

Chleb w wypowiedziach mieszkańców wsi regionu lubelskiego

Chleb to podstawowe pożywienie, ujmowane w definicjach słownikowych jako pieczywo z mąki zbożowej różnego gatunku i różnego przemiału na zakwasie lub drożdżach, wyrobione w bochny różnego kształtu i wielkości [Doroszewski (red.) 1958: 358–359] oraz pieczywo z mąki i wody na drożdżach lub na zakwasie, wyrobione w bochenki [Szymczak (red.) 1978: 259]. Podobną definicję podają też nowsze słowniki języka polskiego. Chleb może być *biały, czarny, pszenny, żytni, razowy, komiśny, praśny, pulchny, pyłowy, sitkowy, spleśniały, suchy, świeży, czerstwy, domowy, twardy, wiejski, wypieczony*, ale też *lekki, ciężki, gorzki, łaskawy, pański, świętojański, niebieski, ofiarny*. Jest formowany w *bułki, bochenki, bochny, ma skórkę, przylepkę* i jest krojony na *kawałki, kromki, skromki, pajdy, pajdki, pajdeczki, bajdy, bajdki, bajdeczki, piętki, skibki, glony, glonki, krojki, skrojki*. Chlebem się łamie, dzieli, ale też piecze się, spożywa, żegna, całuje, składa w ofierze, a brak chleba jest symbolem biedy i głodu (Kopaliński 2006: 36–38; Skorupka 1977: 132). W wypowiedziach najstarszych mieszkańców wsi regionu lubelskiego¹ występują wszystkie elementy definicji słownikowej, z włączeniem chleba w sferę kulturową, religijną, obrzędową, obyczajową, magiczną i symboliczną. Chleb ma zarówno wymiar *sacrum*, jak i *profanum*, pojawia się w różnych sytuacjach, zarówno w codziennej pracy na roli, jak i w świątecznej kolacji czy w obrzędach przejścia (por. m.in.: Kubiak, Kubiak 1981; Kowalski 1998; 2000; Pelcowa 2009: 117–126; 2019; Wałęciuk-Dejneka 2010).

Chleb jest obecny w trzech cyklach składających się na rok wiejski: gospodarczym ze ściśle określonym kalendarzem rolniczym, obrzędowym ze świętami dorocznymi i rodzinnymi, i chrześcijańskim ze świętami kościelnymi. Tworzą one niejednorodną, ale dość spójną całość, wpisującą się w pracę na roli, uprawę i zbiór zboża oraz ściśle określony rytuał wypieku chleba.

¹ Opracowanie finansowane w ramach Programu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego pod nazwą „Narodowy Program Rozwoju Humanistyki” w latach 2018–2023, nr projektu 0125/NPRH7/H11/86/2018.

Chleb jako wykładnik wiejskiej codzienności

Czynności związane z powstawaniem chleba, odpowiednio przygotowywane i wykonywane w ściśle wyznaczonym czasie, są ułożone chronologicznie, a należą do nich: orka, bronowanie, siew, żniwa, młócenie, przygotowanie mąki i wreszcie wypiek chleba z kolejno po sobie następującymi czynnościami i niemal magiczną rolą naczyń i przedmiotów. To z kolei przekłada się na różne aspekty postrzegania chleba: jako pożywienia, domu i ciepła rodzinnego, pracy, świętowania i obrzędowości, świętości.

Chleb, jako symbol dnia powszedniego i codzienności, kojarzy się mieszkańcom lubelskich wsi z domem, stołem i piecem. Łączy w sobie uczucia ciepła rodzinnego, zapachu domu, pieca chlebowego, wspólnoty. Jest znakiem przetrwania i życia, łączonym z dostatkiem i brakiem głodu. Jako pokarm ujmowany jest przede wszystkim w aspekcie bytowym i fizykalnym, z wymiarami:

- użytkowym, z powszechną dostępnością i niezbędnością do życia (*codzienne pożywienie; pieczywo z mąki i zakwasu; podstawa pożywienia; podstawowy składnik pożywienia; produkt spożywczy; produkt spożywczy dla wszystkich; produkt, który jemy ze wszystkimi potrawami; żywność; podstawa życia; pokarm dla ciała; codzienny pokarm człowieka; ogólnie dostępny pokarm; podstawowy pokarm człowieka; niezastąpiony pokarm; najważniejszy pokarm człowieka*);
- estetycznym (*foremny; okrągły; pachnący; rumiany; błyszczący*) i smakowym (*chrupiąca skórka; chrupiący chleb; dobre i smaczne pieczywo; dobry chleb; dobrze wypieczony chleb; niepowtarzalny smak; pszenny; pulchny; chrupki; świeży*), z odwołaniem do zmysłów, bo *chleb pachnie kwaskiem, kwitnie, szumi w dzieży*, np.:

Chleb może kwitnąć. Czerstwy chleb pokwit aż na niebiesko, skwit aż dym szed (Ortel Królewski, pow. białyński)².

Ten chleb to był inny smak, a dziś wszystko na drożdżach, a kiedyś na zakwasu, ten zakwasek on rós, bo on fermentował, skisło i ten chleb na zakwasu długo nie czerstwiał, pach a pach, a tak to zara czerstwy (Mircze, pow. hrubieszowski).

² Przywołane wypowiedzi zostały zebrane w latach 2000–2019 w 200 wsiach regionu lubelskiego, od 500 mieszkańców w wieku 70+, mówiących gwarą lub znających ją biernie. Wypowiedzi podaję w wersji oryginalnej, z zachowaniem cech językowych charakterystycznych dla gwary i polszczyzny potocznej Lubelszczyzny. Ze względu na ograniczenia objętościowe artykułu przywołuję tylko wybrane fragmenty wywiadów terenowych, reprezentatywne dla całości.

