

Joanna Okoniowa
PWSZT w Tarnowie
ORCID: 0000-0003-2677-7566

Jan Okoń
Kraków
ORCID: 0000-0003-4874-5426

Zygmunt Gloger o chlebie powszednim i jego spożywaniu

Tytuł może (i powinien) zaskakiwać. Zygmunt Gloger (1845–1910) znany jest przede wszystkim jako badacz-starożytnik, archeolog i etnograf, poszukiwacz przeszłości ukrytej w zwyczajach i żywej pamięci ludu, szczególnie ludu Podlasia. Zasłużył się również jako niestrudzony publicysta prasy warszawskiej, przekazujący w niej nie tylko wyniki swoich wypraw i badań terenowych, ale też informacje o sytuacji i wydarzeniach dnia na prowincji. Do dziś jednak, mimo poświęconej mu obfitej literatury przedmiotu, niewiele szerzej wiadomo, by zajmował się on tak szczegółową a konkretną sprawą, jak chleb i jego spożywanie. Trudno zatem ukryć zdziwienie, zwłaszcza jeśli uwzględnić nie tylko podstawowe i potoczne, a zawarte przede wszystkim w naszej intencji w tytule, znaczenie „chleba powszedniego” jako zwykłego i codziennego pokarmu, ale również znaczenie przenośne terminu i jego aspekty egzystencjalne, a nawet religijne, by wspomnieć najstarsze już nawet księgi Pisma, jak Rodzaju (Rdz 3,17–19) i Wyjścia (Wj 29, 23, 24–25, 32) czy słowa *Modlitwy Pańskiej*, zapisane u Mateusza (Mt 6,11). Tym bardziej warto odnotować, że nazwisko Glogera znalazło się na liście bibliograficznej źródeł pod hasłem *Chleb* w *Encyklopedii katolickiej*, w części poświęconej folklorowi polskiemu (Ozimek 1979: 186).

1. Nie dziwi zatem, że wczesny debiut naukowy Glogera, książka wydana własnym jego sumptem: *Obchody weselne* (t. I, Kraków 1869), to opis zwyczajów ludowych weselnych (doprowadzony jedynie do rytuału oczepin). Tym bardziej zrozumiałe, że późniejsze „wspomnienie lat dziecinnych” poświęcił Gloger, zgodnie z tytułem, *Korowajowi*, i w toku obszernej opowieści o wiejskim weselu w nie nazwanym wprost dworze nad Narwią (dworze rodziców, jak się okazało) opisał z kolei, jak to w trzeci wieczór po ślubie weselnicy wnoszą do dworu „ciasto na misce zasłanej białym płótnem” – a stał się nim ów tajemniczy i „przedziwny

korowaj”, który upiekła starsza *swacha*, wraz z młodszymi *swachami*, upiekła zaś z „siedmiu garncy mąki białeńskiej, siedmiu garncy wody czyścieniekiej i siedmiu kóp par jajek”, jak głosiła to bodaj pieśń weselna – po czym w „dworze hucznym” korowaj ów „pan przyjął” i „pięknie podziękował”, a „suto poczęstował”.

Opisał następnie Gloger samo przyjęcie we dworze, w którym uczestniczył za zgodą rodziców. Wtedy też, choć jednak „dopiero przy wieczerzy”, otrzymał długą oczekiwaną „kromkę obrzędowego ciasta”. Otóż, jak przy tym zauważył:

Korowaj mało różnił się smakiem od pszennych pierogów, jakie w domu naszym wypiekano dla czeladzi na uroczyste święta, był tylko bardziej korzenny, a jednak wydawał mi się wyśmienitszym od wielu przysmaków (Gloger 1875: 251–252)

– tak bardzo bowiem na wyobraźnię i odczucia dziecka musiała oddziaływać uroczysta aura wesela.

Należało przywołać tę tak ważną tu dla nas obserwację. Już jako dziecko bowiem dostrzegał Gloger odmiennosc czy wręcz opozycję dwu tak różnych rzeczywistości: dnia codziennego i pełnej tajemnic odświętności – odmiennosc ta zaś pozwalała się widzieć tym wyraźniej z dystansu, jaki stwarzał dworek rodziców – wobec czeladzi jako przedstawicieli ludu. Sam też dwór, nie zasiedziały od pokoleń, lecz nabyty dopiero przez ojca Zygmunta, był również stary i pełen pamiątek. Wyobraźnię dziecka rozbudzał w dodatku „zgrzybiały sługa”, karbowy, który snuł opowieści o pobycie w nim „sławnych wojewodów, jak Czarniecki, Pułascy i Drewicz”. Już jako dziecko poszukiwał stąd Gloger „pamiątek przeszłości”, i nawet znalazł w jakiejś szczelinie „pieniążek Jana Kazimierza”, który przechowywał później „jak relikwię” (Gloger 1903: 108), jako zaś gimnazjalista zamieścił w prasie warszawskiej pierwszy swój artykuł, właśnie o pomniku Stefana Czarnieckiego w Tykocinie („Tygodnik Ilustrowany”, 1863, nr 208, s. 365–366; przedruk: Gloger 2014: 99–102).

2. Tak ukształtowaną w dzieciństwie fascynację przeszłością i zwyczajami ludu pogłębił Gloger w toku studiów z filologii słowiańskiej w Szkole Głównej w Warszawie, a tym bardziej w Krakowie, dokąd udał się w r. 1868, zwabiony z kolei pionierskimi naówczas wykładami z historii sztuki i archeologii średniowiecznej, które w krakowskim uniwersytecie prowadził Józef Łepkowski, późniejszy tam profesor i rektor. W nowym zaś środowisku stawał się Gloger poniekąd niemal współtwórcą rodzącej się właśnie wówczas nauki o „starożytnictwie”, obejmującej w swych początkach zarówno archeologię, jak i etnografię. Wyrazem uznania dla młodego adepta owej nauki i włączenia go już w wieku 26 lat do kręgu badaczy był wniosek z 9 lutego 1871 r. o przyjęcie na członka Towarzystwa Naukowego Krakowskiego – wniosek, który złożył właśnie Józef Łepkowski, jako przewod-

niczący komisji archeologicznej, a podpisał Karol Estreicher oraz historyk Józef Szujski (por. Okoniowa, Okoń 2019: okł. IV).

Z tym większym entuzjazmem włączył się Gloger w tok różnego rodzaju badań i prac, których zasadniczym celem stawało się odkrywanie początków cywilizacji pierwotnej na ziemiach polskich, a równocześnie utrwalenie i zachowanie pamięci o ginących na jego oczach ludowych obrzędach i zwyczajach. Również związanych z chlebem i jego rolą w życiu polskiego ludu, zwłaszcza ludu Podlasia.

