

Samanta Kowalska

Uniwersytet im. Adama Mickiewicza w Poznaniu,
Wydział Pedagogiczno-Artystyczny

Chleb – rola i znaczenie w tradycji ludowej. Wybrane aspekty prawnej ochrony

Na przestrzeni czasu zmieniają się wartości i formy organizacji życia społecznego. Chleb towarzyszy nam od wieków. Obecnie mało kto zastanawia się na jego dawną rolę i znaczeniem. Okazuje się, że pewne reminiscencje przetrwały do naszych czasów pod inną lub zmodyfikowaną postacią. Nie ulega wątpliwości, iż chleb stanowi ważną część dziedzictwa kulturowego.

Współcześnie chleb wytwarzany masowo odbierany jest głównie w roli konsumpcyjnej. W przeszłości proces powstawania chleba był niezwykle ważnym wydarzeniem nie tylko dla danej rodziny, ale i całej społeczności. Polegał na skrupulatnym przestrzeganiu receptur przekazywanych z pokolenia na pokolenie, osnuty aurą, symboliką, obrzędami o charakterze religijnym i ludowym, a nawet ceremoniałami o znaczeniu magicznym. Towarzyszył człowiekowi od urodzenia po śmierć, pełniąc ważne role wykraczające poza sferę ziemską.

W Polsce jeszcze w XX wieku występowały regiony, w których chleb nie był powszechnym pożywieniem, lecz od święta. Traktowano go z szacunkiem i powagą. Stał się symbolem powodzenia i dostatku. Nawet najmniejsza drobina nie mogła być zmarnowana, ani bezwiednie wyrzucona.

Tradycyjny proces wytwarzania i pieczenia chleba

W tradycji ludowej był to proces, któremu towarzyszyło szereg różnych czynności wykonywanych według przepisów i zwyczajów także o charakterze religijnym i magicznym. Według ówczesnych wierzeń nawet najmniejsza czynność wykonana niepra-

widłowo lub opieszale mogła rzutować na pomyślność kobiety i jej rodziny. Nic więc dziwnego, że przykładano do tego szczególną wagę.

Do wypieku chleba używano mąki żytniej, pszennej oraz kukurydzianej. W celu, aby chleb nabrał objętości sięgano po tzw. „przymieszki”. Tą rolę pełniła, np. soczewica, groch, ziemniaki, lebioda, otręby. Dodatki te wymieszane z właściwą mąką powodowały, iż chleb nabierał kształtu, w rzeczywistości nierzadko zabieg ten służył tylko do „zmaskowania” głodu. Chleb był przygotowywany zwykle jeden raz w tygodniu, w piątek lub sobotę. Rozczyn kwaśniał przez całą noc w odpowiedniej temperaturze. W tym celu dzieżę okrywano pierzyną, odzieżą wierzchnią, itp.

Na następnym dzień ciasto z domieszką soli było wyrabiane ręcznie około godziny koniecznie przez kobiety. Zanim urosło na cieście robiono znak krzyża oraz cztery dołki, aby móc wlać wodę. Umieszczanie tego znaku wiązało się z synkretyzmem religijnym, którym przesiąknięte były także inne czynności. Przed skierowaniem bochenka do pieca, kładziono w nim liście (np. kapusty, chrzanu, dębu, tataraku). Drzwi do izby musiały być zamknięte, gdy chleb miał zostać włożony do pieca. Jeżeli ktoś mimo to znalazł się w izbie, gospodyni musiała ogień zasłonić dolną częścią fartucha, ponieważ wierzono, że w przeciwnym razie chleb nie nabierze rumieńców. Popularny był przesąd, że „przy wsadzaniu chleba do pieca nie trzeba mówić, bo się chleb porozpada”¹, natomiast „gdy się chleb w piecu przewrócił, gości należy się spodziewać”². Z kolei gdy „w piecu dwa chleby razem się zrosną, to małżeństwo żyje długo i dobrze im się powodzi”³. Chleb zwykle posypywany był kminkiem, czarnuszką, makiem. Jajko lub wodę używano, aby skórka błyszcząca. Pierwszy gotowy chleb mógł być dzielony tylko ręcznie.

Ciasto, które pozostało służyło do wypieku placków „wychopieńków” znanych również jako „podpłomyki”⁴. Chociaż małych rozmiarów, bardzo smakowały, ponieważ często je nadziewano, np. cebulą, konfiturami, a wierzch okraszano masłem bądź

¹ T. Mleczko, *Rozmaitości*, [w:] „Lud” 1904, t. X, s. 95.

² B.W. Segel, *Wierzenia i lecznictwo ludowe Żydów*, [w:] „Lud” 1897, t. III, s. 50 i nn.

³ M. Cisek, *Materiały etnograficzne z miasteczka Żołymy w powiecie przemyskim*, [w:] „Zbiór Wiadomości do Antropologii Krajowej” 1889, t. XIII, s. 67.

