

Irena Matus

Uniwersytet w Białymstoku (Polska)

University in Białystok (Poland)

e-mail: i.matus@wp.pl

Specyfika pieczywa obrzędowego na północnym Podlasiu

The Specificity of Ritual Pastry in Northern Podlachia

Асаблівасці абрадавага печыва паўночнага Падляшша

Pieczywo i potrawy obrzędowe miały długą, sięgającą czasów przedchrześcijańskich, tradycję, łączyły się ściśle z rocznym cyklem agrarnym i wierzeniami ludowymi charakterystycznymi dla kultury tradycyjnej. Na przestrzeni stuleci niektóre z tych wypieków i potraw wpisały się w chrześcijański kalendarz liturgiczny i były nieodzowne w celebrowaniu uroczystości rodzinnych (wesel, pogrzebów, narodzin).

Jedną z najważniejszych, przygotowywanych do dziś, potraw obrzędowych była kutia, która łączyła dwa światy – żywych i umarłych (zaświaty), to danie wigilijne i rytualne, związane z pogrzebem, cyklem *pominkowym* oraz kultem przodków. Kutia symbolizowała ziarno, mające moc dawania życia, pomnażania i rozmnażania; wskazywała na siłę witalną i życiodajną drzemiącą w ziarnach. Nawiązywała do opartego na odradzaniu się przyrody rocznego cyklu agrarnego. Ziarno i jajko postrzegano jako namacalne dowody nowego życia, a w chrześcijaństwie jako znak zmartwychwstania.

Kutia to główna potrawa wigilijna, którą dzielili się biesiadnicy, rozpoczynając wieczerzę. Była obrzędową potrawą, znaną w prawosławnej tradycji wschodniej, a na Podlasiu również w środowisku rzymskokatolickim (wynik przenikania kultur). Zygmunt Głoger pisał w 1900 r. o kucyji jako daniu wigilijnym na Podlasiu tykocińskim (Głoger, 1900, s. 65).

Kutię przyrządzano z gotowanych ziaren pszenicy bądź pęczaku – gruboziarnistej kaszy jęczmiennej, rzadziej gryczanej. Potrawę dosładzano miodem, potem cukrem, co miało zapewnić bogactwo (w chłopskim rozumowaniu – urodzaj), dodawano mak, często wykorzystywany w obrzędach magicznych. W ubiegłym wieku kasze rodzime zaczęto zastępować, delikatniejszym w smaku, gotowanym ryżem z dodatkiem bakalii, głównie rodzynek, jednak podstawowym składnikiem do dziś pozostają ziarna.

W dawnych zwyczajach wigilijnych obserwujemy ścisły związek z ziemią żywi-
cielką, cyklem agrarnym oraz kultem przodków. Kutia stanowiła symboliczną potrawę,

pojawiała się na stole w wyjątkowy wieczór, przypominając o tych, którzy odeszli. Podobne znaczenie symboliczne miał ustawiany na *pokuti* (pokąciu) – *died* (snopek żyta). Nazwa ta nie jest przypadkowa, w tradycji białoruskiej terminem „dziady” określano zmarłych przodków. W zwyczajach wigilijnych widoczne są ślady dawnych wierzeń i związku chrześcijańskiego święta z kultem zmarłych. Dlatego w domach prawosławnych mieszkańców Podlasia gospodynie nigdy nie sprzątały resztek z wigilijnej wierzery, pozostawiając je do rana. Wierzono, że tej nocy, kiedy domownicy udają się na odpoczynek, domostwo nawiedzają dusze przodków, zasiadają do stołu, aby skosztować kutii, to między innymi dlatego potrawa ta pojawiała się na wigilijnym stole (Matus, 2000, s. 141–143).

Na Boże Narodzenie zapobiegliwe gospodynie resztkami kutii karmiły domowy drób, kładąc pozostałości potrawy do obręczy po starej beczce, cebrzyku czy w kabląk od koszyka. Zjedzenie kutii miało sprawić, że kury będą pilnowały się własnego podwórka i obficie znosiły jajka (Matus, 2000, s. 145).