Pisał wprost o tym przy okazji kolejnej inicjatywy, podjętej w r. 1898, kiedy to w piśmie „Wisła” (t. XII, z. 2) zamieścił artykuł o chlebie i jego wypiekanu w rejonie Tykocina, jako opis „sposobów i zwyczajów przy wypiekanu chleba na Podlasiu”. W artykule nawiązał do popularnej wówczas etymologii „Polaków”, a ściślej „ludu polskiego”, jako „jednego z najdawniej w Słowiańszczyźnie rolnictwu oddanych” i uprawiających zatem właśnie *pole*. Przyjmując to, wystąpił też Gloger z apelem o sporządzanie „podobnych artykułów, w których inni miłośnicy naszej etnografii zebraliby analogiczne wiadomości ze wszystkich zakątków ziemi polskiej” (Gloger 1898)¹. Jak bardzo przywiązał się Gloger do pomysłu, świadczy fakt, że powtórzył swój apel kilkanaście lat później z kolei w tygodniku krajoznawczym „Ziemia” (Gloger 1910). Rozwinął przy okazji ów obraz Polaków-Polan jako nie tylko uprawiających pola, ale i przechowujących zarazem „stary obyczaj rolniczy Lechitów wierniej od wielu innych ludów słowiańskich”. Do tego zaś obyczaju, jak zaznaczał, „należą sposoby przyrządzania pieczywa i chleba” – i znów dodawał, że powinny być o tym

zebrane ze wszystkich zakątków naszej ziemi najbardziej szczegółowe wiadomości, a zebrane tym spieszniej, że obecnie dawne zwyczaje idą w niepamięć, że starzy ludzie, od których można jedynie czerpać tradycyjne wiadomości, wymierają z dniem każdym, a powszechny dawniej w każdym domu i rodzinie wypiek chleba dziś rugują małomiasteczkowe piekarnie (tamże: 274–275)².

3. W swoim zainteresowaniu się chlebem i sposobem użytkowania go, w tym również spożywania, znalazł się, jak widać, Gloger przed dylematem dość trudnym do rozwikłania, jako że wobec konieczności wyboru pomiędzy przeszłością, która zanika i zachowuje się tylko w tradycji i obyczaju, a dniem dzisiejszym i jego złożonym a nieprzerwanym nurtem. Dylemat ów dawał o sobie znać tym bardziej, że chlebem, tym zwykłym i „powszednim”, musiał się Gloger zająć na

¹ W przypisie Redakcja pisma dołączyła prośbę do czytelników i przyjaciół o nadsyłanie „odpowiednich przyczynków” – bez odzewu jednak. Przedruk artykułu: Gloger 2016: 580–586.

² Przedruk: Gloger 2016: 1200–1202.

co dzień, odkąd w r. 1875 powrócił już na stałe z Krakowa do Jeżewa³ i przejął od ojca obowiązki związane z gospodarstwem w rodzinnym majątku. Ojciec, co prawda, wspomagał go wciąż w tym trudzie i pozwalał na odległe nawet wyprawy krajoznawcze, nie ulega jednak wątpliwości, że już nawet siłą rzeczy musiał się Gloger poświęcić na dobre praktyce życia wiejskiego, obracającej się w dużej mierze właśnie wokół chleba, jego wytwarzania przede wszystkim, ale też użytkowania, w przeróżnych sensach słowa, z zakresu bytu i egzystencji w ogóle. Wiejskie i rolnicze realia rozpoznał zaś Gloger tak dobrze, że mógł podejmować polemikę w tym zakresie nawet z Bolesławem Prusem, uznanym warszawskim pozytywistą, analizować porównawczo jego dane i wykazywać, ile to właściwie rodzina włościańska zużywa rocznie, a ile też dziennie „mąki, kaszy i chleba, oprócz kartofli, kapusty i innych pokarmów”. W polemice z Prusem podejmował przy okazji Gloger wciąż aktualny temat pracowitości polskich włościan, i w konfrontacji z opiniami zza granicy przedstawiał własne zdanie, „stanowczo na zasadzie wieloletnich i bacnych, a porównawczych z innymi narodowościami spostrzeżeń” (Gloger 1890: 3)⁴. Nie wchodzimy tu zresztą głębiej w ową polemikę – jest ona jednak ważnym sygnałem merytorycznej świadomości Glogera, jego osadzenia w rzeczywistości wiejskiej, jak również zaangażowania w sprawy wiejskiego ludu i jego bytu na co dzień.

4. Szczególną okazją do poznania sposobu żywienia się XIX-wiecznej „klasy średniej”, tj. szlachty, ale też nawet ludu, mieszkańców zarówno przy tym miast, jak i wsi z terenów Podlasia i sąsiedniej Litwy, stały się wyprawy archeologiczne Zygmunta Glogera, prowadzone wzdłuż wielkich rzek jako terenów najstarszego osadnictwa. Pierwszą z nich, o której opowiedział, z czerwca 1870 r., podjął 25-letni Gloger brzegami Niemna i przebył trasę od Grodna w stronę Kowna, tj. jak sam dokładnie wyliczał, 40 mil – jeśli liczyć miarą nowopolską (przyjętą od 1819 r.): ok. 340 km. Na przestrzeni tej poddawał naukowej penetracji głównie ślady dawnego, przedhistorycznego bytowania, w postaci zwłaszcza narzędzi krzemiennych, przy okazji również jednak obserwował uważnie strój, zachowania, a nawet utrwalone od dawna obyczaje mieszkańców – te ostatnie konfrontując z literaturą przedmiotu w postaci zarówno aktualnych publikacji naukowych, jak i dawnych opisów w przewodnikach czy nawet w utworach literackich.

³ Jak pisze Gloger w *Zdaniu sprawy z całego ciągu pracy i wydawnictwa*, na końcu t. IV *Encyklopedii staropolskiej ilustrowanej* (Gloger 1900–1903, bez paginacji), opuścił on wówczas Kraków, gdyż Akademia (po opinii J.I. Kraszewskiego) odstąpiła od projektu wydawania słownika starożytności polskich, do którego materiały archiwalne spisywał on od r. 1869.

⁴ Gloger był podpisanym inicjałem „R[olnik]”; przedruk: Gloger 2016: 161–162.

I tak, przed wyruszeniem najętą łodzią w drogę udaje się w Grodnie Gloger na miasto wraz z towarzyszącym mu krewnym, by „zaopatrzyć się w papier, ołówki, zapaliki, chleb, cukier, cytryny, «kaszę krakowską» i ronderek do jej gotowania” – przyjmując na wpół żartem, że po drodze nie będą mogli napotkać tego rodzaju „przedmiotów zbytku i postępu” (Gloger 1903: 9). Mający zaś prowadzić ich łódź „sternik i wiosłarz” w jednej osobie, po naprawieniu łodzi i przygotowaniu jej do drogi, pobiegł tymczasem pożegnać się z rodziną „i przynieść sobie z domu zapas chleba” (tamże). „Zapas” ten okaże się zresztą na tyle duży, że wystarczy mu nie tylko na kilka dni, ale i na poczęstunek. Już bowiem na obiad w pierwszym dniu podróży z zapasu tego gościnny ów przewoźnik – jak pisze Gloger – „położył przed nami olbrzymi bochen razowego chleba”, a do tego „sól w tabakierce brzoazowej [...] i kubek zimnego nektaru”, tj. źródlanej wody – upał 30-stopniowy odbierał bowiem podróżnikom apetyt na przygotowane przez matkę Glogera (Michalinę z Jelskich) „wyborne domowe wędliny” (tamże: 22).