Powstawanie chleba

Prześledźmy kolejno etapy „rodzenia się” chleba. Jak wynika z wypowiedzi mieszkańców Lubelszczyzny, przygotowanie i wypiek chleba to swoisty rytuał z układającymi się warstwowo kolejnymi czynnościami i ich nazwami, np.:

Wieczorem rozczyniało sie, zakwasić sie musiało, rosło. Zamiesiło sie i przykryło białym obruskim, do pieca dziesięć, dwanaście polan i to sie tak układało, i sie podpałało od tyłu, bo z przodu sie nie uda, i płomie szło w czeluść, i dym szed, i tak sie paliło na ten chleb, i jak mniało sie dopalać, z dzieży na łopatkę i na liściach dębowych bardzo dobry chleb. Kładło sie na lniano, czysto, biało, mokro ścierkę, brało sie z dzieży chleb, moczyło ręce i już wyrobić bochenek i położyć na te ściereczkę, i musiał wyrosnąć do pełna, już jak podrós, rozgartało sie węgle kociubo po całym piecu, bo musiał sie trzon napalić, jak poleży przesuwało sie szybek i to kociubo wygartało sie węgle do czyściutka, i jeszcze robiło sie pomiotło, które było z szmaty mokrej, ze ścierek starych, dobrze sie na kiju owięzało i tym pomiotłem wymietli piec. Stawiało sie łopate, żar do chleba, rozgartało sie na te i na te strone, na łopatkę dębowe listki i wywracało sie chleb, bardzo ładnie sie wywracał i te ściereczkę zdejmowało, ona odstawała, robiło sie znak krzyża na pierwszej bulce, żegnało sie, troche wodo pomoczyło i na cały piec tego chleba nasadziło. Podgartało sie węgle, jak bardzo mało napalone, a jak dużo węgla to ich zgartało sie, rzucało sie pod komin, drzwiczki były otwarte, jak było napalone zapach był na droge (Ortel Królewski, pow. bialski).

Chleb upieczony rzucało sie dzieś, no do dzieży, wodo sie zalewało i kwas taki sie robił. I na tym kwasie chleb sie ruczyniało. I później sie miesiło te. Ruczyni sie chleb, przez noc rośnie, a rano zamieszisz i narośnie. W blachi kładziesz, w piecu palisz i już. Nazywali kupańki czy noczówki, to już to wszystko jedno, [...] to tam wyrabiali ciasto. Węgiel musiał być wyciągnięty, musiała być kuciuba. Inne kogo stać to blaszane mieli, a inne drewniane kuciube mieli. I wygarnąć wszędzie. Tutaj przy tym, o tu przy wejściu, jak wkłada sie do pieca to sie część węgla sypie pud plyte, a trochi węgla zostawie se, i zakrywa sie to zatułko, blacho tako, i tak żeby sie chleb zarumienił. A piec to palili drzewem. Musiało być na chleb przeważnie ulszynowe drzewo, i susnowe było, a susnowe gorzyj, bardzij ulszynowe. [...] zależy toż jaki chleb, chleb razowy, no to razowy chleb taki gruby, to trzymali tak więcej, prawie do dwóch godzin, a już jak o z młyna to trzymali tak gudzine. Tupiero jak spojrzysz, że zarumienione, i żeb za dużo ducha nie wpuścić, to jak sie chleb piecze, wstawia sie w piec, to sie zamyka drzwi na zaszczypkę, żeby nikt ni wchodził zanim sie włoży chleb, bo sie ni zapiecze. To już tak była tradycja (Dobryń, pow. bialski).

Chlyb to sie piekło. Ruczyniało sie, zakwasek sie zrobiło, bo kiedyś drożdzy sie nie dodawało. Tera to ludzie dajo drożdże, a kiedyś to zakwasek. To sie zakwasek zrobiło, późni na noc zostawiło. Późni rano sie rozczyniało, ruszało sie, to wymiesiło sie, i znowu sie wyruszało to ciasto, i paliło sie w piecu. Jak sie napaliło, to popłonyki takie piekło sie. Te popłonyki to takie placki pieczone. To wszystko sie piekło z tego ciasta chlebowego. Popłonyki to dobre były, no tak wyciagnoć z pieca, włożyć se masła w nigo, bardzo smacne były. To pojadło sie nieraz tak, bo to co rusz sie piekło chleb i bułki. Przędzi w blachach nie piekły, tylko na trzonie. Tako bułke sie wyrobiło, wzieno sie trochy ciasta i na stolnice, mąki sie troszki dało i tak sie ładnie wyruszało, załokręgliło. Na łóżku tam prześcieradło sie położyło i na tem prześcieradle sie składało ten chlib. Późni jak sie rozgarneno ten żar, to wzieno sie przyniesło kociube, i na te łopate podsypało sie mąko. I ten chlib brało sie, brało sie te bułki i tak ładnie wymuskoł wodo i w piec go na trzon, na ty łopacie. Nie tak jak tera te blachy, tera to byle kto może łupic, bo w blachy nałoży, a kiedyś to jak mówio wszystko wymagało dużo roboty, ale jakoś tam ludzie żyli. Przy jednym pieczeniu bylo łokoło dziesięć bułek. [...]. Ja jak ni miałam zsiadłego mleka czy serwatki, to i na wodzie piekłam. Troszki drożdzy dołożyłam i rozczyniałam sobie na noc. Rano sie wymiesiło, jak sie zaczeno ruszać, to ja w piecu paliłam. No i wypaliło sie, wygarnelam, w blachy sie nałożyło i ładnie jajkiem sie wysmarowało. To tera jajkiem smaruje sie, a przodzi wodo. Wsadziło sie w piec na półtory godziny i wyciąga sie. A jak chleb razowy, no to razowy chleb taki gruby, to trzymali tak więcej, prawie do dwóch godzin. A reccak to sie piekło z gruszkami, ze śliwkami (Branew, pow. janowski).

Chleb sie piekło na liściach chrzanowych, liście sie kładło i ten chleb na te liście chrzanowe i on miał taki zapach piękny, no i bardzo dobry był (Puchacze, pow. biański).