Kolejnym świętem w cyklu obrzędowym był Nowy Rok, w wigilię którego – zwaną na Podlasiu *bohatoju* bądź *thustoju koladoju*, *szczodruchoju* – przygotowywano rytualne potrawy. Pieczono, suto okraszaną tłuszczem, krwistą kiszkę, aby rok był tłusty (urodzajny), przygotowywano także pszenne, drożdżowe placki. Wierzono, że pieczone tego dnia placki zapewnią obfity plon, dlatego zawsze przygotowywano ich dużo. Potrawa ta łączyła się z archaiczną tradycją *hohotania*. Nastoletnie dziewczęta chodziły wieczorem po domach i składały gospodarzom noworoczne życzenia – zdrowia i dobrych plonów (Matus, 2000, s. 148–149). Panny śpiewały prastarą pieśń *Wasilowa mati poszła hohotati*, która w zależności od terenu miała różne wersje. W Trześciance (gmina Narew) śpiewano:

Wasilowa mati,
poszła hohotati,
hohotuszka (2 razy)

Ne tak hohotati,
Jak Boha prositi
hohotuszka (2 razy)

Rodi Boże żyto
na druhoje leto,
hohotuszka (2 razy) (Informacja, Omeljaniuk, 2010)

W Koszkach (gmina Orla) piosenka miała inny tekst, ale intencja pozostawała ta sama.

Wasyłowi maty
Poszła hohotaty.
Na nowoje leto
Rody Boże, żyto.

Korc – korczy,sty,

A z odnoho kołosoczka

Bude żyta boczka. (*Pieśni ziemi bielskiej...*, 2006, s. 29).

Dziewczęta, wchodząc do chałupy, starały się ukraść niepostrzeżenie placek, który zyskiwał magiczną moc podczas wróżb matrymonialnych, praktykowanych tego wieczoru. W związku z tym noworocznych kolędników traktowano na Podlasiu jak natrętwów, niekiedy nie wpuszczając do domu. Zwyczaj hohotania zaczął zanikać w okresie międzywojennym (Matus, 2000, s.148–149).

Na Zwiastowanie na Podlasiu, zamieszkałym przez ludność prawosławną, wypiekano tzw. *bustowy* (bocianie) łapy. W tradycji ludowej święto to łączono ściśle z nadejściem wiosny, nazywano je Małą Paschą, zapowiadało rychłą Wielkanoc. Kształt obrzędowych wypieków zależał od inwencji twórczej gospodyni, najczęściej przypominały one łapę ptaka, praktykowano także mniej pracochłonne wykonanie, na placuku odciskano kształt dłoni, co przypominało ślad stopy ptaka. Ciasto przyrządzano z mąki pszennej i ta tradycja zachowała się najdłużej. Ponieważ święto to obchodzono na głodnym przednówku, kiedy często brakowało już pszennej mąki, bocianie łapy wypiekano z tzw. ciasta prześniakowego z dodatkiem gotowanych ziemniaków bądź ciasta podpłomykowego z żytniej mąki. Bocianie łapy były przysmakiem dzieci i to głównie z myślą o nich niekiedy gospodynie wkładały do jednego z wypieków monetę. Wierzano, że dziecko, które znajdzie pieniądze, nie zazna głodu w życiu dorosłym.

W dawnej wsi widmo głodu długo żyło w traumatycznych wspomnieniach. Bocianie łapy wypiekano z myślą o przylocie wyczekiwanych z niecierpliwością ptaków, wierzano, że to zapewni im szczęśliwy powrót. W niektórych wsiach podlaskich gospodarze wkładali wypieki do bocianiego gniazda. Ptaki te cieszyły się szacunkiem wiejskiej społeczności, sądzono, że bocianie gniazdo na słomianej strzesze ochroni domostwo przed pożarem, a mieszkańcom zapewni liczne i zdrowe potomstwo (Matus, 2000, s. 152). W niektórych wsiach wypiekano także z ciasta narzędzia rolnicze, najczęściej brony (Ogrodowska, 2000, s. 88–89).

Wielkanocnym pieczywem obrzędowym była *paska*, zmodyfikowana, a raczej zniekształcona nazwa paschy, czyli okrągła bułka drożdżowa, święcona w Wielką Sobotę. Kształtem nawiązywała do chlebów eucharystycznych i artosu, tak jak paschalne litery XB (Chrystus Zmartwychwstał), umieszczone na pieczywie. Zanim pojawiły się fabryczne formy, do wypieku stosowano tzw. *obiczajki*, wysokie obręcze z kory brzozej, które stawiano na patelni (wcześniej na palenisku – *czaren*) (Matus, 2000, s. 154). Paschę rosyjską przygotowywano z sera, podlaską wypiekano z ciasta drożdżowego. Gospodynie, nawet te najuboższe, przygotowując świąteczną bułkę, nie szczędziły jaj, masła, śmietany, cukru. W okresie powojennym do wypieku zaczęto dodawać rodzynki i cukier wanilinowy. Podczas wielkanocnego śniadania dzielono się paską, tak jak i jajkiem. Ze święconką odwiedzano groby zmarłych. Na mogiłę kładziono farbowane jajko i sypano okruchy święconej bułki. Tak *rozhowlano się* ze zmarłymi, dzieląc paschalną radością zmartwychwstania (Siergiejuk, 2000).

