

**Mariola Tymochowicz**  
**Instytut Kulturoznawstwa**  
**Wydział Humanistyczny**  
**Uniwersytet Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie**

## **Pieczywo obrzędowe na Lubelszczyźnie i jego współczesne uwarunkowania**

**Streszczenie:** Pieczywo obrzędowe w kulturze tradycyjnej odgrywało bardzo ważną rolę. Wykonywane było przy okazji rytuałów doroczných i rodzinnych. Na Lubelszczyźnie na wyróżnienie zasługuje na pewno *korowaj* oraz chleb, który był często wypiekany. Nadto wypiekano jeszcze *busłowe łapy*, *szczodraki*, *andrzejki* czy małe chlebki w Woli Obszańskiej, *piróg bitgorajski* oraz *krzyżyki* wyrabiane w okresie Wielkiego Postu w Michałówce. Podczas obrzędów zyskiwały one sakralne właściwości, wykorzystywane były do realizowania różnych funkcji: religijnych, magicznych, mediacyjnych, ofiarnych, inicjujących i integrujących. Zmiany, jakie zaistniały w ostatnich kilkudziesięciu latach w obrzędach, sprawiły, że przedstawione formy pieczywa nie stanowią już ważnych rekwizytów, a te, które przetrwały, utraciły magiczno-religijne znaczenie i sakralny sens. Istotnym działaniem, jakie należy teraz podjąć, jest próba ich zachowania.

**Słowa kluczowe:** kultura ludowa, pieczywo obrzędowe, Lubelszczyzna

### **Ritual Bread in the Lublin region and its Contemporary Conditions**

**Abstract:** Ritual bread used to play a very important role in various annual and family rituals. In the Lublin region, *korowaj* – large round braided bread – as well as *busłowe łapy*, *szczodraki*, *andrzejki* or small breads from Wola Obszańska, *piróg bitgorajski* and the so-called *crosses*, baked during Lent in Michałówka, deserve special mention. They performed important ritual functions and could be considered in the contexts of religion, magic, mediation, sacrifice, initiation and integration. Changes that have occurred in recent decades in ritual customs and traditions caused the bread to lose its function of an important prop. The types of bread that survived until now have lost their magical and religious significance. In the author's opinion, it is crucial that actions are taken to protect the still existing traditional forms of bread.

**Key words:** folk culture, ritual bread, Lublin region

W kulturze tradycyjnej przygotowywanie specjalnego pieczywa na wyznaczone święta doroczne i rodzinne było czynnością powszechną i konieczną, aby mogło dokonać się mityczne ustanowienie ładu świata. Wypieki obrzędowe stanowiły ważne rekwizyty, które były wykorzystywane do praktyk magicznych, zabiegów ochronnych i działań wróżebnych. Były także darem dla Boga, demonów, ludzi i zwierząt. Ich spożywanie podczas biesiadowania pozwalało na zanurzenie się w sakralnej czasoprzestrzeni i zjednaniu z Kosmosem [Kowalski 2000: 202–203]. Święteczne pieczywo robione było z najlepszych składników, co miało podkreślać jego wyjątkowość. Przywiązywano także dużą wagę do wykonania oraz zdobienia. Przez udział w obrzędzie pieczywo zyskiwało jego sakralny charakter i traktowane było jak rzecz święta [Kubiak, Kubiak 1981: 113].

W ostatnich kilkudziesięciu latach pieczywo obrzędowe na Lubelszczyźnie zatraciło rytualne znaczenie i jest wypiekane sporadycznie. Popularność zyskały natomiast inne formy pieczywa, takie jak *cebularz* (okrągły, pszenny placek), który można kupić w każdej piekarni w Lublinie, czy maślany *kogut* z Kazimierza nad Wisłą. Te piekarnicze wyroby określa się mianem produktów tradycyjnych, choć ich historia jest stosunkowo krótka i w niewielkim stopniu powiązana z przeszłością omawianego regionu. *Cebularz* rozpowszechniony został przez piekarzy żydowskich na początku minionego stulecia, a *kogut* stał się symbolem Kazimierza dopiero w latach dziewięćdziesiątych XX wieku. Wyjątkowość *cebularza* wiązać należy wyłącznie z faktem, że jedynie w tym regionie taki typ pieczywa się przyjął i służył tylko do konsumpcji. Powstanie *koguta* kazimierskiego zainspirowane zostało legendą. Wzór tego pieczywa wypracował i wypromował jako symbol miasta Cezary Sarzyński w latach osiemdziesiątych XX wieku. Należy jednak zaznaczyć, że na Lubelszczyźnie przygotowywano, zwłaszcza w okresie świątecznym, inne formy pieczywa, które miały znacznie odleglejszą historię i rozbudowane znaczenie, których typy i funkcje kulturowe w tekście zostaną omówione. Podstawę materiałową opracowania stanowią opublikowane i archiwalne materiały z zakresu obrzędowości rodzinnej i dorocznej z terenu Lubelszczyzny.

Pieczywo obrzędowe towarzyszyło człowiekowi od momentu narodzin aż do śmierci, a także w różnych obrzędach dorocznych. Stawało się po-

średnikiem między dwoma światami, ułatwiało uczestnictwo w rytuałach recepcyjnych i zmianach dokonujących się w przyrodzie. Szczególną rolę zyskał chleb, który jako „jedna z postaci Boga traktowany był jako żywa istota o właściwościach sakralnych. Chleb będący najbardziej podstawowym i powszechnym rodzajem pożywienia był każdego dnia rodzajem komunii” [Kubiak, Kubiak 1981: 113]. O wyjątkowości tego pieczywa świadczyło zrytualizowanie czynności związanej z przygotowaniem ciasta i wypiekaniem nawet tych codziennych bochenków. Oprócz funkcji praktycznych, chleb pełnił także rolę magiczną i symboliczną. Był najczęściej wykorzystywanym rekwizytem, odnajdziemy go w większości obrzędów realizowanych na Lubelszczyźnie.