Wszystkie czynności w tym rytuale były ważne, począwszy od sposobu postępowania z rozczynek, poprzez czynność rozpalania w piecu, aż po wybór liści, na których kładziono chleb. Chleb jest wynikiem zabiegów kobiety jako tej, która strzegła tajemnicy wypieku, a rytuałowi pieczenia towarzyszyły niezmiennie gesty: między innymi znak krzyża oraz atrybuty: dębowe lub chrzanowe liście, biała ściereczka, woda, czyste ręce. Czyste dłonie gospodyni miały funkcję oczyszczania i sprowadzenia płodności, znak krzyża chronił przed złem, biel była kojarzona z obfitością, a dębowe liście pochodzące ze świętego drzewa siły, zdrowia i płodności symbolizowały udany wypiek. Znak krzyża (*żegnało sie jak sie zamiesiło i jak sie upiekło* – Nielisz, pow. zamojski) stanowił z kolei magiczną ochronę przed wszelkim złem. Podobną wymowę miał biały obrus, należący do elementów konotujących świętość, gdyż biel jako kolor doskonałości, duchowości, świętości, wtajemniczenia (Kopaliński 2006: 17) miała moc łaski, odrodzenia

i życia wiecznego, a jako jakość najdoskonalsza (Tokarski 1995: 41), najbliższa ideału, zapewniała powstanie pieczywa najwyższej jakości.

Proces wypieku zaczynało się wieczorem, tuż przed przygotowaniem się do snu. Anna Brzozowska-Krajka (1994: 107) wskazuje na zmierzch jako tę porę dnia, która stanowi ostatni etap świadomego działania człowieka, np.:

Wieczorem rozczyńniało się, zakwasić się musiało, rosło. Zamiesiło się i przykryło białym obruskiem. A rano miesiło się i wyrabiało się bochenki (Ortel Królewski, pow. bialski).

Wieczorem do zakwasku, czyli surowygo ciasta z poprzedniego pieczenia chleba gospodyni dodawała trochę przesianej moki, wody i sól. Ciasto rosło przez całą noc w drewnianej dziży, postawionej koło pieca na drewnianej ławce. Dziże opatulala gospodyni grubam kocam. Po paru godzinach do wyrośniętego zaczynu wsypywała resztkę moki i długo miesiła ciasto. Rano rozpalala ogień w piecu chlibowym i dalej wyrabiała ciasto. Następnie przekładała porcje ciasta do blaszek, w których ciasto dorastało. Po spaleniu drewna gospodyni wygarniała pociaskiem ogarki i pomiotłem omiatała piec. Do tak nagrzanego pieca można już było wsadzać chlib. Blaszki z ciastem wkładała na dużo drewniano łopate i wsadzała do pieca. Na pierwszym bochenku wsadzonym do pieca gospodyni kreśliła znak krzyża świętego. Po dwóch godzinach to samo łopato ostrożnie wyjmowała gorocy chlib z pieca. Kiedy chlib wystyg, tedy gospodyni brała go do reki, kreśliła znak krzyża, aby Bóg zawdy obdarzał jego domowników chlebem, i kroila. Gospodyni cesto wyrabiała więcej ciasta. Z tego ciasta, co jej zostało z chleba, piekła podplonycki. Cieniutkie okrogle placki, posypane makiam i cukram. Restki ciasta z dna dziży chowała do komory na zokwas do nowygo chleba (Krzemień, pow. janowski).

Noc była czasem niebezpieczeństw, ale także pracy i odrodzenia, stąd też rozczyńniano chleb na noc, wierząc, że w trakcie owego niezwykłego czasu powiększa on swoją objętość. Całą oprawę wypieku pieczywa wypełniano precyzyjnie ze względu na symbolikę, jaką niosły poszczególne gesty, i starano się, aby nie pominąć żadnego elementu. Odpowiednie rozpoczęcie i zakończenie każdego działania nie tylko gwarantowało dobry efekt, ale także nadawało temu działaniu rodzaj powtarzalności, np. *podplomyk* 'płaski placek z ciasta chlebowego pieczony przed włożeniem bochenków do pieca' miał charakter „łącznikowy” – „wypiekano go zawsze na początku lub na końcu właściwego wypieku chleba. Rola jego jest zatem inicjująca lub kończąca” (Kubiak, Kubiak 1981: 123). Nazywany w gwarach Lubelszczyzny *bałabuchem*, *klepakiem*, *lipochem*, *opałkiem*, *opołonokiem*, *palonką*, *podpałkiem*, *podplomiennikiem*, *podplomykiem*, *podplonikiem*, *podplonyczkiem*, *popłomykiem*, *popłonikiem*, *popłonykiem*, *prysaczem*,

pryszczem, przedpłomiennikiem, prześniakiem, solankiem, tryszczem (Pelcowa 2019: 423–426, 672 i inne, mapa 23) jest – jak piszą Irena i Krzysztof Kubiakowie (1981: 108) – darem dla obcych, do których należą

dzieci jako jeszcze niepełnoprawne byty ludzkie, żebracy – starcy, jako ci, którzy bliżsi są śmierci niż życia, a więc niedługo przekroczą granice świata, sąsiedzi, którzy nie należą do społeczności zamieszkującej dom i obejście, i wreszcie podróżni, wszyscy oni są przybyszami z dalekich krain leżących poza własnym terytorium traktowanym jako święte.

Podpłomyki są łącznikiem między swoimi a obcymi, „dawane są ludziom «obcym», ze świata najczęściej traktowanego jako diabelski, ale daje się je również Jezusowi. Wystawia się je również dla zmarłych” (tamże: 123). Obrazują to następujące wypowiedzi:

Przed wsadzeniem chleba na trzonie piekło się podpłomyki dla dzieci (Gromada, pow. biłgorajski).

A czasami to jeszcze jak i chleba nie było, to jak sie w piecu paliło, to jeszcze takie podpłomyki robiła, [...] liść z chrzanu, bo liść z chrzanu duży. Takie placki z tego ciasta robiła i przed płomień położy i sie upiecze i posmarować masłem. Tak jak chleb robiła. Takie podpłomyki to były bardzo smaczne (Rogoźnica-Kolonia, pow. bialski).

Na trzonie pieko sie podpałki z kwaśnego ciasta chlebowego, tylko przyd pieczeniem chleba i tylko z okazji pieczenia chleba (Wólka Łabuńska, pow. zamojski).

Magiczna i rytualna rola miejsc, naczyń, przedmiotów i gestów towarzyszących pieczeniu chleba

W wypowiedziach przywoływane są naczynia i narzędzia potrzebne do pieczenia chleba, sposób pieczenia i wyrabiania ciasta, części pieca, np.:

A jak sie chlib piekło, to sum piec nie wystarczyło, ale trza było znowu mieć dziże, niecki, blachy do wsadzania chleba, kuciube, łupate (Batorz, pow. janowski).