Pieczywem obrzędowym, powiązanim z cyklem agrarnym i dniem św. Jerzego (6 maja) był korowaj (nazwę taką nosił także wypiek weselny). W tym dniu we wszystkich cerkwiach na Podlasiu odprawiano nabożeństwa *molebne* w intencji powodzenia w hodowli, odbywał się wówczas również pierwszy, rytualny wypas bydła, stąd przysłowie *Juraszu żeni woły na paszu*. Na św. Jerzego wypiekano okrągły, drożdżowy pieróg – korowaj, przyozdabiany *huskami* oraz innymi detalami dekoracjami, niekiedy paschalnymi. W porównaniu do wielkanocnej *paski* był – jak mawiano – mniej syty, tzn. dawano mniej jaj, cukru, masła. Tego dnia wczesnym popołudniem wielopokoleniowe rodziny wychodziły na pole. Tam gospodynie taczały korowaj po ozimieniu, głównie życie, wierząc, że to zapewni dobre plony (Matus, 2000, s. 157–158). Pieróg toczono na krzyż, aby ten zabieg był skuteczny, często powtarzano go trzykrotnie. Wymawiano przy tym magiczne formuły w celu pobudzenia zboża do szybkiego wzrostu, rzadziej praktykowano to na zbożu jarym. Z rytuałem wiązały się liczne wróżby oraz prognozy, dlatego gospodynie czuły na sobie brzemień odpowiedzialności. Cała rodzina śledziła drogę korowaja, jeśli toczył się daleko, zapowiadało to pomyślny zbiór, w przeciwnym razie nieurodzaj. Bacznie obserwowano sposób zatrzymania się korowaja, za pomyślną wróżbę uważano ustawienie się stroną wierzchnią do góry; gdy korowaj padał odwrócony spodem, odczytywano to jako zły znak dla zbiorów (Gawel, 2013, s. 179).

Na Białorusi św. Jerzego uważano również za opiekuna panien, dlatego 6 maja dziewczęta modliły się o dobrych kawalerów. Przygotowywały dużą bułkę (korowaj) i bogato ją ozdabiały. Następnie panny i kawalerowie obnosili korowaj po wsi (Matus, 2000, s. 157–158).

Z rocznym cyklem agrarnym łączyła się potrawa obrzędowa przygotowywana na św. Barbarę, obchodzoną w Cerkwi prawosławnej w grudniu. Kult świętej Barbary nosił pewne znamiona obrzędów ku czci bogini Słowian wschodnich Mokošy, opiekunki kobiet, stad owiec, a przede wszystkim patronki prząsaniczek. W podlaskich podaniach ludowych św. Barbara także otaczała opieką prządki, a przedzenie wełny czy lnu przy samowystarczalnej gospodarce naturalnej odgrywało ważną rolę. Mimo iż dzień św. Barbary na Podlasiu traktowano jak tzw. *pryświatok*, to jednak zabraniano kategorięcznie przedzenia kądzieli. W opowieściach ludowych znajdujemy informację o pewnej kobiecie, która nie respektowała zakazu, a kiedy zdrzemnęła się przy kołowrotku, św. Barbara podrzuciła jej stos szpulek.

Na Warwaru, jak nazywano w ludowej tradycji św. Barbarę, gospodynie gotowały na parze drożdżowe *warenniki*, nadziewane postnym (był to okres adwentu), słodkim farszem, kaszą z makiem, suto dosładzaną miodem bądź cukrem (Grigoruk, 2000).