Chleb, będący ekwiwalentem dostatku i płodności, był ofiarowywany nowo narodzonemu dziecku.

We wsi Wierzchowiska (pow. Janów Lubelski), zaproszeni rodzice chrzestni przynoszą na chrzciny po bochenku chleba, bo inaczej dziecko miałoby dorobek ciężki. Babka oddaje dziecko matce chrzestnej mówiąc: „Daję wam sokoła, przynieście nam anioła”. Po tym przykłada po trzykroć bochenek do twarzy dziecka mówiąc: „Od chlebaśmy wzięli do chlebaśma przynieśli”. Po czym odbywa się zwykły poczęstunek [Łopaciński 1902: 358].

Z chlebem i cukrem do domu, w którym narodziło się dziecko przychodzili w odwiedziny także inni mieszkańcy wsi. Każdy „niesie. Cukier, chleb przede wszystkim chleb, jakiś. A cukier to już zawsze, musi być, żeby miał słodkie życie. A chleb, żeby był zawsze bogaty w życiu, chleba mu nie brakowało” [Zarudzie, pow. Zamość, IB, kobieta, ur. 1949, AZKP UMCS]<sup>1</sup>. W okolicach Włodawy jeszcze w latach międzywojennych matka, przygotowując dziecko do chrztu, wkładała mu węzełek z kawałkiem chleba i soli [Peters 1999: 23]. Składniki te miały chronić dziecko w drodze do kościoła i zapewnić dostatek w dalszym życiu.

Chleb był także kilkakrotnie wykorzystywany podczas obrzędu weselnego. Pierwszy raz pojawiał się przy załotach. W okolicach Zamościa

1 Wywiady opisane skrótem AZKP UMCS znajdują się w Archiwum Zakładu Kultury Polskiej UMCS w Lublinie.

służył do odstraszenia niemile widzianego konkurenta. Dziewczyna podawała mu wówczas chleb z zakalcem i ser.

Parobek chytrze pochlebiał, że lubi taki chleb, w którym zakalec na dwa palce (lubo taki chleb zazwyczaj wcale niesmaczny, a nawet niezdrowy). Prostudusznie dziewczka odrzekła, że ten chleb nie ona lecz matka upiekła (i dlatego niewiele jeszcze w nim zakalca), a chwaliła się dla przypodobania parobkowi, że jak ona przecież sama piecze, wtenczas bywa zakalec na dwa palce [Kolberg 1962: 18].

Dziewczyna podczas tej rozmowy chciała zniechęcić zalotnika, wykazując, że jest złą gospodynią. W niektórych miejscowościach w okolicach Lublina młodzi wymieniali się chlebem podczas powitania pana młodego, gdy przychodził po młodą w dniu ślubu [Tymochowicz 2011: 52]. W miejscowości Luchów Górny odnotowano ciekawy zwyczaj użycia chleba podczas błogosławieństwa. Pierwotnie rodzice trzymali na kolanach dwa bochenki chleba zawinięte w białe płótno. W kolejnych latach zwyczaj ten uległ modyfikacji i „starosta brał chleb przyniesiony przez drużbę, czynił nad nim znak krzyża i wolno wznosił nad pochylone głowy państwa młodych” [Olesiejuk 1971: 39], po czym wygłaszał krótkie przemówienie:

Oto tych dwoje ludzi wybierają się do kościoła bożego,  
Do stanu małżeńskiego.  
Błogosław ich ojcze i matko, bo to są oboje Dzieci Twoje!  
Wieńczujem was wieńcem i srebrnym pierścieńcem.  
Białym obrusem i żytnim chlibusiem [Olesiejuk 1971: 44].

Po tych słowach rodzice udzielali im błogosławieństwa.

W wielu miejscowościach na Lubelszczyźnie panna młoda zabierała ze sobą – idąc do kościoła – kromkę chleba i trochę cukru, by zapewnić sobie i przyszłemu mężowi dobrobyt, „żeby nie brakowało tego chleba i żeby mieli słodkie życie” [Jezierna, MS, kobieta, ur. 1947, AZKP UMCS]. Chleb przekazywany był parze młodej także po ślubie, kiedy witani byli przez rodziców w domu. Pełnił on wraz z solą funkcję apotropeiku. Chleb i sól miały odpędzać wszelkie zło i przywrócić równowagę, jaka została

naruszona w momencie zmiany stanu cywilnego przez parę młodą. Powitanie było sygnałem wejścia w sakrosferę, a także przejawem magii dobrego początku [Wałęciuk-Dejneka 2010: 51].

Na Lubelszczyźnie powitanie państwa młodych odbywało się dwa razy. Pierwszy raz, kiedy przybywali do domu panny młodej po zaślubinach, a drugi raz po przenosinach, kiedy w ich nowym domu witani byli przez rodziców młodego. Wówczas następowało symboliczne przyjęcie młodej do rodziny męża. „Matka i ojciec szczególnie serdecznie całowali synową, co oznaczało, że przyjmują ją do swojej rodziny” [Olesiejuk 1971: 136]. W niektórych wsiach (np. Kocudza, Dzwola, pow. Janów Lubelski) dodatkowo podczas rytualnego powitania sprawdzano, czy przyszła gospodyni jest zaradna.

W tym czasie wnoszono chleb owinięty w płachtę i podawano młodej parze, prosząc do mieszkania. Gdy panna młoda wchodziła na progu drzwi stały stołki, drzewo itp. Jak się szybko uprzętnęła, to mówiono, że będzie dobrą gospodynią. Wszedłszy do mieszkania młodzi trzy razy obchodzili stół, potem kładli chleb na stole i młoda rozwiązywała węzły na płachcie, których było bardzo dużo. Jak panna młoda nie mogła rozwiązać, wyśmiewano się, że nie nadaje się na gospozię [Olesiejuk 1971: 85].