A trzun, napalić trza było w piecu, a trzun to trza było gałganem, umocąć gałgun, na takim kiju był nabity duży gałgun, umocąć go w wiadrze te wszystkie, ten wszystek popiół, to wszystko trza było wymieść, żeby chlib sie nie ubrudził. No i sie po to liście kładło w lecie z krzunu, a w zimie no to otręby zytynie albo psenne jak miałaś jakieś psenice

zrobiona na mące, to sie trzymało i to sie posypywało po ty łopacie, i kładło sie chlib, i dopiero go w piec sie utykało. I sie trzymało półtory godziny (Charlejów, pow. łukowski).

Był taki kwas, zakwaska mówili, i rosło. Potem zamiesili i jak urós w dzieży, to posolili i zostawili. I jak miało sie dopalać w piecu, brało sie z dzieży chleb, moczało ręce i wyrabiało w kupańce bułki takie. Potem rozgartało sie węgle kuciubo po całym piecu, a jak dużo węgla to ich zgartało sie, żeby sie nie paliło, rzucało sie pod komin i tam kruczyk był taki, co nim ruzgartało sie. I mniejsza bułka to czterdzieści minut siedziała w piecu, a większa to godzine. A przyd wsadzeniem chleba na trzonie piekło sie pódłoniki dla dzieci (Ortel Królewski, pow. bialski).

Sie tak rozgarneło tak troszke na trzonie ten węgiel tu bliżej na goły trzon, żeby sie nagrzał, później sie kociubo go odsunęło, a tu sie zrobiło z tego ciasta z dzieży taki placek na łopate i go sie wsunęło na ten trzon (Mircze, pow. hrubieszowski).

Kiedys to sie piekło normalnie, na trzonie. Sodzalo sie na piec, wymietło sie piec i na piec sodzalo sie chlib. Rozsypało sie tam mące troszke od spodu (Komodzianka, pow. biłgorajski).

Kosiosem drewnianym sie wygarnywało. To jak sie napaliło w piecu, to sie wzięło kosiora czy tam kociube, to już jedno i to samo, i to sie wygarneło ten węgiel. Trzeba było patrzeć, żeby piec taki był aż czerwony, bo tak to sie chleb nie upiekł i potem dopiero pomietło, sie wymietło, wymietło i ło na te łopate, i pręciutko i żeby zatkać, żeby nikt do mieszkania nie wszedł, bo jakby miał takie oczy nie bardzo, to by sie chleb nie udał, tak było zamykało sie dzwi, żeby w tym czasie nikt nie wszedł do mieszkania (Borzechów, pow. lubelski).

W piec wsadzali na łopacie, była kuciuba do wygartani z ognia, ciasto wykatulali, żyby była ładna bochynka i przyżygnali, żeby sie udał i ciszyli sie, że chlib bedo mieli (Susiec, pow. tomaszowski).

Wyciągało sie go później kociubo. Nie wolno było jeść ciepłego chleba. Na bochenku chleba robiło sie krzyż (Huta, pow. chełmski).

Zakwasek był z chleba i ten zakwasek sie pusuliło i mąko pusypało, i on rós. Nie trza było drożdży, ino na tym zakwasku, na syrwatce czy na mleku sie ruczczyniało, chleb sie ruszał. Pu ubiedzie sie przychudziło, sie mięsiło ten chleb, sulilo, mięsiło, w piecu sie paliło. Chleb sie wyruszał, wtedy bułki sie rubiło i w piec. Kuciuba była wygartać żar. Późni taka łupata była, chtoś musiał trzymać albo co postawić. W wode macza-

łaś ręce, robiłaś chleb i pu chlebie takie paski albu makiem, jak miałaś na pudurędziu i piec. Znów pusypało sie bułke, piekli na zygarek. Późni gałeczke zrubili malutke, szklanke wody sie pustawiło na kape, jak tyn chleb pudyszed du wirzku, wyjmało sie z pieca, przytykało sie czy piecze w nos i wtedy szaflik taki był, na to garczek na to wode, i sie chleb pukało, i sie kładło bułka przy bułce, i chleb upiczony. Błyszcział sie, można sie było przyglądać. A jak chleb sie pik, tu późni puwypekiwali takie szyszki przy tym chlebie. Tak rós, ży pęk i taka szyszka wyszła z niego, ale sie upiekła. Oj, tu to udrywali i jedli. To też nazywali przylipki takie (Telatyn, pow. tomaszowski).

W procesie przygotowywania ciasta szczególną rolę odgrywała *dzieża* ‘duże, drewniane naczynie z klepek służące do rozcyniania i mieszania ciasta na chleb’, przechowywana z niezwykłym szacunkiem jako przedmiot o sakralnych i magicznych właściwościach, zawsze do góry dnem, żeby się nie zakurzyła. Robiono ją głównie z drzewa dębowego, najlepiej rażonego piorunem i z jednego pnia, bo w takiej *dzieży*, naznaczonej przez ogień niebieski, a przez to nabierającej sakralnych właściwości, chleb będzie rósł szybko. Obok *dzieży* (por. Pelcowa 2019: 152–154) szczególnie ważne było ‘podłużne naczynie, o dnie półokrągłym, dłubane w drewnie, służące do wyrabiania ciasta na chleb’, nazywane na Lubelszczyźnie *dłubanką*, *kazubkiem*, *kopaneczką*, *kopańką*, *krupką*, *miecką*, *mieckami*, *niecką*, *nieckami*, *nieculką*, *nieculkami*, *noczówką* (MAGP 1960: mapa 101; Pelcowa 2001: mapa 77; 2019: 343–357, 697 i inne, mapa 48).

Narzędzia używane do pieczenia chleba mają rytualny charakter, wykorzystywane są w obrzędowości i mają odniesienia magiczno-symboliczne, bo *pośnik je się na dzieży, pannę młodą czepi się na dzieży, łopatą odpędza się burzę, w niecce kąpie się dzieci*, np.:

Panne młode, te mołoduche sadzano na dziży i tam uczepiny byli (Tuchanie, pow. chełmski).

