesieni, w podhalańskich wioskach tworzyła się kultura góralska, która w swoim głównym nurcie ma podobny rytm i kształt w całych Karpatach.



Seweryn Goszczyński w „Dzienniku z podróży do Tatrów” wydanym w Petersburgu w 1853 roku w bardzo malowniczy i poetycki sposób opisuje wiosenny redyk: „Wiosna pełna objawia się tu właściwie dopiero w końcu Maja; za to też objawia się od razu pełniej niż gdziekolwiek indziej. Roślinność przytłumiona

długiem zimnem, rozwija się we dwójnasób szybciej i bujniej; zaledwie można się postrzedz na jej przejściu z martwoty do pełnego życia. Cała okolica wychodzi od razu w swoim stroju świątecznym wiosennym jak kobieta ze swojej gotowalni; uderza cię tem mocniej, że nie

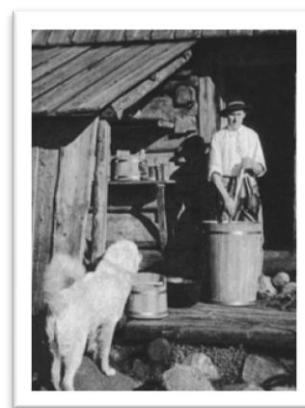


## Tatry na starej fotografii.



*musiałeś być świadkiem jej ubierania się. W owych to dniach ostatnich Maja rozpoczyna się pasterska wędrówka górali, i rozlewa się z głębi Tatrów na kraj okoliczny. Ruch ten prześlizyczny podnosi jeszcze bardziej młode życie przyrody. Miałem radość być jego świadkiem, a z miejsca nieraz takiego żem go ogarniał spojrzeniem w części jego najważniejszej. Widzisz naprzód, jak w oddaleniu, z ciemnej głębi Tatrów wysuwają się ciemne karawany, nierozpoznane jeszcze, powoli zbliżają się ku tobie, coraz wyraźniejsze. Coraz ogromniejsze. Wkrótce skupią się wszystkie w dolinie, zalewają jej przestrzeń, przesuwały się po niej; zaczynasz rozróżniać w tym tłumie ludzi, konie, bydło wszelkiego rodzaju, wozy naładowane różnymi sprzętami; po pewnym czasie tłum ten zaczyna się rozdzielać na różne drogi, w różnych kierunkach; każdy oddział zmierza ku przedgórzom aż póki wszystkie nie znikną w setnych wąwozach; ale za to jutro widzisz już wszystkie góry, lasy. Polany zaludnione trzodami; słyszysz ze wszystkich stron dzwonki zawieszane u szyi bydła; zewsząd uderza cię granie fletów, skrzypców; ze wszystkich szczytów rozlega się śpiew pasterzy i pasterek, a dzikie skały odpowiadają ich hukaniu”.*

Życie zwyczajne pasterzy podczas letniego koczowania było bardzo skromne. Głównym pokarmem był chleb i nabiał, głównie żętyca. Był to rodzaj serwatki, bardzo smacznej, gęstej i pożywnej, która niekiedy na początku stosowania powodowała rozwolnienie żołądka, ale po kilku dniach zaczynała wzmacniać i powodowała przyrost masy ciała. Psy pasterskie również nie znały innego pokarmu niż żętyca i bardzo im to smakowało.



Ubiór pasterzy podhalańskich niemal w całości wykonany był z naturalnych surowców i nie różnił się od stroju noszonego na co dzień we wsi. Koszula była wykonana z lnianego płótna i spięta na piersiach metalową spinką. Koszule były impregnowane poprzez gotowanie ich w owczym maśle, co w połączeniu z dymem ogniska nadawało im bardzo ciemny, niekiedy prawie czarny kolor. Do koszul noszono tzw. portki wykonane z białego sukna. Najstarsze portki nie posiadały żadnych zdobień. Moda na ich zdobienie haftem rozpoczęła się dopiero w XIX wieku. Do podtrzymywania portek służyły długie paski. Zakładano je w ten sposób, że część paska zwisała luźno z tyłu spodni. Noszono również opaski. Były to szerokie pasy wykonane ze skóry bydłowej bogato zdobione metalowymi guzami i tłoczonym roślinnym ornamentem. Były one zapinane na kilka ozdobnych klamer. Na koszule zakładano serdaki z baranich skór. Od połowy XIX wieku serdaki te barwiono na brązowo i zdobiono haftem.



W czasie deszczu odwracano je włosiem na wierzch. W chłodne dni pasterze zakładali białe sukienne okrycia nazywane cuchami. Na głowy zakładali czarne filcowe kapelusze impregnowane owczym masłem lub żywicą. Były one zdobione mosiężnymi łańcuszkami, skórzanymi paskami nabijanymi metalowymi guzami i muszelkami naszytymi na pasek. Dodatkowo przyozdabiano je jeszcze gałązkami cisu lub piórami różnych ptaków. Nie



## Tatry na starej fotografii.



wszystkich pasterzy było stać na obuwiu. Ci, których było na to stać, zakładali kierzpce zrobione z cielęcej skóry, biedniejsi ubierali kierzpce ze skóry świńskiej. Mocowano je do łydek rzemieniami.

Nieodłącznym elementem stroju pasterza była skórzana lub sukienna torba wykonana ze skóry bydłowej, zdobiona tłoczonymi ornamentami. Takie torby nabywano na targach na terenie Spisza i Liptowa. Noszono też torby proste, pozbawione jakichkolwiek ozdób i wyrabiane we własnym zakresie. Noszono w nich pieniądze, fajkę, tytoń, narzędzia do reperacji ubrania i czasami sól dla owiec. Noszono też torby utkane z owczej wełny, wyszywane w geometryczne wzory. Służyły one do przenoszenia sera, a niekiedy stanowiły ochronę przed deszczem, który ściekał po ich długich frędzlach.