W kolejnym dniu, w królewskim niegdyś Mereczu tym razem, podróżnicy znów zaopatrują się „w olbrzymi bochen razowca” (tamże: 46). W dniu czwartym podróży pisze Gloger o noclegu na ławie w karczmie w Krzyksztanach, ale ani słowa o kolacji. Następnego poranka mijają „fale bujnego żyta” na polach, w miasteczku Niemonajcie młyn wodny, w środku zaś dnia w niewielkiej Olicie wysłany „na zwiady” przewoźnik nie znajduje nic innego „prócz jednego bochenka czerstwego chleba i trzech obwarzanków twardości kamieni nadniemeńskich” (tamże: 53). Minąwszy pod wieczór już w Puniach dawny zamek królowej Bony, zagościli w Strażyszkach w dużej chacie uprzejmego Litwina, gdzie stał „wielki piec, piekarnik i trzan, czyli komin do codziennego ogniska” – tutaj też chciano służyć gościom „mlekiem, masłem, serem, jajecznicą i innymi przysmakami, które gospodyni pragnęła zaraz smażyć na patelni”, jako że „z gościem Bóg w dom przybywa”. Dwie rodziny: gospodarza i jego parobka zasiadły z kolei razem „przy wieczerzy do jednej olbrzymiej misy” (tamże: 56), po czym mógł Gloger indagować gospodarza o wierzenia związane z pieczeniem chleba oraz spisywać litewskie nazwy narzędzi i sprzętów domowych, w tym *chleba* (*duona*) i *korowaja* (*karwojus*). O poranku zrobił z kolei Gloger szkic gościnnej chaty litewskiej oraz stołu, jako że oryginalnej ciesielskiej roboty (tamże: 59). Jedynie „krótki posiłek” odnotował następnie Gloger w leśniczówce Pudachle (tamże: 61), zaś z gościny w Birsztanach u wąsatego litewskiego Tataro-szlachcica już tylko „kipiący samowar” (tamże: 65). Przy noclegu w starej, „z powybijanymi oknami” karczmie Łaumiańskiej zabrakło podróżnym „mleka i jajek na jajecznicę”, z uwagi zaś na pogrzeb i stypę (*tryznę*) we wsi przewoźnik znalazł tam wprawdzie „stół zastawiony obficie wódką, piwem, miodem i nabiałem”, ale nie mógł ich tam nabyć i jedynie przy wstawiennictwie staruszki karczmarki otrzymał „garnek mleka i tuzin jajek” jako dar za modlitwę w intencji zmarłego (tamże: 74–75).

W ostatnim, ósmym dniu podróży eksploratorzy wędrowcy mogli jedynie oglądać „spichrz zbożowy” w Poniemuniu, po czym, już w sąsiedztwie Mickiewiczowskiej „pięknej doliny przy Kownie”, „kilka statków pruskich z ładunkiem kości, szmat i pięknej białej pszenicy” – szmat do niemieckich papierni, a pszenicy wołyńskiej, wysyłanej na eksport, wraz z „wytłoczynami z olearni” (tamże: 76).

Odnotował zarazem Gloger, w takiej to scenerii, gest obyczajowy przewoźnika, który na koniec podróży „ułamął kęs chleba, posypał go solą i rzucił do wody na znak pożegnania się z Niemnem” (tamże: 78).

Chleb, głównie żytni razowy, był, jak widać, niezastąpionym pokarmem w podróży i spotykany był też najczęściej po drodze, w domach i karczmach. Wypełniał poniekąd krajobraz związaną z nim infrastrukturą, w postaci już to rosnących dopiero łąnów żyta bądź pszenicy, już to młynów wodnych i spichrzów zbożowych w miasteczkach po drodze, czy wreszcie ładunków na statkach. Stał się czymś trwałym w życiu, nie tylko jako niezbędna potrzeba dnia, ale również ośrodek myśli i zwyczajów mieszkańców. Wydaje się, że właśnie ów fakt życiowego i wręcz duchowego związku z chlebem odnotował Gloger poniekąd mimowolnie w swoich zapiskach.

5. Niekoniecznie zatem zadziwia w tej sytuacji, że nie wprowadził Gloger osobnego hasła *chleb* w swoim *Słowniku gwary ludowej w okręgu tykocińskim*. Znalazły się tu natomiast kolejno⁵:

baba – ciasto wielkanocne, u drobnej szlachty w starych garnkach wypiekane.

[*Dodatki:*] Dawniej wypiekano baby i na Zielone Świątki, a zawsze z szafranem.

[*batabuchi* – zob. *powatki*]

bonda, bondka – mała bułeczka, kukielka, z resztek ciasta, przy chlebie, dla dzieci wypiekana. Zob. w *Dodatkach: bądka, bądecka*.

gleń, glonek – kawał chleba ukrojony do spożycia.

grycan, grycanik, grycaniki (l.mn.) – ciasto z mąki gryczanej, w rodzaju małej babki. Gryczaniki[!] słynęły u mieszczan w Nowogrodzie pod Łomżą.

gryka – tatarka.

jajecnia – jajecznicza, potrawa z jaj, smażona ze słoniną w *tygielku* lub na *skoworo-dzie*, czyli patelni.

karulek – kminek, używany do serów, posypywania chleba i grzanek postnych.

kisiel – potrawa na wilję Bożego Narodzenia, u ludu podlaskiego koło Tykocina: mąka owsiana, rozczyniana wodą, kiśnie przez dobę, potem wylewa się na

⁵ Hasła i objaśnienia podajemy w postaci transkrypcji, zgodnie z zapisem w *Słowniku tykocińskim*.