Panne młodo sadzano na dziży, żeby był w domu dostatek i chleba ni zbrakło nigdy (Rybczewice, pow. świdnicki).

Dziża to nacynie okrągłe, bez uchów, do rozcyniania chleba, a zrobione z degów. [...]. Na środku sie stawiało dziże i na tyj dziży sie jadło wilije, z jedny miski (Kocudza, pow. janowski).

A jeszcze kiedyś prawda to przynosili take dzieże, co sie chleb piecze, rozcynia sie ciasto takie ło, chleb sie piecze, to na tej dzieży jedli pośnik (Biszczka, pow. bilgorajski).

Chlebowu dzize brali, dzize te, co chlib piekli, i na nij pośnik jedli (Wolica, pow. janowski).

Niecki to drewniane naczynie, podłużne różnej wielkości, półkoliste, wydrążone w jednym kawałku drewna, używane zwykle do zarabiania ciasta, kąpienia dzieci (Komodzianka, pow. biłgorajski).

Moja mama to zaganiała burze łopato od chleba (Stary Majdan, pow. chełmski).

A mój teść to łon jak strzelało, burza naszła, to łon nie był w domu ino pod progiem, albo pod oboro albo tu, i miał, bo to sie dawni chleb piekło, łopate trzymał. Z to łopato stał. Wtedy sie nie bał, że może nie strzeli czy coś, ja nie wiem. Wychodził i brał łopate, i stał z łopato pod ściano (Błonie, pow. zamojski).

Najważniejszymi miejscami w tradycyjnym wiejskim domu były piec i stół. Piec chlebowy ulokowany w centrum z racji swej ważnej roli „stwarzał postawy harmonijnego widzenia wszechświata” (Kowalski 1998: 434), był uznawany za początek domu, z nim kojarzyło się bezpieczeństwo i wygoda, np.:

Ten chleb sie piekło, a potem sie jego kładło na stole, przykryło sie biało serwetko i zawsze w domu musiał być, tam gdzie dom to i chleb jest, choć była i bida dawno, ale chleba zbraknąć nie mogło, już tak Bóg robił, że chleb był, a jak z Bogiem i jest chleb, rodzina sie miłuje, no to już dobrze, już jest dom, prawdziwy dom (Ortel Królewski, pow. bialski).

Pamiętam z dzieciństwa mój dom, na stole leży chleb upieczony we własnym piecu, ojciec żegna, robi znak krzyża, ojciec kraje, a dzieci wokoło i matka, i każdyn te kromeczke chleba dostanie, a matka całuszke (Cichobórz, pow. hrubieszowski).

Mój dom to mi sie z piecem kojarzy. Szczególnie w długie zimowe wiczory w tym piecu ogień buszował, paliło sie, a wszystkie siadali jak najbliży przy tym piecu, bo tam ciepło było. Matka to cały czas coś tam pichciła na kuminie, w taki węglarce był węgiel i drwa (Tworyczów, pow. zamojski).

Mój dom to pamiętam, przy piecu siedzi dziadek i podkłada drewno, żeby ogień nie zgasi i żeby dom trwał (Deszkowice I, pow. zamojski).

Chleba kupowanego w sklepie nie całuje sie, bo prawdziwy chleb to taki, co piecze sie w domu (Żrebce, pow. zamojski).

Świętość chleba

Praca na roli, dająca początek powstawaniu chleba, nie ogranicza się wyłącznie do zwykłej, świeckiej techniki, ale rolnictwo ma głęboko obrzędowy charakter, a chleb jako *pierwszy pokarm* zyskuje właściwość sakramentaliów zapewniających dobrobyt, urodzaj i płodność. Jest on jednocześnie symbolem życia, a jego spożywanie stwarza szansę zjednoczenia z całym wszechświatem. Ziarno i chleb często równocześnie biorą udział w zabiegach obrzędowych, np. chlebem wita się nowożeńców, a zbożem obsypuje się młodą parę, co wróży dostatek w życiu (*chlebem wita się na znak, że młodym nigdy nie może niczego zabraknąć, tak samo sypie się ziarnem* – Zakrzew, pow. zamojski). Witanie chlebem i solą to nie tylko chęć zapewnienia dostatku, ale też próba odpędzenia złych mocy i niebezpiecznych demonów, a także symboliczne zapewnienie o własnych czystych intencjach.

Chleb jako owoc ciężkiej oraz uczciwej pracy i człowieka pracującego (*wpracowany w pocie czoła; wytworzony w trudzie; owoc pracy ludzkiej; symbol dobrej pracy; uczciwie zarobione pieniądze; wynagrodzenie za pracę*), jest postrzegany jako *sacrum*: jest ciałem Chrystusa (*ciało Chrystusa; ciało Boże*), darem Bożym (*dar Boży; manna z nieba*), Bożym pokarmem (*pokarm Chrystusowy; opłatek; chleb życia*), Bogiem (*sam Bóg; Chrystus; świętość*), miłością i dobrocią (*chleb to wzajemna miłość; być dobrym jak chleb*), a także symbolizuje pojednanie (*chlebem zawsze trzeba się dzielić; opłatkiem się łamie, dzieli i składa życzenia*), np.:

Chleb to dar Boży, trzeba go uszanować (Bychawka, pow. lubelski).

Błaszki z ciastem wkładała na dużo drewniano łopate i wsadzała do pieca. Na pierwszym bochenku wsadzonym do pieca gospodyni kreśliła znak krzyża świętego. Po dwóch godzinach to samo łopato ostrożnie wyjmowała gorocy chlib z pica. Kiedy chlib wystyg, tedy gospodyni brała go do reki, kreśliła znak krzyża, aby Bóg zawdy obdarzał jego domowników chlebem i kroila (Krzemień, pow. janowski).

Łamaliśmy się opłatkiem tak, jak Jezus dzielił się chlebem ze swoimi uczniami w wieczerniku, bo opłatek to chleb. Łamanie opłatkiem zaczynał gospodarz, głowa domu, składało się życzenia, życzone sobie zdrowia, szczęścia, Bożego błogosławieństwa, żeby nadchodzący rok był lepszy niż ten (Putnowice Wielkie, pow. chełmski).

