

4 marca
- Kaziuki –



***„Tak to zawsze na Kaziuka
wiosna z zimą zwady szuka.
Biorą się za włosy obie,
wiele szkody w rynku robią.”***

W związku z ponad 400 - letnią tradycją rozpoczęły się Kaziuki, czyli wileński jarmark. W 1602 roku papież Klemens VIII ogłosił Kazimierza Jagiellończyka świętym, a dwa lata później w katedrze wileńskiej odbyła się uroczysta kanonizacja zakończona wielkim odpustem.

W 1636 roku uroczystie przeniesiono relikwie świętego do kaplicy ufundowanej przez Zygmunta III i Władysława IV. Z tą uroczystością historycy wiążą początek jarmarku, który prawdopodobnie odbył się wówczas po raz pierwszy. W 1827 roku kupcy wileńscy wystąpili do rady miejskiej o rozszerzenie przywileju jarmarcznego na kilka dni, co całkowicie zmieniło jego rangę. Poza miejscowymi kupcami przyjeżdżali tu również handlarze z odległych miast i wsi, przywozili ze sobą towary, które na co dzień nie były dostępne w sklepach.

Początkowo Jarmark Kaziukowy był organizowany w granicach od Zielonego Mostu do Mostu Zwierzynieckiego, od 1887 roku na placu Katedralnym, a od 1901 roku na placu Łukiskim. Po odzyskaniu przez Litwę niepodległości powrócił na plac Katedralny i okoliczne ulice.



Obchody rozpoczynają się zawsze w dniu św. Kazimierza, czyli 4 marca. Otwiera je uroczysta procesja, wzorowana na tej z dnia kanonizacji w 1604 roku. Ulice Wilna zapełniają się kolorowymi stoiskami, na których prezentowane są dzieła litewskich rzemieślników oraz wyroby sztuki ludowej. Ludzka wrzawa miesza się z muzyką, zapachami, wielobarwnymi straganami i nastrojem świątecznym.



Rzemieślnicy oraz mistrzowie ludowi z Wilna i pobliskich okolic zwożą na jarmark wyroby ceramiczne, kute, tkane, plecione oraz rozmaite przysmaki. Sztandarowym produktem oferowanym na Kaziukach były od zawsze obwarzanki smorgońskie, które kiedyś „reklamowano” okrzykami: „Obwarzanki sprzedają, dziurki darmo dają”. Tradycja ich wypieku sięga końca XIX wieku, a receptura była pilnie strzeżona przez mieszkańców Smorgoni. Z jarmarku nie można wyjść bez kaziukowego serca, piernika, na którym umieszczane są napisy z imieniem ukochanej lub wyznaniem miłości.



Królowymi jarmarku są tradycyjne palmy wileńskie. Kaziuki nie mogą się również obejść bez chleba, wędlin, jajek, śmietany i serów, czyli tradycyjnych wyrobów.



Od dwudziestu lat jarmarki kaziukowe organizowane są również w wielu miastach Polski, np. w Poznaniu, Szczecinie i Białymstoku. Ten ostatni odbywa się od końca lat dziewięćdziesiątych XX wieku w ramach Dni Kultury Kresowej.

<https://www.youtube.com/watch?v=zuDB6DtMNR0>

<https://www.youtube.com/watch?v=5d3Y4J2q4Oo>

<https://www.youtube.com/watch?v=jmzEltW6l7c>

Źródło: Centrum Metodyczne Nauczania Języka i Kultury Polskiej w Drohobyczu