Pieczywa i potrawy obrzędowe łączyły się z każdą z uroczystości rodzinnych. Najpopularniejszym pieczywem obrzędowym był weselny korowaj, który przygotowywano z zachowaniem wielu, przekazywanych z pokolenia na pokolenie, zwyczajów i rytuałów. Korowaj dla panny młodej pieczono w sobotę, dla przyszłego męża w niedzielę, przy czym już w pierwszej połowie ubiegłego wieku nie przestrzegano tego rozróżnienia. W obu domach weselnych obowiązywały te same zasady. Korowaj

piekły *korowajnici* – kobiety zamężne, ciotki, matki chrzestne, swańki, dalsze krewne, sąsiadki – znajdujące się na rzeczy, stateczne i powszechnie szanowane gospodynie. Korowaj pieczono zawsze okrągły, nawiązując tym samym do kształtu i symboliki ślubnych obrączek. Kolista kształt odwoływał się do figury, która nie posiada końca, co symbolicznie wskazywało na trwałość związku, gdyż w dawnej wsi rozwodów nie praktykowano. Ciasto wypiekano z pszennej mąki z dodatkiem jaj, masła, śmietany, mleka, cukru. Część tych produktów przynosiły ze sobą *korowajnici* (było ich 5–8). Wierzch korowaja bogato dekorowano wyrabianymi z ciasta symbolicznymi *huskami* (zakręcone paleczki przypominające nieco ptaki w locie), elementami florystycznymi (kwiatami, gałązkami, kiściami winogron) oraz zoomorficznymi (pary gołębi, kaczek). Pannie młodej pieczono korowaj bardziej dekoracyjny, w środek wtykano rozdwojone, na kształt widełek, gałązki oblepiane dokładnie ciastem, aby wypiek był wysoki (Oniszczuk, 2003). Od okresu międzywojennego upieczony korowaj dodatkowo dekorowano gałązkami zielonego asparagusa bądź mirtu. W niektórych wsiach Podlasia w środek korowaja wkładano monety, co miało zapewnić młodej parze dostatnie życie (Badowiec, 2009).

Podczas przygotowywania i pieczenia korowaja starano się przestrzegać odwiecznych zwyczajów i zasad, np. w obrzędowym pieczeniu nie uczestniczyły kobiety w czasie menstruacji, do kuchni nie wpuszczano mężczyzn, zabraniano otwierania drzwi na zewnątrz.

Przed przystąpieniem do zagniatania ciasta kobiety żegnały się i kreśliły znak krzyża nad dzieżą, prosząc o pomyślność, tak też czyniły, kiedy wsadzały korowaj do pieca. Ceremonię zaczynało śpiewaniem pieśni.

Błahosłowi Boże
I oteć i mati
Swojomu ditiati
Korowaj hibati.

Rytuałowi przygotowania i wypieku korowaja zawsze przewodniczyła starsza *korowajnicia*, która wkładała ciasto do pieca, pozostałe kobiety z niecierpliwością oczekiwały rezultatu. W celu zapewnienia udanego wypieku *korowajnici* śpiewały weselne pieśni i wykonywały liczne zabiegi magiczne (Bren, 1888, s. 28–29). Ważne było odpowiednie napalenie w piecu, aby zapewnić właściwą temperaturę. Używano tylko polan z drzew liściastych, iglaste nie były pożądane ze względu na zapach żywicy (Oniszczuk, 2003). Kiedy korowaj piekł się, podskakiwano, stukano trzonkiem łopaty w powałę, aby ciasto dobrze wyrosło. Na podstawie wyglądu wypieku prognozowano przyszłe życie małżonków. Dobrze wyrośnięty, kształtny i rumiany korowaj zapowiadał udane małżeństwo, krzywy, z zakalcem, a zwłaszcza z odpadającymi ozdobami był niepomyślną, złowrogą wróżbą, mogło to wieszczyć nawet przedwczesną śmierć jednego z przyszłych małżonków. Kiedy korowaj wsadzano do pieca i wyjmowano, śpiewano pieśni, w których często domagano się poczęstunku. Na koniec wszyscy

zasiadali do stołu, a gospodarze rewanzowali się wieczerzą. Korowaj pieczono tylko raz w życiu, dlatego nie czyniono tego nigdy w sytuacji ponownego zamążpójścia wdowy czy ożenku wdowca. Nie ponawiano też próby w przypadku nieudanego wypieku. Korowaj wyjmowano z pieca, układano na pokrywie dzieży i z namaszczeniem wynoszono do komory, a jeśli jej nie było przechowywano na piecu.

Korowaj pieczono na *czareni*, niekiedy w tzw. *obiczajkach* (obręcze z kory brzozonej). W okresie międzywojennym zaczęto wypiekać dodatkowo z takiego samego ciasta w metalowych blachach weselny pieróg, jakim częstowano weselników (Grigoruk, 2000).