Zwyczaj ten stał się tym samym okazją do wykonywania testów, mających na celu sprawdzenie społecznej wartości, zdolności gospodarczych, skrzętności i zapobiegliwości [Kowalski 2000: 138].

Powitanie chlebem i solą, a często także alkoholem, stanowiło również formę przekazania życzeń państwu młodym, aby im w życiu nigdy chleba i soli nie brakowało, by im się dobrze darzyło. Rodzice przy tych czynnościach mówili do nowożeńców różne formułki: „Macie chleba dwoje, dorabiacie się oboje”; „Młode pocałują chleb i później chleb oddadzo starościnie i starości” [Godziszów II, SB, kobieta, ur. 1938, AZKP UMCS]. Młodych pytano także: „Młoda, co wybierasz? Chleb, sól, wodę, czy pana młodego?”. Żona zaś odpowiadała, że bierze „chleb, sól, wodę i pana młodego, żeby pracował na niego, na ten chleb” [Strzyżów, MK, kobieta, ur. 1952, AZKP UMCS]. W miejscowości Ratoszyn pieczywem obrzędo-

wym witani byli także inni goście: „W drzwiach do izby weselnej stawali starosta weselny ze starościną i każdemu wchodzącemu do izby gościowi, dawano kieliszek wódki i kawałek korowaja, mówiąc: oby i w waszym domu nie brakło zdrowia i chleba” [Olesiejuk 1971: 73]. Chleb stawał się także darem, który wręczano parze młodej po powrocie z kościoła na progu domu weselnego – na początku ich wspólnej drogi. We wsiach w okolicach Chełma młodzi otrzymywali dwa chleby: „następnie brali chleby i wchodzili do domu, gdzie zasiadali za stołem, kładąc chleb przed sobą jeden na drugim [młodej na dole, młodego na górze – przyp. M.T.]. Później chleb ten rozdzielano” [Olesiejuk 1971: 112]. Takie ułożenie pieczywa ukazuje zależność żony od męża. I niesie informację, że powinna być mu od tej pory podporządkowana.

W obrzędzie weselnym najważniejszy był *korowaj*, który uważano za pieczywo święte, ponieważ stanowił dar Boga, Jezusa Chrystusa, Najświętszej Panienki. Na weselu pełnił funkcję chleba, którym należało wszystkich obdzielić, co nasuwa analogie do Bożego Narodzenia [Bączkowska 1988: 79]. Ciasto to symbolizuje małżeństwo, urodzaj, dostatek i płodność, czyli wszystko to, czego życzono młodej parze. Na Lubelszczyźnie zasięg jego występowania obejmował cały wschodni pas od Biłgoraja, Bychawę aż po południowe Podlasie, z wyjątkiem obszarów zamieszkałych przez osadników z Mazowsza.

Przygotowanie *korowaja* stanowiło osobny rytuał, do którego przywiązywano bardzo dużą wagę, gdyż od powodzenia kolejnych czynności zależęć miało przyszłe życie nowożeńców. Pieczywo przystrajano na wierzchu ozdobami z ciasta: ptakami, księżycem, słońcem, szyszkami, ponadto kwiatami z bibuły, cukierkami, owocami, gałązkami kaliny, barwinkiem, gałązką z jabłkami, tak zwaną różdżką lub wieloma gałązkami, tak zwanym lasem<sup>2</sup>. Na jego obwodzie znajdował się warkocz lub łańcuch z ciasta [Bączkowska 1989: 80]. Bogactwo ozdób nawiązywało do drzewa

2 Na Lubelszczyźnie wykonywano trzy typy *korowaja*: w północno-wschodniej części było to niezbyt wysokie, okrągłe ciasto na wierzchu ozdobione figurkami z ciasta, a w południowo-wschodniej części miał on dodatkowo powkładane długie gałęzie ozdobione dookoła koralikami z ciasta, co sprawiało, że był znacznie wyższy. Trzecia forma – pośrednia, to ciasto, w które zatykano jedną rosochę rozgałęzioną lub kilka mniejszych patyczków, na których osadzone były od góry ptaszki z ciasta (powiaty radzyński i parczewski).

życia, świata kosmicznego, miało implikować dostatek oraz płodność. Wszystkie działania związane z jego przygotowaniem przyczyniały się do „otwarcia na *sacrum* w celu uzyskania Bożego błogosławieństwa (sakralizacja działań) oraz zapewnienia pomyślności (poprzez udany wypiek) przyszłym małżonkom” [Kraczoń 2014: 135]. Po upieczeniu, na podstawie jego wyglądu i wielkości wróżono, czy państwo młodzi będą szczęśliwi albo jakiego potomka mają się spodziewać. Jeśli „podczas pieczenia korowaj pękł, wróżono, że młodym urodzi się córka, jeśli nie pękł – syn” [Bączkowska 1989: 85]. Po wyjęciu z pieca ciasto było dobrze pilnowane, by go nikt nie ukradł, bowiem byłaby to zła wróżba zapowiadająca niepowodzenie dla młodych. W wigilię wesela wykonywano także *korowajki* w kształcie gąsek lub szyszek, które były przeznaczone dla dzieci.

W dniu wesela *korowaj* był przekazywany nowożeńcom w darze przez starościnę albo matkę chrzestną, a bywało, że przez każdą rodzinę uczestniczącą w obrzędzie (w powiecie chełmskim), aby pod koniec obrzędu mogli się nimi podzielić ze wszystkimi gośćmi. Zwyczaj ten miał uroczysty charakter i odbywał się według określonego porządku. W pierwszej kolejności starosta obdarowywał państwa młodych oraz drużynę weselną, następnie pozostałych gości, którzy najczęściej przy tej okazji przekazywali podarunki dla młodych. Spód *korowaja*, tak zwaną podeszwę, otrzymywali muzykanci [Bączkowska 1988: 80]. Gdy zabrakło *korowaja*, młoda rozdawała chleb z serem [Olesiejuk 1971: 46]. „Ta wzajemna wymiana darów przełamywała obcość pomiędzy młodymi i ich rodzinami, a jednocześnie realizowała podstawowy cel tej fazy obrzędu, którym było wzajemne budowanie więzi” [Kraczoń 2014: 140].