Pasterze nosili również ze sobą ciupagi, które pełniły funkcje laski, broni i siekiery. Używali też drewnianych lasek i kijów pasterskich. Ubiór pasterza świadczył o jego stanie posiadania. Najbogatszy był strój bacy, który oprócz noszonego na co dzień ubrania, posiadał również strój świąteczny. Juhasi najczęściej pochodzili z rodzin ubogich i nosili ubranie czasami dosyć zniszczone. Często brakowało im obuwia, nie posiadali serdaka, cuchy i opaska. Bardzo często części ubioru były, oprócz ustalonej ilości sera, formą zapłaty za pracę.



Po polskiej stronie Tatr największy wypas owiec zanotowano tuż po II wojnie światowej. Na halach przebywało wówczas 30 tysięcy sztuk owiec i 3 tysiące krów. Było około 800 pasterzy, 300 szałasów i szop pasterskich. Po utworzeniu parków narodowych w Polsce i na Słowacji pasterstwo, chociaż nie tak od razu, zanikło. W Tatry Słowackie nie wróciło już nigdy. Zaraz po II wojnie światowej wsie posyłające stada w Tatry kończyły się zasadniczo na linii Groń - Szaflary - Czarny Dunajec. Interującym zjawiskiem w tamtych czasach w tych sezonowych wędrówkach z powiatu nowotarskiego było to, że nieraz przekraczały one granicę państw. Górale szli w lecie ze swymi stadami również na pastwiska za granicą węgierską, a później też za czechosłowacką w Tatry Spiskie i Orawskie.



W Tatrach, gdzie w latach 70 - tych XX wieku w związku z działaniami na rzecz ochrony przyrody pasterstwo zostało całkowicie zlikwidowane, postanowiono wypas przywrócić. Decydujący wpływ miały kwestie kulturowe: odwieczny związek górali podhalańskich z Tatrami i powstałe w jego efekcie bogactwo tradycji i zwyczajów. W 1981 roku pasterstwo wróciło w formie

tw. wypasu kulturowego owiec i krów w Tatrach. Wypas kulturowy prowadzony jest na kilku polanach. Górale w ramach umów z Tatrzańskim Parkiem Narodowym mogą wypasać owce na udostępnionych polanach. Muszą przestrzegać jednak kilku reguł m.in. posługiwać się gwarą, ubierać się w tradycyjny strój góralski czy korzystać z pomocy tradycyjnych psów pasterskich - owczarków podhalańskich. Zachowuje się tutaj tradycyjne zwyczaje i technologie pasterskie związane z pradawnymi formami gospodarowania. Bacowie muszą mieć ukończony kurs bacowski potwierdzający formalnie ich kwalifikacje zawodowe.



## *Tatry na starej fotografii.*



Wymagań jest wiele, ale dzięki nim możemy bliżej poznać dawne zwyczaje i spróbować wyrobów sporządzonych według oryginalnych receptur.

Ograniczanie i likwidowanie pasterstwa w Tatrach po stronie polskiej i słowackiej zostało spowodowane nie tylko chęcią ochrony dzikiej zwierzyny i lasu, ale również zmianami w stosunkach gospodarczych i społecznych. Pasterstwo stawało się nieopłacalne, brakowało kandydatów na pasterzy, pojawiały się możliwości bardziej wydajnej hodowli owiec i bydła na terenach poza Tatrami. Usunięcie pasterstwa z Tatr było niewątpliwie bardzo korzystne dla stanu przyrody, co dobrze widać na obszarach od szeregu lat niewypasanych. Jednak pasterstwo tatrzańskie w swej tradycyjnej postaci nadawało tym górcom swoisty charakter i urok, tak świetnie zobrazowany w utworach Tetmajera, Witkiewicza i wielu innych pisarzy.

Niezwykle ciekawym wydarzeniem jest zorganizowany po raz pierwszy w 2013 roku tzw. Redyk Karpacki. Jest to międzynarodowy projekt mający na celu spotkanie ludzi zajmujących się pasterstwem na terenie całych Karpat połączone z wymianą doświadczeń. Odbywa się to w formie tradycyjnej wędrówki pasterzy przez tereny państw karpackich: Rumunii, Ukrainy, Polski, Słowacji i Czech. Trasa wędrówki ma około 1200 km. Pasterze i zwierzęta pokonują od 10 do 15 km dziennie i przemierzają całą trasę w okresie od maja do września. Przejściu pasterzy i owiec towarzyszą różnego rodzaju wydarzenia kulturalne i imprezy towarzyszące.

**Jacek Ptak.**

### **Źródła:**

1. Zofia Radwańska Paryska, Witold Henryk Paryski, "Wielka Encyklopedia Tatrzańska", Wydawnictwo Górskie, Poronin 2005.
2. Seweryn Goszczyński, Dziennik podróży do Tatrów, Petersburg 1853.
3. Adam Kitkowski, Jak powstawały szlaki pasterskie w Tatrach i jaka była rola pasterza w życiu gromady. <http://www.redykkarpacki.pl/>
4. Zbigniew Ładygin, Pasterstwo, Wydawnictwa Tatrzańskiego Parku Narodowego, Wyd. III, Zakopane 2008.
5. Pasterstwo w Tatrach i na Podtatrzu, Tatrzański Park Narodowy, Zakopane 2012.