- ukrop i gotuje na gęsty krochmal, który, gdy ostudzony stężeje, polewa się mlekiem makowym i podaje.
- kołacz* – placek z mąki grochowej, ale bywały i z pszennej, np. kołacze[!] weselne. [Zob. *Dodatek:*] – makuch.
- korowaj* – obrzędowe ciasto weselne (u Litwinów *karwojus*, u Bułgarów *krawaj*, u drobnej szlachty w okr. Tykocińskim *korowal*), uroczyście krajane i rozdzielane wszystkim w czasie uczyty godowej.
- krupnik* – rosół z kaszą jęczmienną; wódka gotowana z miodem i korzeniami, podawana podczas biesiad na gorąco.
- kucia* – potrawa wigilijna ludu podlaskiego nad Narwią: jęczmień lub pszenica, skropiona letnią wodą, tłucze się w stępie na pęczak, ten się gotuje i po dodaniu maku i miodu podaje na stół.
- kwaśnina* – kapusta lub buraki zakwaszone.
- lemiecha, lemieska* – prażucha z mąki. W wigilię Nowego Roku gotują umyślnie lemieszkę żytnią do zamazywania na psotę okien na znak, żeby w roku nowym były domy zamazane chlebem.
- łoksiny* – ciasto krajane, w rodzaju makaronu, przyrządzane przez żydów.
- małdrzyki* – ciasto z serem na przyjęcie dostojnych gości. [*Dodatki:*] z niemiec. *malter*.
- osuch, osusek* – rodzaj suchego, cienkiego, kolistego ciasta.
- obwarzana kasa, czyli zelazna* – robi się z gryki, którą gotuje się w grapie lub kociołku, aby przy mieleniu łuska łatwo odstała i jądro wyszło w całości.
- pampuch* [*Dodatki:* wielki klusek] – rodzaj ciasta z mąki pszennej, czyli pączków smażonych w zapusty na szmalcu wieprzowym, a w czasie postu na oleju lnianym. [*Dodatki:*] Zwykle mówią *pampuchi*, używając rzadko liczby pojedynczej.
- podchodzić* – gdy ciasto chlebowe w dzieży rośnie, mówią, że „podchodzi”.
- podcos* – potrawa przyrządzana z kaszy, razem z brukwianką czyli naciną młodej brukwi.
- podpłomyk* – na Mazowszu Łomżyńskim oznaczał mały, płaski placek, posypany solą i cebulą, robiony z ciasta chlebowego i wypiekany na węglach przed wsadzeniem chleba do pieca. Na Podlasiu Tykocińskim podobny przysmak zwano *wychopień*.
- powalki* lub *bałabuchi* v. *pampuchi* – ciasto pszenne zapustne. Wałek z ciasta drożdżowego kraje się na kawałki (powalki), które pieką się w piecu, potem na przetaku parzą ukropem, w garnku polewają topioną słoniną i wstawiają do pieca.
- sapertas* – sos do kartofli, z włoszczyzny i pieprzu przyrządzony.
- serniki* – pierogi z sera, inaczej *leniwemi* zwane.
- socewka, sancewka, socewica* – soczewica, w małej ilości i tylko przez lud w okręgu Tykocińskim uprawiana na pokarm, z dawnych czasów.

wychopień, wychopieniek – gatunek ciasta, podpłomyk, mały placek solą i cebulą posypany, przed wsadzeniem chleba do pieca, z tegoż ciasta co chleb, przy węglach dla dzieci pieczony. Zob. *Dodatki*.

zambrowski obarzanek – były kiedyś sławne w tych stronach obwarzanki groszowe, wypiekane w Zambrowie, tak duże, iż je dzieci na głowę jak wieniec nakładały.

Uwzględniono w wykazie wszystkie hasła związane z pożywieniem zawarte w *Słowniku tykocińskim*, nie tylko zatem różnych form pieczywa czy tym bardziej chleba. W sumie nie jest ich tak wiele i dają one dość ograniczony obraz żywienia się ludu z okolic Tykocina. Wskazują zarazem na zainteresowania w tym zakresie samego Glogera. Uwzględnia on zwłaszcza wypieki obrzędowe czy zwyczajowe, w tym weselne (*baba, kisiel, kołac, korowaj, kucia, lemieska, pampuch, bałabuchi – powałki*), nadto zaś z kręgu rodzinnego, naznaczone emocjonalnie, jak wypieki dla dzieci (*bonda, wychopień, zambrowski obarzanek*). Notuje też jednak zwykłe ciasta: *gleń, grycan, osuch, podpłomyk*. Notuje wreszcie potrawy spoza pieczywa: *jajecnia, krupnik, kwaśnina, podcos, sapertas, socewka, serniki*. Odnotował nawet ciasto żydowskie, choć jedno jedyne i niekoniecznie typowe.

6. Jak się okazało nie tak dawno, *Słownik tykociński* uzupełniał Gloger w ciągu późniejszych lat i bądź to dopisywał nowe hasła, bądź też rozwijał dawne objaśnienia (Okoniowa 2010; 2016; Okoniowa, Okoń 2019). W rezultacie znalazły się tam:

baba – (ciasto wielkanocne, u drobnej szlachty w starych garnkach wypiekane).

Dawniej wypiekano *baby* i na Zielone Świątki, a zawsze z szafranem.

(*bałabuchi* – pączki zapustne u ludu na Podlasiu i Mazowszu, pieczone w piecu).

Nazwy *pączków* lud tu nie zna.

bądką, bądecką – piekąc chleb razowy, z wyskrobek dzieżnych robią dla dzieci małe bułeczki zwane *bądkami, bądeckami*. Zob. w *Słowniku*: *bonda, bondka*.

bochen – duża bułka chleba, zwykle kolista. Na pierwszym bochnie sadzanym do pieca gospodyni zawsze krzyż (o równych ramionach) palcem zakreśla. Bochny chleba razowego wypiekane przez Żydów różnią się w kształcie tem, że choć równie koliste i wielkie, ale w pośrodku mają wydatny wierzchołek, są jakby czubate, gdy u chrześcian półkoliste.

(*kołac* – placek z mąki grochowej [...]) – *makuch*. Zob. *Słownik*.

(*pampuch*) – wielki klusek, (rodzaj ciasta z mąki pszennej [...]). Zwykle mówią *pampuchi*, używając rzadko liczby pojedynczej.

pontek – bułka z wyskrobków.

pucek, pucki – pączek, pączki.

(*recuch* – ciasto smażone, zapustne [...]). Nazwa pochodzi od *hrecuch*, gdyż pierwotnie tylko z mąki hreczanej wypiekane bywały.

r-zana mąka, *r-zane* otręby, czyli żytnie (nazwa *ryż* sanskrycka z Indyj ma wspólny źródłosłów).

skrajka chleba – kromka, kawałek.

śpajda chleba – duży kawał chleba, *gleń* – mały kawałek nazywają *glonkiem* lub <śpo> *skrajką*.

(*wychopień*, *wychopieniek* – gatunek ciasta, <podpłomyk, mały> [...]). Piekąc chleb razowy, z reszty ciasta wyskrobanego z *dzieży* robią małą bułeczkę zwaną *wychopieniem*.

zamięs – piekąc chleb razowy, robią najprzód *rozczynę* wieczorem i zostawiają połowę mąki do rana *na zamięs*.

zasadzka – przy wypieku chleba razowego ostatni najmniejszy bochenek, na ostatku sadzany do pieca i stąd *zasadzką* nazywany.

W *Dodatkach*, jak widać, uzupełniał wprawdzie Gloger dawne hasła słownikowe, ale w gruncie rzeczy niewiele jest już w nich kolejnych obserwacji. Nowością, co prawda, jest *bochen* i obszerna jego definicja, znalazły się nadto zwyczajowy *recuch* i *pontek* oraz *zasadzka*. Trudno już ustalić, czy nowości te wynikają z własnych obserwacji, czy też są rezultatem inspiracji literaturą przedmiotu i sygnałem podjęcia w tym zakresie dalszych poszukiwań.