*Korowaj* zaprzestano przygotowywać na wesela w latach sześćdziesiątych XX wieku, jego funkcje częściowo transponowane zostały na tort. Ten cukierniczy wypiek jest wnoszony po oczepinach i dzielony przez państwa młodych, a nie, jak dawniej *korowaj*, przez starostę, następnie rozdawany tym gościom, którzy mają ochotę go zjeść. W ostatnich latach *korowaj* wykonywany jest najczęściej na konkursy kulinarne lub jako rekwizyt do scen odgrywanych przez zespoły odtwarzające tradycyjne wesele. Na współczesnych ucztach weselnych, jeśli jest wypiekany, stanowi atrakcję

regionalną nawiązującą do przeszłości. Nie pełni on żadnych tradycyjnie przypisanych funkcji.

Innym pieczywem, jakie wypiekano w powiecie biłgorajskim przed weselem, był *piróg*. Przygotowywany był on na spotkanie rodzin (zwane *pierogami*) w domu panny młodej, które odbywało się w trzecią niedzielę po zapowiedziach. Omawiano wówczas szczegóły związane z dalszą organizacją wesela.

Młody stawiał trochę wódki, a młoda *pierogi*, tj. pieczywo, w którym obok ciasta występuje ser, kasza jaglana i gryczana. Pierogi na biłgorajski sposób wypiekano w piecu i nożem krajano na plastry jak chleb. W Soli istnieje wiele sposobów sporządzania pierogów. Przysmakiem są pierogi jaglane [Olesiejuk 1971: 59].

We współczesnym weselu chleb jako rekwizyt występuje tylko raz, podczas powitania pary młodej przed domem weselnym. Wykonywany jest najczęściej na zamówienie w piekarni i zdobiony dekoracjami z ciasta, przypominającymi te umieszczane na *korowaju*, czego dawniej nie praktykowano. Dużą wagę przywiązuje się do jego dekoracyjności, a rytualne działania, jakie dawniej dokonywano w różnych sekwencjach obrzędu, ograniczono do składania życzenia pomyślności wszelkiej [Kowalski 2000: 10]. Gest przekazania chleba, który kiedyś stanowił symboliczną formę przyjęcia państwa młodych do grona obu rodzin, obecnie kojarzony jest głównie z gościnnością.

W obrzędzie pogrzebowym chleb był wykorzystywany do celów mediacyjnych – pozostawiano go zmarłemu nawet na kilka dni po pogrzebie, by w ten sposób zapewnić sobie jego przychylność. Jeśli został on nienaruszony „do rana oznaczało to, że dusza nie pozostała na pokucie” [Peters 1998: 334]. Chleb mógł być też rozdawany uczestnikom obrzędu. W ten sposób rodzina zmarłego chciała wyrazić podziękowanie za udział w czuwaniu i pogrzebie.



Jeszcze pani powiem, kiedyś taka była tradycja, że nasze dziadki to tak, gdzie umarł ktoś, to piekli chleb tylko w drugim domu. Raczej bułki takie w piecu. No i później, jak z pogrzebu (wracali) to stali w bramie i po kawałku dawali, że to było chleb zmarłego. To w naszym Biłgoraju tam Goraj, ja Goraj tam Frampol z tamtej strony. Taka była tradycja. A teraz już. Jeszcze i teraz niektóre tak tam robią. A niektóre do domu zapraszają. Nie, nie zapraszali tylko z cmentarza w bramie i każdego [Tuszów, kobieta, ur. 1940, AZKP UMCS].

Pozostawianie na stole pożywienia zmarłemu, najczęściej w formie kanapek, praktykowane bywa jeszcze przez mieszkańców wsi w powiatach radzyńskim, ryckim i parczewskim.

Pieczyno obrzędowe było rozdawane w okresie międzywojennym także w dniu Wszystkich Świętych. Wypiekano je w dużych ilościach. W północno-zachodniej części regionu było to nawet figuralne pieczywo i pierogi nadziewane serem, jagodami, kapustą, makiem, okraszone olejem. Przygotowywano je z myślą o zmarłych, obdarowywano nim dziadów kościelnych, którzy w tych dniach liczniej niż kiedykolwiek przybywali pod kościół i siadali wzdłuż drogi na cmentarz. Otrzymane wypieki chowali do worków, a w zamian modlili się głośno za dusze zmarłych z rodziny ofiarodawcy. „«I ludzie po prostu wierzyli, że taki człowiek może uprosić Boga, że może on sam nie jest godny tego, a że ten biedny człowiek może Boga uprosić» [KP, Wólka Kątna 1987]” [Adamowski 2001: 30].

Według zapewnień mieszkańców Wolicy pow. lubartowski, bardziej zabobonni mieszkańcy niektórych wsi w dniu święta zmarłych, przeważnie pod wieczór pierwszego dnia świąt, wnosili duże ilości pieczywa wprost na mogiły zmarłych często z napojami w butelkach. Przeważnie wierzone, iż wówczas zmarli z danej parafii zjawiali się o północy w swym macierzystym kościele. Tam brali udział w specjalnie dla nich odprawianym nabożeństwie przez zmarłego księdza, po północy udawali się znowu na mogiły. W związku z tym nie brak fantastycznych zapewnień o widywaniu tej nocy oświetlonych kościołów wiejskich wypełnionych zmarłymi, głośnych odgłosów i dzwonów kościelnych, a nawet śpiewów zebranych [Kukier 1967: 210].

Obdarowywanie zmarłych pieczywem było działaniem o charakterze zabezpieczającym i mediacyjnym, chciano w ten sposób zdobyć ich przychyłność.