W trakcie wesela korowaj przynosił na ręczniku starszy družbant (wcześniej marszałek), później ustawiano go na stole przed parą młodą. Bardziej dekoracyjny korowaj panny młodej dzielono w niedzielę, a w poniedziałek korowaj młodego. Najpierw częstowano rodziców, potem odłamywano jeden kawałek dla nowożeńców, a następnie dzielono między biesiadników według starszeństwa. Wtedy goście składali nowożeńcom życzenia i obdarowywali pieniędzmi lub prezentami, aby wesprzeć młodych i zapewnić im powodzenie w życiu i w gospodarstwie (Łobacz, 1982, s. 172).

W niektórych wsiach, na przykład w okolicy Kleszczel, w środek korowaja wkładano monety. Od wykrojenia środka starszy družbant rozpoczynał podział pieczywa i pierwszy kawałek z zawartością dawał młodej parze, co miało zapewnić nowożeńcom dostatek (Badowiec, 2009).

Zwyczaj dzielenia się i wspólnego spożywania korowaja uważa się za pozostałość kultu sił witalnych obecnych w zbożu i chlebie (korowaju) oraz magii rolniczej i hodowlanej. Ciekawą odmianą korowaja podlaskiego był litewski nazywany krową o kształcie prostokątnym, który dzielono podobnie jak na Podlasiu. Korowaj to pieczywo obrzędowe – kołacz weselny znany na Białorusi, Ukrainie, w Polsce na Podlasiu i częściowo Mazowszu (Ogrodowska, 2000, s. 89).

Interesującym weselnym wypiekiem obrzędowym powiązanim z korowajem były tzw. *huski*, *husoczki*, małeńkie drożdżowe bułeczki służące do dekorowania korowaja. Rozdawano je weselnikom, dzieciom, a zwłaszcza osobom, które przychodziły pod okno izby weselnej, a nie były zapraszane do środka. Dawniej w weselach uczestniczyła cała wieś, jednak do stołu zasiadali tylko najbliżsi krewni, kilka druhen i družbantów (Haponiuk, 2007).

Na wesele wypiekano także z ciasta drożdżowego tzw. *korowajczyki*, zazwyczaj cztery. Były to małeńkie, okrągłe bułeczki, podobne kształtem do korowaja. Powszechnie były one wypiekane w dolinie górnego biegu Narwi. To rytualne pieczywo obrzędowe zabierała ze sobą panna młoda, udając się do domu męża. W Trześciance, kiedy po raz pierwszy przekraczała próg nowego domu, rzucała w każdy kąt po jednym z czterech *korowajczyków* (Siergiejuk, 2005). W sąsiedniej parafii Klejnik *korowajczyki* panna młoda kładła na rogach biesiadnego stołu (Bebko, 2007). W zwyczaju tym przetrwał kult domowych duszków, którym w ten sposób panna młoda składała swoistą ofiarę. Korowajczyki w niektórych wsiach podlaskich nazywano jurjewskim korowajem.

Obrzędową potrawą weselną na Podlasiu był specjalnie przygotowywany, poduszany ser, zwany *złublennik*. Po tzw. *zaruczynach* (kiedy nie przyjmowano jeszcze w świątyni sakramentu małżeństwa) ślub odbywał się w domu, pozostałościami tego były *zaruczyny* (zaręczyny), które w drugiej połowie XIX w., w sobotę wieczorem odbywały się w chacie panny młodej. Po tej uroczystości tańczono i ucztowano do rana, na koniec matka dziewczyny częstowała gości serem, po czym wszyscy udawali się do domów (Bren, 1888, s. 29).

Potrawą obrzędową była również jajecznica, smażona na słoninie bądź smalcu, którą robiono w dni świąteczne lub w celu godnego przyjęcia niespodziewanego gościa. Potrawa ta, ściśle powiązana z kultem płodności, stanowiła także część obrzędów weselnych. Po nocy poślubnej do nowożeńców przychodziła matka młodego, której często asystowali goście weselni, niekiedy im towarzyszył grajek. Matka niosła ręcznik, wodę i jajecznicę, spożywaną przez nowożeńców na pierwsze wspólne śniadanie, co miało zagwarantować płodność, zdrowie i liczne potomstwo (Łobacz, 1982, s. 174). Jajecznicę niosły kobiety, idąc w odwiedziny (*odwiedki*) do noworodka (Bren, 1888, s. 28). Dawniej na terenie Białorusi panny szły na św. Jerzego do lasu i tam zjadały przyniesioną z domu jajecznicę. Jajecznicę jako potrawę obrzędową spożywano obowiązkowo podczas kolacji na *Prowody* (drugi wtorek po Wielkanocy). Po wieczery wszyscy domownicy, kto tylko miał siłę, urządzali wyścigi. Spożywanie tego dnia jajecznicy miało zagwarantować urodzaj (Matus, 2003, s. 209–210).