7. Jako etnograf o sporym już doświadczeniu wystąpił mianowicie Gloger (po pięciu latach od ukazania się *Słownika tykocińskiego*) ze wspomnianym wyżej artykułem o chlebie, wypiekaniu go i zwyczajach z tym związanych. Znamy już ten artykuł jako wyraz naukowej postawy Glogera i postromantycznej idei badawczej, wraz z zawartą w niej wizją polskiego ludu (Gloger 1898).

Właśnie w ślad za *Słownikiem tykocińskim* zamieścił i teraz Gloger podobny apel do spisywania na ten temat „monografii”, zbieranych „z każdej okolicy kraju”, co „utworzyłoby wyczerpującą i pożyteczną dla etnografii kraju książkę”. Warto zauważyć, że w artykule tym przywołał również Gloger na wstępie „pracę” znanego już nam J. Łepkowskiego, swojego mentora z dawnych lat, „pracę” sprzed niemal pół wieku (Łepkowski 1856) – owa to bowiem „praca” stała się najwyraźniej od początku dla Glogera inspiracją do przygotowywania w tym zakresie własnego „wyczerpującego obrazu z całej naszej przestrzeni etnograficznej”.

W artykule opisał najpierw Gloger szczegółowo budowę i sposób użytkowania *dzieży*, jako głównego naczynia do rozczyniania ciasta, oraz związane z tym obrzędy, w tym jej rolę w obrzędach weselnych. W osobnych rozdziałach omówił kolejne etapy wypieku chleba: „Rozczynianie”, „Piec” i „Chleb w piecu” – w każdym z nich wskazywał na trudność wykonania i popełniane błędy, tak przy

wyborze mąki, jak sposobie i czasie rozczywania. Omówił przygotowanie pieca, samo pieczenie („najdłużej przez trzy godziny”), nawet pozyskiwanie zapachu (poprzez liście tataraku, kapusty bądź chrzanu). Osobne miejsce zajęło „robienie bochnów” i wsadzanie ich („kidanie”) „do napalonego pieca”. Zaznaczył Gloger, że dawniej po dworach „robiono zwykle bochny bardzo duże”, dla czeladzi: sześć bochnów i siódmą „zasadzkę” z pół korca żyta – chleb taki nie wysychał i prędko nie czerstwiał, a „leżał wiecznie na stole czeladnym” do krajania przy kolejnym posiłku (Gloger 1898: 583). Oprócz samych „bochnów” odnotował Gloger jeszcze trzy dalsze postacie pieczywa „z tego samego ciasta razowego”. Znalazły się tu:

zasadzka, wspomniana przed chwilą (niepełny bochen, z pozostałej reszty ciasta);
wychopień bądź *wychopieniek*, zwane tak zależnie od wielkości (mały bochenek z wyskrobanej z dzieży reszty ciasta);
bądek bądź *bądeczek* (małe bułki, bułeczki z reszty wyskrobków – dla dzieci).

Wymienił jeszcze Gloger „różne rodzaje pieczywa”. Obok *chleba* żytniego były to:

pierogi, pszenne lub z mąki mieszanej, pszennej z żytnią (pieczone zwykle tylko na największe święta w roku);
pampuchy pieczone na rozżarzonej kamieniu bądź w piecu z kawałków (odrobiny) dość rzadkiego ciasta;
powalki, to jest „pampuchy” pieczone w piecu;
reczuchy, to jest „pampuchy”, ale z mąki gryczanej, pieczone na patelni żelaznej;
pierniki, pieczone dawniej po dworach, z mieszanej mąki żytniej i pszennej, z przyprawami smakowymi („patoka”, to jest miód pszczeli, spirytus, korzenie, jak kardamon, gwoźdźniki itd.).

Dołączył Gloger dwa rodzaje wypieków obrzędowych:

korowaj – ciasto weselne wypiekane z mąki pszennej i ozdabiane warkoczami z ciasta bądź różnymi wzorami;
chleby weselne w postaci czterech ozdobnych bochnów kładzionych na rogach stołu weselnego.

Wszystkie wymienione postacie i rodzaje pieczywa były to własne ustalenia Glogera odniesione do terenu Podlasia. Najwyraźniej jednak nie zamierzał na nich poprzestać, tak jak nie poprzestał na wspomnianym powtórnym artykule, jednej z ostatnich swoich publikacji (Gloger 1910). Przypominając poprzedni apel o nadsyłanie przyczynków, dołączył tym razem całą serię pytań – w odpo-

wiedziach na nie miały się nagromadzić „szczegółowe opisy ze wszystkich okolic kraju”, które dawałyby w sumie „porównawczo-wyczerpujący całokształt obyczaju narodowego odnośnie do chleba” (Gloger 2016: 1201).

Z istnym natłokiem pytań wystąpił Gloger na temat dzieży, związanych z nią obyczajów i zabobonów, aż do rytuałów „rozplecin i oczepin” oraz witania nowożeńców „w progu domu”, które to mogły się również odbywać „na dzieży”. Niewiele mniej pytań dotyczyło pieczenia chleba, związanych z tym czynności i zwyczajów, w tym również znanego już nam *wychopienia*, *wychopieńka*, *bądek* i *zasadzki*. Zabrakło jednak pytań co do „chleba i pierogów” – zaznaczył jedynie Gloger, że oprócz nich „są jeszcze rozmaite rodzaje ciasta: kołaczki, korowaje, chleby weselne, pampuchy, reczuchy, gryczaniki, podpłomyki, osuszki, baby, mazurki, powałki, pierniki i tak dalej”. Dodawał „obwarzanki groszowe”, znane z przysłów. Podanych pojęć nie objaśniał, licząc najwyraźniej na inwencję respondentów. Sam w gruncie rzeczy nie wyszedł poza materiał znany już wcześniej.

8. Jeśli nawet wielka ogólnopolska monografia chleba pozostała w kręgu planów, to nie ulega jednak wątpliwości, że rozwijał Gloger swoją w tym względzie wiedzę w oparciu o badania poprzedników. Świadczy o tym wyraźnie największe dzieło Glogera: *Encyklopedia staropolska ilustrowana*, wydawana w 4 tomach w latach 1900–1903, z hasłami *Chleb* w I oraz *Piernik* w tomie IV (Gloger 1900–1903). Zbierając materiały do nich, natrafił mianowicie Gloger na opracowania bardziej specjalistyczne na temat chleba i wymienił je też na końcu obszernego hasła *Chleb* (tamże: 236). Wyeksponował tu przede wszystkim Karłowicza, jako oczywisty i powszechnie znany autorytet, stąd bodaj nie podając nawet imienia ani też tytułu dzieła, z którego zaczerpnął wstępną informację o używaniu przez ludy pierwotne zbóż na pokarm „w postaci ziarn prażonych, kaszy lub mąki” oraz pieczeniu następnie „placków, podpłomyków itp.” na rozpalonym kamieniu lub w popiele.