Bochenek chleba był wkładany do koszyka w Wielką Sobotę z innymi produktami przeznaczonymi do poświęcenia. Czyniono tak, aby go nigdy w domu nie brakowało. Był też wkładany do dzieży, na której spożywano kolację wigilijną i wyciągany dopiero w dniu św. Szczepana, wówczas „krają go, kładło na nim opłatek i dają bydłu” [Łopaciński 1902: 359]. Opłatek oraz chleb stawały się darem i miały zabezpieczyć zwierzęta przed wszelkim zagrożeniem. W tym też celu układano kawałki chleba na rogach stołu wigilijnego. Takie symboliczne „zamknięcie określonej przestrzeni z czterech stron chroni od niebezpieczeństw czyhających z zewnątrz, ponadto kromki te mają zapewnić pomyślność i dobrobyt w nadchodzącym roku” [Wójtowicz 2014: 124]. Zwyczaj ten jest już tylko sporadycznie praktykowany, najczęściej pod obrus wkładana jest niewielka ilość siana. Do zwierząt z opłatkiem i chlebem chodzi obecnie niewielu gospodarzy, gdyż nie wierzą oni w skuteczność tych działań.

Z kolei w okresie bożonarodzeniowym wypiekane były *szczudraki*, którymi obdarowywano kolędników. Podobnie nazywano jedną z form kolędowania – *szczudrowanie* (lub *podłazy*), kiedy to kolędnikom w darze przekazywano najczęściej *szczudraki*, czyli „obwarzanki upieczone z ciasta w kształcie uszka od haftki lub w kształcie cyfry osiem otwartej od góry” [Łopaciński 1902: 369]. Odbywało się to w dniu św. Szczepana, Nowy Rok lub wigilię Trzech Króli. Kolędnikami najczęściej były dzieci, które chodziły rano, a młodzi i starsi wieczorami. Rozpoczynano od śpiewów przed domem, by po zaproszeniu przez gospodarza przenieść się do izby. Wówczas domownikom składano życzenia w formie specjalnego tekstu wykonywanego jako rodzaj melorecytacji:

Szczudraki, kułaki powiadamy wam,  
szczodra pani, dobra pani  
dajcie żesz i nam,  
jak nie dacie szczudraka kułaka,  
dajcie chleba gleń,

zapłaci wam Pan Jezus za ten szczodry dzień.  
Na stoliczku siedziała,  
roso koso cesała,  
przyszedł do Niej Piotr Paweł:  
– Czegoś ty matulu struchlała?  
– Bo mi Synka zabili, zabili  
na krzyżyku rozpięci,  
przylecieli anieli z Niego krewkę zabrali  
ji zanieśli do rajy, do rajy,  
a w tym rajy cztery kąty,  
Pan Bóg piąty, lylyja, lylyja,  
Zdrowaś Panno Maryja.  
A jak co dali, to:  
– Abyście zdrowi byli, żebyście się do nieba dostali jak anieli! [Adamowski 1995: 35].

A jak nie otrzymali za śpiewanie zapłaty, to wołali:

Ni dali, ni dali,  
żebyście na łopacie du piekła pujechali.  
Nie daliście, nie daliście,  
żebyście więcej nigdy nie mieli.  
I takie to różne przypowiadki [Karczmiska, HG, kobieta, TN UMCS 335 A]<sup>3</sup>.

We wsiach powiatu lubartowskiego w Nowy Rok „chodzono po nowy chleb”, śpiewając przy tym: *Nowe lato, scodre lato, dajcie ze num chleba za to* [Lindert 1959: 71]. *Szczodraki*, jak i całe kolędowanie, skoncentrowane były wokół idei zaklinalnia urodzaju i zapewnienia sobie dobrej przyszłości. Przygotowywane pieczywo miało także spotęgować działania wegetacyjne. Zwyczaj kolędowania na Lubelszczyźnie zanika, a jeśli się odbywa, kolędnicy oczekują zapłaty w gotówce, a nie w postaci pieczywa, które już od wielu lat nie jest wypiekane na tę okazję.

3 Wywiady opisane skrótem TN UMCS znajdują się w Archiwum Etnolingwistycznym UMCS w Lublinie.

W dniu Trzech Króli w Woli Obszańskiej (pow. biłgorajski) święcono małe bochenki chleba upieczone w okresie świąt z czosnkiem, opłatkiem i miodem. Chleb ten był przechowywany i dawany krowom po ocieleniu, aby były zdrowe i dużo mleka dawały [Petera 1986: 37]. Szczególna moc lecznicza tego chleba wiązała się zapewne z czasem jego przygotowania oraz z zastosowanymi dodatkami o złożonej symbolice, które miały przyspieszyć powrót do pełnej sprawności zwierzęcia.

Szczególne właściwości miał również chleb poświęcony razem z solą w dniu św. Agaty. Przechowywany w domu zabezpieczał go przed pożarem, a kobiety ciężarne chronił przed poronieniem. Nadto dawniej, jak podała jedna z mieszanek Łazorów: „jak się jedzie w drogę, to się daje św. Agaty sól i chleb, żeby szczęście było, żeby się jakieś zło nie czepiło. [...] bierze ze sobą. Może kogoś jakieś nieszczęście spotkać, że grozi jakieś niebezpieczeństwo, to się je bierze się do ust” [Łazorzy, JB, ur. 1932, TN UMCS 665/A]. Połączenie tych dwóch atrybutów – chleba i soli – było już stosowane w obrzędzie weselnym i wiązało się z magią dobrego początku, a w tym przypadku wykorzystywane były także ich cechy apotropaiczne [zob. Łeńska-Bąk 2002: 113, 129]. Zwyczaj święcenia chleba i soli w dniu 5 lutego, w wielu lubelskich parafiach został zaniechany w latach osiemdziesiątych XX wieku<sup>4</sup>. Zapomnieniu uległy też praktyki magiczne związane z tymi rekwizytami.