Również uroczystości pogrzebowe i *pominkowe* miały swoją potrawę obrzędową. Kutia, którą przyrządzano na wigilię, była przede wszystkim potrawą żałobną, spożywaną na stypach oraz obiadach cyklu *pominkowego* w czterdzieści dni oraz w rok po pogrzebie zmarłego (tzw. *sorokowyje, rokowyje*), a także w dni poświęcone pamięci zmarłych – tzw. *pominalne suboty* (Matus, 2003, s. 209–210). W pierwszym przypadku gospodyni niosła kutię do świątyni i stawiała *na zaupokojny analog*, kładła także inne produkty spożywcze, w zależności od lokalnej tradycji. Do naczynia z kutią wstawiano zapaloną świecę. Na koniec *panichidy* kapłan święcił kutię, którą gospodyni zabierała do domu. Po odmówieniu modlitw to właśnie od dzielenia się kutią i *prosforą* rozpoczynano posiłek w domu (zwyczaj ten praktykowany jest do dziś). Kutia ma specyficzne znaczenie, jest swoistym łącznikiem dwóch światów. Oznacza obecność zmarłych i nierozzerwalną z nimi więź duchową, stając się jednocześnie symbolicznym pokarmem żywych i zmarłych (Matus, 2003, s. 215).

W ubiegłym wieku w niektórych wsiach kutię gotowano w *Pominalny suboty* (Gorodczyno – *dmitriewska* sobota (Bebko, 2010), Stary Kornin – *michajłowska*). Z tą tylko różnicą, że kutii wówczas nie niesiono do cerkwi, pozostała część obrzędu była taka sama jak *pominkowego*. Kutii *pominkowej* nie słodzono i nie wzbogacano dodatkami, tak jak wigilijnej (Tomaszuk, 2000). Przyrządzana z ziaren kutia, jak wierzono, miała moc magiczną, gwarantowała siłę witalną, drzemiacą w ziarnach i moc życiodajną, przypominała o nadziei na zmartwychwstanie. Jeszcze w drugiej połowie ubiegłego wieku rodzina zmarłego dawała wszystkim żałobnikom po kawałku drożdżowej bułki, zwanej żałobnym *pierogiem* (Grigoruk, 2000).

Z obrzędem chrzcin łączyła się tzw. *babina kasza*, danie przygotowywane z gotowanej kaszy jęczmiennej lub gryczanej, a w XIX w. najczęściej pszennej. Potrawę stawiano na stół w misce bądź makutrze. Do naczynia biesiadnicy (najpierw kumowie) wrzucali pieniądze, aby wspomóc nowo narodzone dziecko. Miskę stawiano na stole bądź podchodziła z nią do wszystkich gości babka, która przyjmowała poród, stąd nazwa. Kiedy kobiety zaczęły rodzić w izbach porodowych, wiejskie akuszerki utraciły status, zbieraniem pieniędzy zaczęła zajmować się kuma. Dawniej kaszę dzielono między wszystkie kobiety, a te niosły ją do domu jako smakołyk przeznaczony dla dzieci. W drugiej połowie ubiegłego wieku, kiedy wieś się wzbogaciła, kasza na chrzcinach stała się symboliczną potrawą, już jej nie dzielono, niekiedy oddawano ubogim, a najczęściej kurom (Naukiuk, 2005). Ostatecznie została zastąpiona cukierkami – kobiety odwiedzające położnicę otrzymywały słodczyce zwane *rodilnikami*.

W XIX w. uroczystością rodzinną nie były chrzciny (dziecko chrzczono bowiem w dniu narodzin, najpóźniej następnego dnia) tylko *odwiedki*, na które zapraszano kumów i gości. Uczta trwała do północy, na jej zakończenie podawano dekorowaną kwiatami kaszę pszeną, do naczynia wstawiano talerzyk, na który goście kładli monety przeznaczone na *czepeć* dla noworodka (Bren, 1888, s. 28).

Ludność wiejska sakralizowała chleb. Przekazywana z pokolenia na pokolenie pamięć o tragedii głodu, a zwłaszcza traumatycznych przeżyciach czasów bieżęństwa sprawiła, że chleb darzono szacunkiem. Starano się, aby na stole pod ikonami zawsze leżał bochenek, przykryty ręcznikiem lub lnianym obrusem, co symbolizowało zażeganie głodu (Matus, 2006, s. 32–35).