Opłatek był dzielony, w każdym domu opłatkiem się dzilili, życzenia se składali, żeby to było na szczęście, na zdrowie, tam żeby sie dobrze działo, no żeby było w sumie w przyszłym roku szczęście w danych rodzinach (Siedliska, pow. krasnostawski).

Oplątkiem wszystkie żeśmy się dzielili, to albo ojciec, albo matka pierwsze zaczynali i życzenia śmy sobie składali i tym oplątkiem dzieliliśmy się. Daj Boże, żebyśmy doczekali do tej Wigilii, żeby była ona szczęśliwa, do Bożego Narodzenia, do Szczepana, do Jana, i do Trzech Króli, i do Nowego Roku, daj Boże (Osiczyna, pow. zamojski).

Z powyższych wypowiedzi wynika, że chleb był i jest pieczony z należytą czcią i szacunkiem, a poszczególne czynności tworzą swoisty rytuał, którego zakłócenie pociąga za sobą sankcje. W momencie wkładania bochenka do pieca obowiązywały bowiem, przekazywane z pokolenia na pokolenie, określone zachowania, np.:

Podczas pieczenia chleba nie wolno było krzyczeć, bo opadnie i się nie uda (Basonia, pow. opolski).

Podczas pieczenia chleba nie wolno głośno mówić, a dzieci pilnować, żeby nie biegały (Janiszkowice, pow. opolski).

Jak chleb do pieca miała wsadzić, nie wolno było roztworzyć, aż chleb wsadzony wszystek, piec zamknięty i dopiero można było albo wejść albo wyjść. A tak nie daj Boże (Rogóżno, pow. tomaszowski).

Wstawia się w piec, to się zamyka drzwi na zaszczypkę, żeby nikt ni wchodził zanim się włoży chleb, bo się ni zapiecze (Dobryń, pow. bialski).

Element bezruchu wymagany w tym czasie wskazuje na święty charakter chleba, jest on bowiem *dany od Boga, jest darem dla ludzi zesłanym z nieba* (Giełczew, pow. lubelski), dlatego trzeba pilnować, żeby *rós w spokoju*.

Opowieści związane z chlebem przywołują obraz Boga, Pana Jezusa, Matki Boskiej i świętych, a chleb i ziarno mają w tym przekazach znamiona boskości, np.:

Chleb jest łasko od Boga, darem zesłanym z nieba, w pacierzu się przecież mówi chleba naszego powszedniego (Żabno, pow. biłgorajski).

Jest pierwsza to całuszka, bo chleb zanim zacznie się jeść, to się jego przeżegna i pocałuje, bo to świętość (Miętkie, pow. hrubieszowski).

Jak wychodził gospodarz siał zboże, brał taki chlebek poświęcony pszenny w Wielko Sobocie, i brał jeszcze zboże poświęcone z piętnastego sierpnia i wodę święconą z Wielkiej Soboty. I wtedy właśnie wychodził w pole, wychodził, święcił zboże, święcił konie, brał ze sobą zboże, które wysiał w kształcie krzyża, wykruszył z kłosa. I ten chlebek leżał (Opole, pow. parczewski).

To sie brało zboże, tam jakie zboże miało sie siać, owies, żyto, pszenica i jęczmień, to wszystko było w woreczkach i to sie niesło do Matki Boskiej Siewnej, na Siewne i ksiądz święcił to zboże (Oszczów, pow. hrubieszowski).

U nas znany jest taki wierszyk, że Matka Boska Siewna niesie szczerozłote ziarno i ręką święto rzuca w glebę czarno. Jak Matka Boska tak robi, to i rolnik powinien już siać (Drelów, powiat bialski).

Dawniej na Siewne mój tato, jak my wracali z kościoła, to brał take małe miseczke pszynicy i rozsypał pare gascetek pu polu. Łoj to zara sie ptaszyny zlyciały du tego zboża, ale to trza tak było uczcić ten dzień dlatego, że Matka Boska musiała zobaczyć, że ziarno sie w tym guspodarstwie nie marnuje i jest szanowane. Wtedy strzegła i pumagała (Brzeźno, pow. chełmski).

Kiedys, jak opowiadał mnie mój dziadek, jeszcze przed potopem, cale źdźbła zboża były kłosami, ale Pan Bóg chciał pokarać ludzi, zesłał kare, bo zło sie zaczęło robić, no ji zesłał deszcz. Woda zaczęła wszystko zalewać, i cały czas szła w górę, aż ludzie zaczęli błagać, no ji Matka Boska złapała kłosy za czuby i to, co ji w ręce zostało, to tyle zostało do dzisiaj tego klosia. A żeby ludzie pamiętali o tej karze, to na pamiętkę do dziś na ziarnie zboża jest, jakby tu powiedzieć, odbite jej oblicze, twarz (Siedliska, pow. krasnostawski).

Herod chciał wybić wszystkie narodzone dzieci. Matka Boska sie dowiedziała i uciekała z Panem Jezusem. Pierwszego spotkała rolnika na swojej drodze, który siał pszenice i powiedziała do niego tak, siejesz chłopku w imie moje, jutro, jak wstaniesz, to bedziesz zbierał, kosił, w snopy wiązał pszenice swojo. Tylko nie mów chłopku, jak kto sie bedzie ciebie pytał, że ja tędy szła i małe dziecine na ręku niosła. Tylko powiedz chłopku, żeś ty nie widział Maryi. I ten chłopek poszedł do domu, i myśli tak, zasiałem pszenice, ale jak może wyrosnąć przez noc i jeszcze dojrzeć, żeby jo kosić. Ale rano, jak następny dzień wstał i przyszedł na to pole, to zobaczył, że pszenica dojrzała. I on wziął kose, zaczął kosić i wiązał w snopy. W tym czasie szli do pracy, co chcieli zabić Pana Jezusa tak, jak inne dzieci zabijali. I spotkali tego rolnika i mówio do niego, powiedz nam chłopku miły, czyś ty nie widział Maryi, a on wyciągnął dłonie i mówi, widziałem Maryje, jak widze te dłonie, ale Panny Maryi to nikt nie dogoni, bo w ten czas Maryja bieżała, jak sie ta pszeniczka z garści siała. I oni sie zdziwili, jak, że to mogło być, żeby przez jedno noc urosła ta pszeniczka. I zatrzymali sie w tym czasie. No, i potem na te pamiętkę Matke Boske Siewno nazwali, że pierwszego rolnika spotkała. Ale wybrali dzień narodzenia Matki Boskiej, bo to jest najbardziej odpowiedni, że sie sieje, wszystko rośnie na nowo. A na Matke Boske Siewne bierze sie ziarno przeznaczone na siew, zanosi sie do kościoła, poświęca sie. Teraz przynosi sie do domu i w ten

czas wyspuje sie do reszty ziarna, które ma być siane i z tym ziarnem sie mięsza, i sieje sie po Matki Boskiej Siewny (Moniatyczne, pow. hrubieszowski).