Wczesną wiosną pieczywo obrzędowe było wykorzystywane do różnych praktyk magicznych wpływających na urodzaj. Wypiekano wówczas *bustowe łapy* i inne ciasta w formie narzędzi rolniczych. Odbywało się to w dzień przed Zwiastowaniem Najświętszej Marii Panny, patronki budzącej się do życia przyrody, kiełkowania, plenności roślin, a przede wszystkim wschodzących zbóż.

To piekło się, jakby jutro Zwiastowanie, to mama dzisiaj piecze. Bociana holopa nazywało się, a dla dziewczyn – to łydki. To jak nas było trzy, to mama każdej po łydce upiekła. I bociana holope upiekła i brone, i teraz

4 Potwierdzone jest to w badaniach przeprowadzonych przez Janinę Peterę w latach 1958–1980 i uzupełniających w latach 1994–1995. Materiały znajdują się w Archiwum Materiałów Terenowych Działu Etnografii Muzeum Lubelskiego w Lublinie (AMTDEMLwL).

soche, sierpa. To wszystko takie wypieczone. Bo do Zwiastowania nikt nie wychodził w pole. To kiedyś tak było, że do Zwiastowania nikt nie wychodził w pole. Ni siać, ni bronować, nic. A już jak Zwiastowanie i na drugi dzień wychodzą wszystkie w pole. To teraz przynosi na stół te ciasto. I tak, nam po tej łydce da, każdej dziewczynie i przypowiada. Mówi: O, macie po łydecce, żeby przedziusiańko latali i was nóżki nie boleli. Tak nam przypowiadała. A teraz bociana nogie różnie na części. Wszystkim daje nam. I jeszcze brat u mnie był, i dla tata, i dla siebie, żeby dobrze fruwali jak ten bocian. Teraz potnie sierpa na kawałki i też da każdemu po kawałeczkę i mówi, żeby żyto żeli i paluszków nie poobrzynał. A brone i sochie to przycina na pół. Pół dla tata, pół dla syna daje. To niby chłopci już. I mówi, żeby dobrze urali i równa rola była. To tak pudzieli i teraz my zjadamy to wszystko. To dzielenie było na Zwiastowanie rano przy śniadaniu (relacja Niny Nikołąjuk z Dobrynia Dużego) [Adamowski 1993: 41].

*Bustłowe łapy* wkładano także w bocianie gniazda, aby przyspieszyć w ten sposób nadejście wiosny. Działania te miały zainicjować wiosenne prace rolnicze i zapewnić urodzaj, a także dać siłę ludziom po zimowym okresie stagnacji. Współcześnie, jeśli starsze gospodynie pamiętają o wypiekaniu *bustłowych łap*, to czynią to tylko dla zachowania tradycji, a nie ze względu na ich magiczne właściwości.

W dniu św. Jerzego (patrona rolników, hodowców i pasterzy) gospodarz

wziąwszy pod sukmanę żytni chleb podługowaty zwany piróg i butelkę wódki w kieszeń, idzie miedzą wokół swego zasiewu. Doszedłszy do końca swych granic, siada i czeka przybycia gospodyni, która wziąwszy ze sobą obrus i przekąskę, podąża za nimi i na granicy się z nim schodzi. Tak samo czyni sąsiad jego i dalsi gospodarze. Doszedłszy do końca swych granic, zbierają się sąsiedzi w gromadki, rozścielają obrus na trawie, stawiają wódkę i zakąski, i wzajemnie się jadłem i wódką częstują. Chleb zaś przyniesiony (piróg) kładą na zagonie i takie zeń czynią wnioski: jeżeli się piróg schowa w życie, tak, że nie tylko z daleka, ale i z dość bliskich miejsc go nie widać, wtedy spodziewać się można urodzaju, i to tem większego, im bliżej piróg jest niewidzialny; jeśli skryć się w życie nie zdoła wtedy nader mała pozostaje nadzieja obfitości przyszłych plonów.

Następnie toczą pierogiem po zbożu, tam i na powrót, a w końcu krają go i spożywają przy ogólnej biesiadzie [Kolberg 1890: 143].

Taczanie pierogiem po ziemi było tu czynnością najważniejszą, mającą na celu rozbudzenie mocy witalnej ziemi i zapewnienie płodności [Moszyński 1965: 513]. Rytuał ten nie był już praktykowany w okresie powojennym, zapewne w związku z jego archaicznym znaczeniem.

W półpoście odnotowany został ciekawy zwyczaj w miejscowości Michałówka w powiecie chełmskim, gdzie wypiekano dla dzieci *krzyżyki* z pszennego ciasta [Peters 2001: 291]. Taka forma pieczywa nawiązywała zapewne do okresu postu i przypominała ukrzyżowanie Chrystusa. Krzyż był długo w przeszłości utożsamiany z cierpieniem, a później także z triumfem Chrystusa. Stał się symbolem chrześcijaństwa [Oesterreicher-Mollwo 1992: 76].

W tradycyjnych dożynkach obchodzonych na Lubelszczyźnie chleb odgrywał drugoplanową rolę. Gospodarzowi wręczany był tylko wieniec. Jedynie we wsi Białka wzmiankowano, że pod *przepiórkę* kładziono płaski kamień, przykrywano białym płótnem i kładziono na nim kawałek chleba dla *przepiórki*. Otaczano go dodatkowo wieloma drobnymi kamykami, „aby tyle kop żyta się urodziło” [Peters 1990: 105]. Chleb w tym przypadku miał zapewnić urodzaj. Współcześnie chleb stał się ważnym atrybutem obchodów dożynkowych. Jest darem składanym przez specjalnie na ten czas wybieranych gospodarzy (starostów) przedstawicielom władz lokalnych lub specjalnym gościom zapraszanych na tę uroczystość. Wypiekany i ozdobny chleb jest „symbolem zebranego plonu i jednocześnie znakiem społecznej solidarności” [Adamowski 2014: 17].