Tak się składa, że tom I *Słownika gwar polskich* Jana Karłowicza (A–E) (Karłowicz 1900–1911), do którego mógł się Gloger odwołać, ukazywał się równoległe z jego *Encyklopedią* w r. 1900, jako drukowany w Krakowie, nakładem Akademii Umiejętności, zrozumiałe zatem, że mógł go jeszcze nie mieć w ręku i wykorzystywać wobec tego wcześniejsze dane⁶. Wymienił natomiast Gloger (obok własnego artykułu z „Wisły” sprzed dwóch lat) wspomniany wyżej artykuł J. Łepkowskiego z krakowskiego pisma „Czas” z r. 1856 oraz niedawny artykuł profesora ludoznawcy z Kijowa, Mikołaja Sumcowa, z IV tomu miesięcznika „Wisła” (Sumcow 1890).

⁶ Zob. też: Okoniowa 2003; Rak 2021: 113–145 (tu o *Słowniku mitologii polskiej* i materiały o chlebie).

Sumcow był o tyle ważny, że obejmował swoim zainteresowaniem Słowiańszczyznę i korzystał m.in. z Kolberga i wybranych tomów jego *Ludu*.

Z potraw znanych z terenu Polski znalazły się więc u niego: *żur*, *siemieniec* (jako kasza zbożowa), *kasza*, *pęczak*, *spółka* (kasza z jęczmienia i grochu), *lemieszka* (rodzaj mamałygi), *krupnik*, *polewka*, *zacierka*, *kruszonka*, *frejdka* (płynna potrawa ze zboża), *kukielki*, *rogale*, *strucle*, *faworki*, *chróst* oraz *szczodraki* (pieczywo noworoczne). Zdecydowana większość z nich miała przy tym charakter obrzędowy, jako że głównie tym kręgiem Sumcow się zajmował – tym bardziej dziwi, że materiałów jego w gruncie rzeczy Gloger nie wykorzystał.

Większą uwagę poświęcił natomiast Gloger Łepkowskiemu i jego to informacje uznał za „najobszerniejsze”. Wykorzystywał je też bodaj, gdy pod hasłem *Chleb* wymieniał kolejne postaci pieczywa jako znane „u ludów słowiańskich”: „*żur*, *siemieniec*, *kasza*, *lemieszka*, *pęczak*, *krupnik*, *kisiel*, *kluski*, *zacierka*, *prażucha* itd.”. Dodawał, że postaci te przechowały się „często w połączeniu z różnymi obrzędami i wierzeniami” (Gloger 1900–1903: 234). Podawał też ich nazwy, przywołując już raczej swoje własne wcześniejsze określenia: „chleby weselne (*kołacz*, *korowaj*), zapustne (*reczuchy*, *pampuchy*, *pączki*, *chróst*), wielkanocne (*baby*, *mazurki*), wigilijne, pogrzebowe, zaduszkowe (*perebuszki*, *peretyczki*⁷) itd.”. Wprowadzonych nowych nazw znów jednak nie objaśniał i przechodził do spraw bardziej ogólnych, w tym obrzędowych, oraz do przysłów. Odnotował zarazem Gloger własną już bodaj obserwację: „Placek żytni, pieczony w popiele bez drożdży, do dziś dnia jadają w Krakowskim” (tamże) – nie ma jej w każdym razie u krakowianina Łepkowskiego.

Łepkowskiego również jednak, mimo tak wysokiej oceny, Gloger w pełni nie wykorzystał. W swoim wczesnym opracowaniu ludoznawczym (nietypowym zresztą, jeśli zważyć, że stał się Łepkowski później głównie archeologiem) wymieniał on mianowicie o wiele bardziej pokaźną liczbę „najdawniejszych rodzajów pieczywa”. Spośród historycznie znanych znalazły się m.in. u niego:

plaskury, *plaskury*, *proskury* – „opłatki”, zwane tak już, jak pisał, „w rachunkach Jagiełły i Jadwigi”;
obwarzanki, „tamże wspomnione”;
sławny *promnik*, „chleb żółty, gruby (*borys litewski*)”;
chleby: *pszenny*; *żytni*; *podługowaty* („za Augusta III *królewskim* zwany”); *razowy*, *komiśny*; *obroczy* (dla czeladzi);
placki mosiężne (tworożne); *kukły*, *kukiołki* (słynne *zielenieckie*);

⁷ Obu tych rodzajów, nieobjaśnionych u Glogera, brak w podanych przez niego źródłach: tak u Sumcowa, jak i u Łepkowskiego.

bułki *mątowe* (z mąki marymonckiej), *siedleckie*, *poznańskie*, *rzędkowe*, *maślane*, *kukły* bieckie i wojnickie, *rogalki*, *plecionki*, *czerniawczyckie* obwarzaneczki itp.

Wprowadzał Łepkowski nazwę *siemieszka*, dla „chleba prostego ludu”, pieczonego z mąki jęczmiennej i gryczanej (z możliwym udziałem żytniej i owsianej). Wymieniał z kolei „najdawniejsze rodzaje pieczywa”:

podpłomyk, placek z mąki jęczmiennej, upieczony „między węglami”;
powalka, „chleb ubogich”;
osuch, „kołacz suchy”;
podskrobek, „placek z reszty ciasta”.

Dodawał „różne wytwory z ziarna przez lud sporządzane” (o nieokreślonej konsystencji: „między pieczywem a leguminami”). Były to: *gryczanek* („kluski z mąki tatarszanej”, czyli gryczanej); *zur*, *kisiel* (z mąki owsianej), *kwaska* (z żytniej i hreczanej), *lemieszka* (z hreczanej), *prażucha* (zacierka z mąki pszennej prażonej), *pęcak* (z jęczmienia lub orkiszu tłuczonego z grochem), *sałamacha* (papka z mąki), *ciastuchy* (kluski obwarzone), *gruca* (owies lub orkisz tłuczony), a obok tego *szalamachy*, *szołodusze* („pszenniki z mąki i jagiel”), *grycek* („placek z grysu, czyli mąki tatarszanej ordynaryjnej”), ale też *tatarszuch*, jako „chleb z tatarszanej mąki”. Itd., itd. Spośród wymienionych akurat *prażuchę*, obecną w *Encyklopedii* Glogera, odnotował właśnie Łepkowski.

Nie wszystko w tak obszernym spisie Łepkowskiego jest jasne, zaś kryteria nazewnictwa są tam wyraźnie zróżnicowane, zależne zarówno od rodzaju zboża, jak i sposobu pieczenia, a nawet terytorium oraz chronologii: w jednym ciągu umieszcza Łepkowski wytwory kuchni polskiej od średniowiecza do czasów oświecenia, sygnalizując przy tym trzy główne zakresy czy działy pieczywa: chleby, leguminy i ciasta cukiernicze. Celem był obraz możliwie całościowy wypieków, a także wykazanie ich wielości i różnorodności na przestrzeni wieków, z uwzględnieniem różnych warstw społecznych. Wszystko to zaś miało okazjonalny związek z Wielkanocą, na który to czas przeznaczał Łepkowski swoje materiały i spostrzeżenia. Dawał zarazem jeden z pierwszych u nas tak całościowy i syntetyczny, oparty na źródłach i literaturze przedmiotu (prace głównie niemieckie) obraz chleba i spraw z nim związanych – obraz wyrastający wyraźnie swoim zakresem poza popularne ujęcie, które wprowadził Gloger w *Encyklopedii staropolskiej*.