W podlaskiej kulturze ludowej pieczywo i potrawy obrzędowe odgrywały ważną rolę, traktowano je jak świętość. Niektóre związane były z określonymi świętami i przygotowywano je tylko raz do roku, inne – typu krwista kiszka, pszenne placki, jajecznicza – pojawiały się w wiejskim menu, zarówno świątecznym, jak i codziennym. Od lat 60. ubiegłego wieku rozpoczął się proces zanikania kultury tradycyjnej¹.

Dziś bocianie łapy, korowaj możemy zobaczyć tylko w skansenach i na imprezach folklorystycznych. Kultywowany jest zwyczaj przyrządzania i spożywania kutii w czasie wigilijnej wieczerzy oraz styp i obiadów pominkowych. Informacje o pozostałych potrawach i ich znaczeniu zachowały się we wspomnieniach najstarszego pokolenia i literaturze etnograficznej.

¹ Proces ten rozpoczął się w okresie międzywojennym, wraz z akcją komasacji wiejskich gruntów.

Bibliografia

Źródła

- Bren, Jarosław. (1888). Osobiennosti religioznago byta kriestjan bielskago ujezda Grodnien-skoj gubernii. W: *Litowskija Jeparchialnija Wiedomosti za 1887 g.* Wilna: Gubernskaja Tipografija.
- Gloger, Zygmunt. (1900). *Rok polski w życiu, tradycji i pieśni.* Warszawa: Wydawca Jan Fiszer.

Opracowania

- Gawel, Artur. (2013). *Rok obrzędowy na Podlasiu.* Białystok: Muzeum Podlaskie w Białymstoku.
- Kopa, Stefan (zebrał). (2006). *Pieśni ziemi bielskiej. Gmina Orla.* Bielsk Podlaski: Stowarzyszenie Muzeum Małej Ojczyzny w Studziwodach.
- Łobacz, Mikołaj. (1982). Wiasielle u Bielskim pawiecie. Na podstawie rukopisu K. I. Brena z 1853 h. Apracawau Mikołaj Łobacz. W: *Bielaruski kalandar na 1982 h.* (s. 163–174). Białystok: Hałounaje Praulennie Bielarskaha hramadska-kulturnaha.
- Matus, Irena. (2000). *Lud nadnarwiański.* T. 2. Cz. 1. Białystok: Prace Katedry Kultury Białoruskiej Uniwersytet w Białymstoku.
- Matus, Irena. (2003). Pamięć o zmarłych w kontekście tradycji ludowej i religijnej obrządku wschodniego na Podlasiu. W: Jerzy Nikitorowicz, Jerzy Halicki, Jolanta Muszyńska (red.). *Międzygeneracyjna transmisja dziedzictwa kulturowego. Globalizm versus regionalizm* (s. 209–215). Białystok: Trans Humana.
- Matus, Irena. (2006). Ręcznik – przedmiot, symbol, sacrum. *Przegląd Prawosławny*, 8, s. 32–35.
- Ogrodowska, Barbara. (2000). *Zwyczaje, obrzędy i tradycje w Polsce. Mały słownik.* Warszawa: Verbinum Wydawnictwo Księży Werbistów.

Spis respondentów

- Badowiec Jan z Kleszczeli (regionalnie: Kleszczel) ur. 1925r., informacja zanotowana w 2009 r.
- Bebko Anna z Gorodczyna ur. 1925 r., informacja zanotowana w 2007 r.
- Grigoruk Wiera z Dawidowicz ur. 1930 r., informacja zanotowana w 2000 r.
- Haponiuk Olga z Gorodczyna ur. 1923 r., informacja zanotowana w 2007 r.
- Naumiuk Anna z Kaniuk ur. 1932, informacja zanotowana w 2005 r.
- Omieljanuk Nadzieja z Trześcianki ur. w 1933 r., informacja zanotowana w 2010 r.
- Oniszczuk Maria z Koźlik ur. 1920 r., informacja zanotowana w 2003 r.
- Siergiejuk Maria z Trześcianki ur. w 1926 r., informacja zanotowana w 2005 r.
- Tomaszuk Anna ze Starego Kornina ur. w 1925 r., informacja zanotowana w 2000 r.