Podkreślana jest także rola zwierząt, a szczególnie psa i kota jako tych, którzy ocalili zboże dla ludzi. Nawiązując do legend o kłosie ziarna, który kiedyś był na całą długość źdźbła, informatorzy stwierdzają, że:

Kiedys zboze roslo na cały dlugosci, od ziemi do gory to byl klos. Ale ludzie byli zle i zle robili, no, i Pan Bóg sie rozgniewal i zabral zboze, ten klos sciagnol tak od ziemi i zostalo tylko to, co w ręcy trzymal. A kotek siedzial z boku i plakal, ze Pan Bóg zabiera klosy i nie bedzie chleba. No, i Pan Bóg sie ulitowal i zostawil tyle, ile tyn kotek naplakal. I te klosy tera takie male, bo to tylko tyle zboza, co na chleb dla kotka i pieska, i my zyjem z ty psi i koci doli. To kotek nam to zboze wyplakal i uratowal chleb dla ludzi (Szuminka, pow. włodawski).

Zawsze pies i kot dostajo wyskrabki z dziezy za to, ze uratowali zboze, a pies z kotem zyjo w niezgodzie, bo kazdy z nich sobie przypisuje ocalenie zboza dla ludzi (Nowodwór, pow. lubartowski).

O chlebie, z racji jego specjalnych właściwości (element magii, płodności, środek magicznej ochrony, element niezbędny wielu rytuałów), mieszkańcy wsi mówią z szacunkiem. Jest on produktem, pokarmem obdarzonym bogactwem znaczeń, jest traktowany jako metonimia wszelkich pokarmów i dostatku (Kowalski 2000: 52), jest od Boga i darem składanym Bogu: *Bożą łaską; darem Bożym; manną zsyłaną z nieba; chlebem eucharystycznym*. To wszystko razem składa się na obraz chleba, którego powstawanie często porównywano do męki Chrystusa. Jak pisze Dorothea Forstner, jest on

artykułem najpowszechniejszym i najbardziej nieodzownym: ma krzepić ludzkie serce, ma wspierać jego siłę [...]. Jest dodatkiem do każdego posiłku, prowiantem w dalekich podróżach; jest obrazem i wyrazem podtrzymywania życia w najszerzym tego słowa znaczeniu (Forstner 1990: 456).

Zboże z kolei uczestniczy w symbolicznych i magicznych praktykach związanych ze świętami Bożego Narodzenia, z wyraźnie ujawnioną wróżebną funkcją ziarna, np.:

I sypało sie ziarna na obrusie, pszenice, żyto, reczke, proso, owies, jęczmień, wszystko, co tam było, i stawiało sie miske w tym ziarnie, i nalywało sie kapuste. I jak sie zjadło

kapuste, to sie odwracalo miske i jakie ziarno sie do ni przylepiło, to na takie ziarno bedzie urodzaj (Sokołówka, pow. biłgorajski).

W czasie pośniku kutie sie brało na łyżke i o sufit. Ile sie tam przyczepiło tych ziarek na suficie, to tyle kupków z pola ściągnie (Łuszczacz, pow. tomaszowski).

Kolięda [...] to ido na pastyrke du kuściola, a w wieczór na kulięde łupłatkim sie dzielu [...], jak jedzo te kutie to rzucajo do, du sufitu, jak sie łuczepi dużo ziarek do sufitu, to bedzie lurodzaj na jęczmiń (Brzeźno, pow. chełmski).

Mieszkańcy wsi podają dokładne daty rozpoczęcia i zakończenia poszczególnych czynności, np.:

Wszystkie prace na polu, a i zbiór zboża zawsze one były związane ze świętami kościelnymi, i jak zbiory to już była Zielna, Matka Boska Zielna, jak siew to Matka Boska Siewna, a wiosna to sie przeważnie zaczynała już po Zwiastowaniu, to znaczy po dwudziestym piątym marca, a na świętego Józwa w polu bruzda (Korolówka, pow. włodawski).

Oprócz prac ustanawiających roczny porządek, istota cykliczności zaznacza się też przy pieczeniu chleba, które odbywało się najczęściej w soboty, bo to dzień Matki Boskiej. Należało wtedy piec chleb, a także rozpoczynać żniwa, np.:

Matka Boska w subote błogosławi i u nas to żniwa zawsze kazali w subote choć troszke zacząć i chlyb pic (Łuszczówka, pow. tomaszowski).

Chleb jest otaczany szacunkiem, a zatem nie jest szlachetne ani moralne wyrzucanie go, dlatego:

Dzieci upomina sie, nie wyrzucać chleba, jak sie już najadło, i nie rozrzucać zboża kurom, kiedy nie chco jeść (Wierzchowiska, pow. kraśnicki).

Chleb w obrzędowości weselnej

Chleb to także pieczywo biorące udział w obrzędach weselnych, w których szczególną rolę dawniej pełnił *korowaj* ‘tradycyjne, obrzędowe ciasto weselne ozdobione dekoracjami z ciasta, cukierków, wstążek, kwiatów, pieczone przez korowajnice’ (szerzej, por.: Bączkowska 1988: 79–89; Maksymiuk-Pacek 2014: 117–126; Pelcowa 2019: 262–267, 665, 721, mapa 16, ilustracja 3), np.:

Kurowaj to taki okrągły bochenek chleba, przybrany tam czymś, cukierki, szyszki, no i jak młoduchoce oczepkały, to krajały tyn kurowaj i na talerzu każdemu dawały próbować (Sitno, pow. bialski).