Za pośrednictwem pieczywa obrzędowego starano się także w przeszłości poznać przyszłość, która zawsze ludzi intrygowała, a szczególnie młode kobiety, które chętnie praktykowały wróżby matrymonialne. Najlepiej sprawdzały się te wykonywane w wigilię św. Andrzeja, patrona panien na wydaniu. Przygotowywano wówczas placki zwane *andrzejkami*, *kukielkami* lub *gomułkami*. Każda z dziewcząt

przynosiła ze sobą garść mąki lub żyta, które mielono w żarnach w odwrotnym kierunku, tj. w lewą stronę. Mąkę rozczyniały wodą przyniesioną w ustach z wiadra stojącego przy studni. Należało upiec te placki w piecu, pod który podkładano kradzione drewno od sąsiadów. Później każda z dziewcząt oznaczała placek swoim imieniem, smarowała tłuszczem i kładła na wieku dzieży lub maglownicy, po czym wpuszczano psa. Dziewczyna, której placek pies zjadł pierwszy, najszybciej wyjdzie za mąż. Jeśli pies złapał placek i pobiegł do progu, to ta panna szybko wyjdzie za mąż, a jeśli schował się pod łóżko, to wróżyło to szybką śmierć właścicielce placka. Jeśli tylko nadgryzł, to znaczyło, że kawaler ją rzuci [Adamowski, Tymochowicz 2001: 36].

Przy wykonywaniu tej wróżby ważny był sposób przygotowania ciasta, w którym występowały czynności na opak, kradzieże czy nietypowe przenoszenie wody. Szczególne znaczenie miał także czas, w którym się to wszystko rozgrywało. Opisane praktyki miały bowiem miejsce w okresie przełomu, czyli końcówki roku kalendarzowego i początku roku liturgicznego, który sprzyjał odkrywaniu przyszłości. Listopad to także miesiąc pamięci o zmarłych, których obecność podczas wróżenia była wręcz pożądana ze względu na ich wieszczą siłę [Zawistowicz 1933: 863].

Chleb i inne formy pieczywa obrzędowego były wielokrotnie wykorzystywane w różnych procedurach rytualnych, co zostało powyżej wykazane. Użycie ich zawsze miało religijno-magiczne uzasadnienie. Dzięki nim realizowane były w kulturze tradycyjnej rozliczne funkcje, które na koniec warto zestawić:

- religijne, których głównym celem było nadanie pieczywu sakralnego znaczenia (chleb, *korowaj*);
- magiczne o charakterze wegetacyjno-agrarnym, które miały zapewnić urodzaj, płodność i dostatek;
- apotropeiczne – miały ochronić przed wszelkim złem (chleb, *busłowe łapy*);
- mediacyjne – miały zjednywać przychylność istot boskich, demonicznych i dusz zmarłych, by opiekowały się całym dobytkiem i uczestnikami obrzędu, a także ułatwiały wędrówkę i powrót z tamtego świata (chleb);

- ofiarne – uroczyste dzielenie się pieczywem ze wszystkimi – Bogiem, bliskimi, obcymi, duszami, zwierzętami, demonami, co miało umożliwić jedność ze światem i zbliżyć do siebie ludzi oraz pozaludzkie byty, które chciano sobie zjednać (chleb, *szczodraki*, *piróg*);
- inicjujące, których celem było dążenie do odnowienia przyrody i przywrócenia mitycznego początku. Pieczywo uczestniczyło także w istotnych przemianach recepcyjnych, jakim poddawano człowieka (chleb, *korowaj*);
- wróżebne – projektujące pomyślną przyszłość państwa młodych, nowo narodzonego dziecka czy pańienek na wydaniu (*korowaj*, chleb, *andrzejki*);
- integrujące, czyli działań o charakterze wspólnotowym, wzmacniających więzi międzyludzkie (chleb, *piróg*, *korowaj*).

W ostatnich latach, gdy święta bardziej kojarzą się z odpoczynkiem a nie z powinnościami rytualnymi i magicznymi [Łeńska-Bąk 2014: 323], dużo rekwizytów, w tym pieczywo, zostało niemal całkowicie wyeliminowanych z obrzędów. Przeszto wierzyć w moc sprawczą pieczywa i zaprzestano je wypiekać. O ich znaczeniu i symbolicznym sensie trzeba jednak przypominać, aby – jak pisał Piotr Kowalski – w ten sposób zyskać klucz do rozumienia współczesnej kultury [Kowalski 2000: 12], w tym tożsamości kulinarnej regionu.

## Bibliografia

### Adamowski Jan

- 1992:** *Wierzenia i zwyczaje polsko-ruskiego pogranicza*. „Twórczość Ludowa. Kwartalnik Stowarzyszenia Twórców Ludowych”, nr 3/4, s. 40–45.
- 1993:** *Bajki i opowieści Niny Nikołajuk z Dobrynia Dużego*. „Twórczość Ludowa. Kwartalnik Stowarzyszenia Twórców Ludowych”, nr 3/4, s. 40–42.
- 1995:** *Zawieprzyckie zwyczaje, obrzędy i wierzenia w przekazach Edwardy Kowalczyk*. „Twórczość Ludowa. Kwartalnik Stowarzyszenia Twórców Ludowych”, nr 1, s. 31–35.



**2001:** *Wierzenia i opowieści z zachodniej Lubelszczyzny (narodziny i chrzest dziecka oraz przekazy o dziadach wędrownych)*. „Twórczość Ludowa. Kwartalnik Stowarzyszenia Twórców Ludowych”, nr 2, s. 28–31.

**2014:** *Społeczne i kulturowe funkcje pożywienia*. [W:] *Tam na Podlasiu*. Cz. 4. *Pożywienie – czyli o czymś dla ciała i ducha*. Red. J. Adamowski, M. Wójcicka. Wola Osowińska, s. 13–22.