9. W *Encyklopedii* sięgnął jednak również Gloger do źródeł i dość znaczną część omawianego tu hasła *Chleb* poświęcił monumentalnemu *Zielnikowi* Szymona Syreniusza, pierwszemu u nas tak pełnemu opisowi roślin użytkowych, w tym zbóż,

i ich właściwości leczniczych (Syreniusz 1613)⁸. Z blisko półtora tysiąca stron formatu *folio* wyłowił, co prawda, drobną jedynie część informacji, wybrał jednak trafnie sprawy ściśle związane z pieczeniem chleba i jego różnymi rodzajami. Tak więc, przy okazji „hanyżu albo kminu polnego” odnotował informację, że jest używany „do chleba, do placków, obwarzanków” (Gloger 1900–1903: 414); przy czarnuszcze („czarnucha”, tamże: 459), że ją piekarze „do chleba rżanego [tj. żytniego] i białego kładą”. Cytuje dalej Syreniusza, że „Chleb żytni, u nas najpowszechniej i najczęściej stosowany, jest też zdrowy i smaczny”, mimo że niekoniecznie lubiany przez cudzoziemców (tamże: 920); że chleb rżany jest smaczniejszy, jeśli zmieszany „z mąką pszeniczną albo orkiszową” (tamże: 922); że chleb pszeniczny może być „królewski abo pański”, albo też „z średniej mąki, niezupełnie otrąb pozbawionej” – i taki to jest „miejski albo kupiecki”, zatem na sprzedaż; a może być i z mąki „hrubej, otrębiastej”, jakiej „chłopi na wsi używają”. Wyławia dalej Gloger informację, że „Litwa i Ruś na wsiach” używa chleba „bardzo hrubego”, ze zboża „niewychędożonego, albo zmieszanego z pszenice, żyta, owsa, jęczmienia, tatarski, prosa”, a chleb taki „borysem zowią, bo go borowi ludzie [tj. mieszkańcy borów] używają”, a „czasu głodu i nieurodzaju” jedzą nawet chleb „z wrzosu, z żołądźi, z bukwie [buczyny], z rząsy leszczynowej” (tamże: 937). Odnotowuje wreszcie Gloger uwagę o piekarzach, którzy „chleba bez drożdży upiec nie umieją” i „leją” ich tyle, że chleb staje się „pulchny i roślejszy”, ale niezdrowy (tamże: 949). Itd., itd. Jak widać, z mnóstwa spraw, które Syreniusz zamieścił w swoim dziele, wybrał Gloger całkiem sporo informacji praktycznych a interesujących – w sumie składały się one na obraz historycznie prawdziwy, a w pewnym stopniu wciąż aktualny.

10. Nie dziwi, że sporą część obszernego hasła *Chleb* (jedną czwartą) poświęcił Gloger w *Encyklopedii staropolskiej* przysłowiom: spisywał je od czasów gimnazjalnych, a bogaty ów zbiór (ponad 2 tys.) przekazał nawet w r. 1861 Samuelowi Adalbergowi do jego *Słownika przysłów* (1887); sam też, po uporządkowaniu zbioru na wzór *Słownika Adalberga* zamieścił w „Wiśle” z r. 1896 (tom X, z. 2, s. 349–361) ich wybór pt. *Przysłowia ludu z okolic Tykocina*⁹. W *Encyklopedii* sam jednak skorzystał ze zbioru Adalberga i spośród zamieszczonych tam 179 „przypowieści o chlebie” wybrał 32. Zdecydowana większość z nich wskazuje na funkcję społeczną chleba bądź na zawarty w przysłowia dydaktyzm („Každy kraje chleb do siebie” czy „Złemu wrogowi daj chleba i soli” itd.). Kilka spośród formuł wiąże się jednak z naszym tematem codzienności i spożywania: „Chleb i woda – nie ma głoda”, „Bez chleba nie obiad”, „Chleb, piwo i świeca zdobią

⁸ Egzemplarz Biblioteki Jagiellońskiej, sygn. 392553 III. Wymowne, że znalazł się tu również egzemplarz z dawnego księgozbioru krakowskich Kamedułów z klasztoru na Bielanach.

⁹ Przedruk: Gloger 2016: 564–580. Zob. też Brzozowska-Komorowska 1982: 108–109.

szlachcica”, „Chleb w drożdze nie cięży”, „Choćby chleb był rżany (tj. żytni), byle leżany (tj. leżący stale na stole)” – to jakby ilustracja sytuacji obserwowanych w czasie podróży Niemnem.

11. Z uwagi na brak miejsca sygnalizujemy tylko, bez bliższego omówienia, drugie hasło zamieszczone w *Encyklopedii staropolskiej ilustrowanej*, tj. *Piernik* (Gloger 1900–1903, t. IV: 10). Definiuje je Gloger jako „ciasto z maku i miodu”, znane w Polsce „od najdawniejszych czasów”; objaśnia też nazwę, jako pochodzącą od „przyprawy korzennej, czyli *pieprznej*, po staropolsku *pieanej*”. Przyjmuje też optymistycznie, że wypiekano pierniki „po wszystkich domach staropolskich”. Przywołuje tu jednak jako źródło ledwie wiersz Minasowicza z połowy XVIII w. z pochwałą chleba oraz „rachunki Wołłowicza z lat 1605–1611”, świadczące o wprowadzaniu u nas na dwory pańskie „pierniczków złocistych norymberskich”. Dodaje wreszcie informację o pierniczkach toruńskich, jako słynnych już od XVII w.

W sumie nowe hasło jest zredagowane bardziej popularnie i nie tak „robotczo”, jak *Chleb*. Nie wskazał stąd już Gloger wcześniejszych opracowań. Widać jednak, że on sam rozwijał się jako redaktor, zwłaszcza że w gruncie rzeczy samowystarczalny tutaj w ciągu paru lat nieustannej pracy nad *Encyklopedią*¹⁰.

12. Pora podsumować przedstawione tu materiały i dokonania Glogera. Chleb, jak widzieliśmy, był przedmiotem jego zainteresowania przez całe życie. O chlebie wypowiadał się Gloger wielokrotnie i na różne sposoby, od dzieciństwa aż do ostatnich niemal dni – w postaci bądź to osobistych odczuć i zwierzeń, bądź też obserwacji o nastawieniu mniej lub bardziej badawczym. Nie był w tym z pewnością Gloger praktykiem i badaczem takiego formatu, jak choćby w XVI w. Syreniusz. Na problem chleba, jego wypieku i spożywania nie spojrzął też tak badawczo, jak choćby profesor akademik J. Łepkowski, sięgający zarówno do źródeł archiwalnych, jak i obfitej literatury przedmiotu. Jako już od dziecka obserwator życia ludu wiejskiego i zarazem uczestnik owego życia, a wkrótce też początkujący badacz ludoznawca, zgromadził Gloger różnorodne obserwacje, które dopełnione badaniami poprzedników złożyły się u niego na bogaty w swej różnorodności obraz miejsca i roli chleba w życiu wiejskiego ludu. Nieoczekiwana choroba i przedwczesna śmierć nie pozwoliły zrealizować Glogerowi, zbyt ambitnego, a mało realnego z pewnością, marzenia o monografii chleba na polskiej ziemi. Obserwacje jednak i materiały, które zgromadził, stanowią wciąż ważną i do dziś aktualną część owego całości.