Summary

Pastry and ritual meals were closely connected with the annual agrarian cycle and folk beliefs. For Christmas, a *kutia* was prepared, for the New Year – a raw sausage was baked and wheat pancakes were fried, stork legs (*bocianie lapy*) were prepared for the Annunciation, *pas-ka* was baked for Easter, a *korovai* was served on *Juria*, and *warenniki* were cooked on *Warwaru*. In the Podlachian folk culture, pastry and ritual dishes were treated like holiness. Some were reserved for selected holidays and were prepared only once a year, whereas others, e.g. a raw sausage, wheat pancakes, scrambled eggs were included in the village menu, both holiday and everyday. They also played an important role in celebrating family celebrations such as weddings, funerals and births. Starting from the 1960s, the process of decline of traditional culture began, which resulted in the disappearance of the tradition of preparing pastry and ritual dishes in Podlachia. Today, we can only see them in open-air museums or at folklore events. Only the custom of making and eating *kutia* during the Christmas Eve Supper, as well as wakes and *pominkowe* dinners survived. Information about the others has been preserved in ethnographic literature and partly in the memories of the oldest generation.

Key words: ritual pastry, ritual meal, beliefs, rituals, *kutia*, *korovai*, *bocianie lapy*, agrarian cycle

Streszczenie

Pieczyno i potrawy obrzędowe łączyły się ściśle z rocznym cyklem agrarnym i wierzeniami ludowymi. Na Boże Narodzenie przyrządzano kutię, na Nowy Rok pieczono krwistą kiszkę i smażyono pszenne placki, na Zwiastowanie przygotowywano bocianie lapy, na Wielkanoc wypiekano *paszkę*, na *Juria* korowaj, a na *Warwaru* gotowano *warenniki*. W podlaskiej kulturze ludowej pieczywo i potrawy obrzędowe traktowano jak świętość. Niektóre rezerwowano na wybrane święta i przygotowywano tylko raz do roku, inne typu krwista kiszka, pszenne placki, jajecznicza były w wiejskim menu, zarówno świątecznym, jak i codziennym. Odgrywały one także ważną rolę w celebrowaniu uroczystości rodzinnych; wesel, pogrzebów, narodzin. O lat 60. ubiegłego wieku rozpoczął się proces upadku kultury tradycyjnej, czego następstwem był także zanik na Podlasiu tradycji przygotowywania pieczywa i potraw obrzędowych. Dziś możemy zobaczyć je tylko w skansenach bądź na imprezach folklorystycznych. Przetrwiał zwyczaj przyrządzania i spożywania kutii w czasie wigilijnej wieszery oraz styp i obiadów *pominkowych*. Informacja o pozostałych zachowała się w literaturze etnograficznej i częściowo we wspomnieniach najstarszego pokolenia.

Słowa kluczowe: pieczywo obrzędowe, potrawa obrzędowa, wierzenia, obrzędy, *kutia*, *korowaj*, *busłowy lapy*, cykl agrarny

Рэзюмэ

Абрадавае печыва і, увогуле ежа, знаходзіцца ў непасрэднай залежнасці ад гадавога аграрнага цыкла і народных вераванняў. На Божае Нараджэнне гатавалася куця, на Новы Год пеклася крывянка і смажыліся пшанічныя аладкі, на Дабравешчанне выпякалі бусліныя лапкі, на Вялікдзень гатавалі пасху (“паску”), на Юрыя пяклі каравай, а на Варвару

гатавалі варэнікі. У падляшскай народнай культуры печыва і абрадавая ежа разглядаюцца як нешта святое. Некаторыя суадносіліся выключна з канкрэтнымі святамі, іншыя, як крывяная кішка, аладкі, яешня, знаходзіліся ў штодзённым меню вяскоўцаў. Ежа мела важнае значэнне і ў святкаванні сямейных абрадаў: вяселляў, пахаванняў, народзінаў. Аднак, з 60-ых гадоў XX ст. Пачаўся працэс заняпаду традыцыйнай народнай культуры. Наступствам яго з'яўляецца і знікненне на Падляшшы традыцыі гатавання абрадавых страў, якія сёння можна пасмакаваць толькі ў этнаграфічных музеях і на фальклорных фестывалях. Захаваўся адзіны звычай – гатавання і спажывання куцці падчас каляднай вячэры, хаўтураў і памінальных абедоў. Інфармацыю пра іншыя стравы знойдзем у этнаграфічнай літаратуры і, часткова, ва ўспамінах найстарэйшага пакалення.

Ключавыя словы: абрадавае печыва, абрадавая страва, вераванні, абрады, куцця, каравай, бусліныя лапкі, аграрны цыкл