#### **Adamowski Jan, Tymochowicz Mariola**

**2001:** *Obrzędy i zwyczaje doroczne z obszaru woj. lubelskiego (próba słownika)*. [W:] *Dziedzictwo kulturowe Lubelszczyzny. Kultura ludowa*. Red. A. Gauda. Lublin, s. 35–62.

#### **Bączkowska Grażyna**

**1988:** *Korowaj*. „Etnolingwistyka”, nr 1, s. 79–99.

#### **Kolberg Oskar**

**1890:** *Dzieła wszystkie*. T. 33. *Chełmskie*. Kraków: Ludowa Spółdzielnia Wydawnicza Polskie Wydawnictwo Muzyczne.

#### **Kowalski Piotr**

**2000:** *Chleb nasz powszedni. O pieczywie w obrzędach, magii, literackich obrazach i opiniach dietetyków*. Wrocław: Towarzystwo Przyjaciół Ossolineum.

#### **Kraczoń Katarzyna**

**2014:** *Gesty i zachowania obrzędowe towarzyszące przygotowaniu i spożyciu weselnego korowaja*. [W:] *Tam na Podlasiu*. Cz. 4. *Pożywienie – czyli o czymś dla ciała i ducha*. Red. J. Adamowski, M. Wójcicka. Wola Osowińska, s. 129–141.

#### **Kubiak Irena, Kubiak Krzysztof**

**1981:** *Chleb w tradycji ludowej*. Warszawa: Ludowa Spółdzielnia Wydawnicza.

#### **Kukier Ryszard**

**1967:** *Ludowe zwyczaje, wierzenia i obrzędy pogrzebowe mieszkańców pogranicza Powiśla lubelsko-podlaskiego*. „Studia i Materiały Lubelskie”. Lublin.

#### **Lindert Bronisław**

**1959:** *Zwyczaje ludowe ze Spiczyna i Zawieprzycy*. „Literatura Ludowa”, nr 5/6, s. 71–72.

#### **Łeńska-Bąk Katarzyna**

**2002:** *Sól ziemi*. Wrocław: Towarzystwo Przyjaciół Ossolineum.

**2014:** *Od obżarstwa do kulinarnego wyrzeczenia. Tradycja a współczesność...* [W:] *Praktykowanie tradycji w społecznościach posttradycyjnych*. Red. J. Hajduk-Nijakowska. Opole, s. 317–330.

### **Łopaciński Hieronim**

**1902:** *Obrzędy religijne i zwyczaje przy nich zachowywane. Z materiałów dostarczonych na wstawę Rolniczo–Przemysłową w Lublinie 1901 r.* Zebrał Hieronim Łopaciński. „Wisła”, r. 16, z. 3, s. 358–363.

### **Moszyński Kazimierz**

**1965:** *Kultura ludowa Słowian. Cz. 2. Kultura duchowa*. Warszawa: Polska Akademia Umiejętności.

### **Oesterreicher-Mollwo Marianne**

**1992:** *Leksykon symboli*. Przeł. J. Prokopiuk. Warszawa: Wydawnictwo ROK Corporation.

### **Olesiejuk Feliks**

**1971:** *Obrzędy weselne na Lubelszczyźnie. Materiały etnograficzne do badań nad obrzędowością weselną*. Wrocław: Polskie Towarzystwo Ludoznawcze.

### **Petera Janina**

**1986:** *Obrzędy i zwyczaje ludowe w okresie Bożego Narodzenia*. [W:] *Kołodowanie na Lubelszczyźnie*. Red. J. Bartmiński, Cz. Hernas. Lublin, s. 14–45.

**1990:** *Obrzędy i zwyczaje doroczne*. [W:] *Kultura ludowa południowego Podlasia*. Red. A. Mironiuk, J. Petera, C. Wrębiak. Biała Podlaska, s. 88–107.

**1998:** *Tradycyjne obrzędy i zwyczaje pogrzebowe na Lubelszczyźnie*. „Etnolingwistyka”, nr 9/10, s. 329–334.

**1999:** *Obrzędy i zwyczaje narodzinowe na Lubelszczyźnie z przełomu XIX i XX wieku*. „Twórczość Ludowa”, nr 2, s. 23–24.

**2001:** *Z materiałów folklorystycznych Lubelszczyzny. Obrzędy i zwyczaje wiosenne*. [W:] *Język i kultura. Na pograniczu polsko-ukraińsko-białoruskim*. Red. F. Czyżewski. Lublin, s. 285–306.

### **Styk Józef**

**2008:** *Uwarunkowania i dynamika kształtowania się regionów w Polsce*. [W:] *Region w koncepcjach teoretycznych i diagnozach empirycznych*. Red. M. Dziekanowska, J. Styk. Lublin, s. 7–13.

**Tymochowicz Mariola**

**2011:** *Scenariusze wesel (lubelskie, zamojskie, chełmskie)*. [W:] *Polska pieśń i muzyka ludowa. Źródła i materiały*. T. 3. *Lubelskie*. Red. J. Bartmiński. Lublin, s. 47–67, 271–287, 403–419.

**Walęciuk-Dejneka Beata**

**2010:** *Chleb w folklorze polskim. W poszukiwaniu znaczeń*. Siedlce: Wydawnictwo Akademii Podlaskiej.

**Wójtowicz Magdalena**

**2014:** *Chleb w działaniach magicznych*. [W:] *Tam na Podlasiu*. Cz. 4. *Pożywienie – czyli o czymś dla ciała i ducha*. Red. J. Adamowski, M. Wójcicka. Wola Osowińska, s. 117–128.

**Zawistowicz Kazimiera**

**1933:** *Wróżby w wigilię św. Andrzeja i św. Katarzyny*. „Wiedza i Życie”, nr 11, s. 863–866.