Korowaj, a to było ciasto, bułka taka z pszennej mąki, jajek, drożdży i mleka, upieczona w doniczce, ozdobiona figurkami z ciasta, i kaczki i kury tam były, landrynkami, asparagusem, piekło sie w blaszanej misce, zamiast tortu. A to ważne było, bo korowaj to jak chleb święty był, od Pana Boga, którym sie potem dzielili wszyscy. Jak sie korowaj udał duży i ładny, to sie mówiło, że młodej parze szczęście sie bedzie, a jak sie nie udał, to miało znaczyć kłopoty i pecha. Korowaj zawsze musiał być na weselu, żeby młodzi bogato potem żyli (Bytyń, pow. włodawski).

Korowaj był wypiekany z mąki żytni, troche większy od chleba, ubrany ruto i z nim tańczyły družby i marszałek, kładły go na stole przed młodymi (Krzczonów, pow. lubelski).

Wnioski

Posiadanie chleba, jak już wspominałam, łączy się z obfitością, brakiem głodu (*chleb jest najważniejszy, bo wita się nim gości; chleb to łaski, dary zsyłane z nieba; bułki może nie być, ale chleb musi; chleb i woda – nie ma głoda*). Jest darem boskim, jedną z postaci Boga, dlatego informatorzy twierdzą, że

Nie wolno wyrzucać niedojedzonego chleba, trzeba go spalić, podobnie jak święte obrazki, na śmietnik sie ich nie wyrzuca (Staw Noakowski, pow. zamojski).

Chleb, który upadnie na ziemię, należy podnieść i ucałować. I chociaż dzisiaj – jak twierdzą Irena i Krzysztof Kubiakowie (1981) – całuje się chleb nie dlatego, że wierzy się w jego boskie pochodzenie, ale przez szacunek, jaki zaszczytli rodzice, to u podstaw stosunku do chleba leży stare przekonanie o jego boskości.

Z wypowiedzi mieszkańców wsi wyłania się przede wszystkim obraz chleba jako pokarmu, ale często o wymiarze *sacrum*. Jest on kreatorem przestrzeni świętej, jaką stanowi dom wiejski (*leży na stole przykryty białą ściereczką; dzieli się nim z przybyszami; całuje się go, żegna znakiem krzyża; zaczyna go kroić najważniejsza osoba w rodzinie itp.*), tworzy więź łączącą domowników, jest symbolem trwałości domu rodzinnego oraz pośrednikiem w kontaktach ludzi ze światem boskim i diabelskim, a więc mediatorem między swoimi i obcymi. Chleb służy pojednaniu (*łamanie się chlebem – łamanie opłatkiem*) i jest symbolem dostatku (np. *witanie chlebem nowożeńców; zaorywanie w polu bochenka chleba; korowaj na weselu*).

Bibliografia

- Bączkowska G., 1988, *Korowaj*, „Etnolingwistyka” 1, s. 79–99.
- Brzozowska-Krajka A., 1994, *Symbolika dobrego cyklu powszedniego w polskim folklorze tradycyjnym*, Lublin.
- Doroszewski W. (red.), 1958, *Słownik języka polskiego*, t. I. A-Ć, Warszawa.
- Forstner D., 1990, *Świat symboliki chrześcijańskiej*, Warszawa.
- Kopaliński W., 2006, *Słownik symboli*, Warszawa.
- Kowalski P., 1998, *Leksykon znaki świata. Omen, przesąd, znaczenie*, Warszawa–Wrocław.
- Kowalski P., 2000, *Chleb nasz powszedni. O pieczywie w obrzędach, magii, literackich obrazach i opiniach dietetyków*, Wrocław.
- Kubiak I., Kubiak K., 1981, *Chleb w tradycji ludowej*, Warszawa.
- MAGP 1960, Karaś M. (red.), *Mały atlas gwar polskich*, opr. przez zespół Pracowni Atlasu i Słownika gwar polskich, t. III, Wrocław.
- Maksymiuk-Pacek B., 2014, *Roste, korowaju, wyży peczy roga – o korowaju z Hańska i okolic* [w:] J. Adamowski, A. Kościuk (red.), *Z badań nad kulturą ludową Hańska i okolic. Tradycja i współczesność*, Chełm, s. 117–126.
- Pelcowa H., 2001, *Interferencje leksykalne w gwarach Lubelszczyzny*, Lublin.
- Pelcowa H., 2009, *Chleb w systemie wartości mieszkańców południowego Podlasia* [w:] H. Sędziak (red.), *Polszczyzna Mazowska i Podlasia*, t. XIII. *Językowa przeszłość i współczesność Mazowska i Podlasia*, Łomża, s. 11–21.
- Pelcowa H., 2019, *Słownik gwar Lubelszczyzny*, tom 6, *Pokarmy*, Lublin.
- Skorupka W., 1977, *Słownik frazeologiczny języka polskiego*, Warszawa.
- Szymczak M. (red.), 1978, *Słownik języka polskiego*, t. I. A–K, Warszawa.
- Tokarski R., 1995, *Semantyka barw we współczesnej polszczyźnie*, Lublin.
- Wałęciuk-Dejneka B., 2010, *Chleb w folklorze polskim – w poszukiwaniu znaczeń*, Siedlce.

Bread in the utterances of inhabitants of villages in the Lublin region

Summary

The subject matter of the discussions is the linguistic conceptualisation of bread in the utterances of the eldest inhabitants of villages in the Lublin region. Bread, which is present in the economic, ritual, and Christian cycles of the Lublin village, is both the sacred and the profane. Captured as basic food, it is an inherent part of the everyday rural life and farming, harvesting, and the baking ritual, including the successive tasks, and the magical role of dishes, objects, gestures, and behaviours. It has a dimension of sacredness, it serves reconciliation and creation of the rural space with a house, a stove, and a table.

The material basis is provided by dialectal utterances collected in 200 villages of the Lublin region from 500 inhabitants aged over 70 in the period 2000–2019.

Keywords: bread, dialectal utterance, the sacred, Lublin region, dialect, village

Słowa kluczowe: chleb, wypowiedź gwarowa, sacrum, region lubelski, gwara, wieś