¹⁰ O uciążliwości i wkładzie pracy nad *Encyklopedią*, po kilkanaście godzin dziennie, zwierza się Gloger we wskazanym wyżej *Zdaniu sprawy z całego ciągu pracy i wydawnictwa* na końcu t. IV *Encyklopedii*.

Chleb, o którym Gloger pisał, był przede wszystkim dla niego kwestią obyczajową i należał do kultury nie tyle materialnej, co duchowej polskiego ludu, zwłaszcza ludu Podlasia. Bardziej zaś niż samym chlebem i jego wytwórcami, był Gloger zainteresowany ludem jako zbiorowym użytkownikiem chleba i przeżywaną przez niego tajemnicą „chlebowego bytowania”, jako nie tylko bowiem zwykłego w swej codzienności pokarmu.

Bibliografia

Zygmunt Gloger – artykuły i książki

- Gloger Z., 1869, *Obchody weselne*, Kraków.
- Gloger Z., 1875, *Korowaj. Wspomnienie lat dziecinnych*, „Kronika Rodzinna”, nr 16, s. 251–252.
- Gloger Z., 1890, *Polemika z Prusem*, „Gazeta Warszawska”, nr 167, s. 3 (autor podpisany inicjałem „R[olnik]”).
- Gloger Z., 1893, *Słownik gwary ludowej w okręgu tykocińskim*, „Prace Filologiczne”, t. IV, s. 795–904; przedruk w: *Pisma rozproszone*, t. III, s. 713–788; Okoniowa J., Okoń J., 2019, *Zygmunta Glogera „Słownik gwary ludowej w okręgu tykocińskim”. Dopełnienia*, Kraków, facsimile po s. 44.
- Gloger Z., 1896, *Słownik rzeczy starożytnych*, Kraków.
- Gloger Z., 1898, *Chleb. (O chlebie i zwyczajach przy pieczywie u ludu w Tykocińskim)*, „Wisła. Miesięcznik Geograficzno-Etnograficzny”, t. XII, z. 2, s. 336–343.
- Gloger Z., 1900–1903, *Encyklopedia staropolska ilustrowana*, t. I–IV, Warszawa.
- Gloger Z., 1903, *Dolinami rzek. Opisy podróży wzdłuż Niemna, Wisły, Bugu i Biebrzy*, Warszawa.
- Gloger Z., 1910, *O chlebie i zwyczajach przy jego wypiekanii*, „Ziemia. Tygodnik Krajoznawczy Ilustrowany”, nr 18, s. 274–275.
- Gloger Z., 2014, *Pisma rozproszone*, red. nauk. J. Ławski, J. Leończuk, t. I: 1863–1876, Białystok (opis skrócony).
- Gloger Z., 2015, *Pisma rozproszone*, red. nauk. J. Ławski, J. Leończuk, t. II: 1877–1889, Białystok (opis skrócony).
- Gloger Z., 2016, *Pisma rozproszone*, red. nauk. J. Ławski, J. Leończuk, III: 1890–1910, Białystok (opis skrócony).

Źródła

- Karłowicz J., 1900–1911, *Słownik gwar polskich*, t. 1–6, Kraków (t. 3–6 opracowane kolejno przez H. Łopacińskiego, W. Taczanowskiego, J. Łosia i in.); pełny przedruk t. 1–6, Warszawa 1981 (opis uproszczony).
- Łepkowski J., 1856, *O chlebie. (Z notat do badań «o kuchni w Polsce»)*, „Czas. Dodatek miesięczny”, Rok pierwszy, tom II: Kwiecień–Maj–Czerwiec, Kraków, s. 323–342.
- Sumcow M., 1890, *Starodawne sposoby przyrządzania chleba*, „Wisła”, t. IV, s. 639–657.

Syreniusz S., 1613, *Zielnik herbarzem z języka łacińskiego zowią*, Kraków, Druk. B. Skalski. Egz. Bibl. Jagiellońskiej, sygn. 392553 III (tu również egzemplarz z klasztoru Kamedułów na Bielanach w Krakowie).

Wniosek z 9 lutego 1871 r. o przyjęcie Glogera na członka Tow. Nauk. Krakowskiego, Archiwum PAU w Krakowie, sygn. TNK-42.

Opracowania

Brzozowska-Komorowska T., 1982, *Zygmunt Gloger i popularyzacja folkloru* [w:] H. Kapełuś H., Krzyżanowski J. (red.), *Dzieje folklorystyki polskiej 1864–1918*, Warszawa, s. 104–127.

Okoniowa J., 2003, *Jan Karłowicz. W setną rocznicę śmierci*, „Język Polski”, LXXXIII, s. 246–250.

Okoniowa J., 2010, *Nieznany rękopis Zygmunta Glogera* [w:] R. Przybylska i in. (red.), *Symbolae grammaticae in honorem Boguslai Dunaj*, Kraków, s. 199–203.

Okoniowa J., 2016, *Materiały rękopiśmienne Zygmunta Glogera. Przyczynek do XIX-wiecznych badań nad językiem i kulturą Podlasia* [w:] D.K. Rembiszewska (red.), *Słowiańskie słowniki gwarowe – tradycja i nowatorstwo*, Warszawa–Łomża, s. 173–182.

Okoniowa J., Okoń J., 2019, *Zygmunt Gloger „Słownik gwary ludowej w okręgu tykocińskim”*. *Dopełnienia*, Kraków.

Rak M., 2021, *Jan Karłowicz w świetle materiałów archiwalnych. Dialektologia, etnolingwistyka i lituanistyka*, Kraków.

Zygmunt Gloger on daily bread and its consumption

Summary

This paper presents the figure of Zygmunt Gloger (1845–1910), one of the most distinguished archaeologists and ethnologists of the second half of the 19th and early 20th c. Having completed his university studies in Warsaw and Kraków, he returned to his family manor in the village of Jeżewo, near the historic town of Tykocin, and while running (initially with his father) an exemplary farm, he simultaneously developed his research passions. He organised, among others, expeditions to various regions of the country in search of traces of primitive cultures. He also observed and described the language and customs of the rural people, especially from the Podlasie region. The paper focuses particularly on Gloger’s discovery and description of the role and importance of bread in villagers’ lives. The focus is primarily on the process of baking bread, its different types and their names. The paper shows how Gloger tried to find commonalities with the practice of the ancient times and of other Slavic peoples.

Keywords: Zygmunt Gloger, ethnography, bread, baking bread, Podlasie

Słowa kluczowe: Zygmunt Gloger, etnologia, chleb, wypiekanie chleba, Podlasie