⁴ Można jednak zauważyć pewne różnice w zależności od regionu. Przykładowo, w tradycji kurpiowskiej podpłomyki wyrabiano z pierwszego ciasta. Posługiwano się nimi także, aby sprawdzić temperaturę w piecu zanim gospodyni przystąpiła do pieczenia chleba. Z kolei w Czyżach i okolicach „wychopieńki” były pieczone na patelni w tłuszczu. Patelnia trafiała do pieca, w którym wypieka się chleb. Czyżowskie „wychopieńki” spożywano zaraz po upieczeniu, popijając mlekiem. Wyrabiano je z ciasta przeznaczonego na wypiek pieczywa razowego. Nadawano im kształt podłużny wielkością zbliżony do kotleta. Tradycja „chli’ebników” („wychopieńków”) w Gminie Czyże nie jest dzisiaj powszechnie stosowana, ale można ich posmakować, np. na stoiskach z tradycyjną kuchnią podczas promocji gminy czy warsztatów kulinarnych w Czyżach. W tym regionie „podpłomyki” funkcjonują natomiast na określenie pieczywa dwa razy większego od „wychopieńków”. Podpłomyki odgrywały również rolę religijno-obrzędową, np. w Kolbuszowej (Rzeszowszczyzna) w okresie Wigilii największym podpłomykiem dzielono się z sąsiadami.

miodem. Z resztek ciasta oprócz podpłomyków⁵ wyrabiano dla dzieci małe bułeczki, nadając im różne kształty na przykład zwierzątek.

Podczas przygotowań do posiłku i jedzenia chleba zwracano uwagę na szczegóły, np. na umycie rąk, kładzenie chleba odpowiednią stroną, spożywanie bez nakryć głowy⁶. Wynikało to z przekonania, że chleb posiada wartość sakralną i będąc darem od Boga powinien być traktowany przez ludzi z należytym szacunkiem.

Rola chleba w życiu i zwyczajach rodzinnych

Akt narodzin od zarania dziejów to niezwykle radosna chwila dla rodziców. W przeszłości miał znaczenie również symboliczne, mistyczne. Według ludowych wierzeń dziecko przybywało z dalekiego świata, gdzie miały znajdować się także osoby, które wcześniej odeszły z „krainy ziemskiej”, czyli coś co dla żyjących ludzi jest nieznanne, obce. Kobieta będąca w ciąży oraz położu była uważana za „nieczystą”, gdyż miała poprzez dziecko kontakt ze światem, który dla ludzi był „obcy”. Po narodzinach dziecka matce przekazywano w darze potrawy, wśród których główną rolę odgrywał chleb. Pieczywo otrzymywało także dziecko, ponieważ symbolizowało pomyślność i dostatek. Chleb umieszczano często w kołysce. W wielu regionach chleb otrzymywała od matki również akuszerka w ramach podziękowania. Położna także uważana była za „nieczystą”. Uważano bowiem, że odbierając porody – kontaktuje się z tym, co „obce”. Przyjmując chleb stawała się znowu „czysta”, wracała ze świata „obcego”. Podobnie jak noworodek, któremu pomogła przyjść na świat. Od matki dziecka pieczywo jako podarunek otrzymywała ponadto matka chrzestna, która odwzajemniała się tym samym⁷. Uczestnicząc w chrzcie sprawiała, że dziecko przechodziło, stawało się częścią świata ludzkiego. Pieczywo, które wówczas było wręczane nazywano „kolędą”⁸. Dzisiaj pojęcie „kolęda” dla wielu ludzi budzi inne skojarzenia.

⁵ Podpłomyki są porównywane do „chapati” („čapati”) – rodzaju chleba używanego w Azji i części Afryki. Placki robi się z pszenicznego ciasta z dodatkiem soli. W wielu krajach ludzie posługują się nimi do spożywania innych potraw jako swoistą „łyżką” lub „naczyniem”, które później również można zjeść, np. w Indiach. Jeżeli podczas przyrządzania masy doda się tłuszczu oraz mąki zrobionej z soczewicy lub kukurydzy, placki te nazywa się już nie „chapati”, lecz „roti”.

⁶ Z książki *Bajdy i Moderówka*, Poznań 1977 można dowiedzieć się, np. o przesądzie, wedle którego skubanie pieczywa skutkowało pojawieniem się choroby na dłoniach. Por. R. Lilientalowa, *Przesady żydowskie*, [w:] „Wiśła” 1900, t. XIV.

⁷ Warto dodać, że w niektórych rejonach Rusi podczas udawania się z dzieckiem do cerkwi na chrzest, aby uchronić się przed urokami niesiono również chleb, [w:] J. Talko-Hryncewicz, *Zarys lecznictwa ludowego na Rusi Południowej*, Kraków 1893, s. 94.

⁸ W powyższej sytuacji można było oprócz chleba wręczyć jako „kolędę” inny rodzaj pieczywa, np. babkę.

Pierwszą kąpiel dziecka nie można było przygotować w dzieźce, dopuszczalne było natomiast „w nieckach, byle nie po mące”⁹. Gdy dziecko zostało wykąpane, wodę wylewano „na cudze psy, ażeby (...) „choróbsko z domu wyniosły”, albo na rzekę lub strumień, lub wreszcie „na drogę” przed przyjeżdżających, aby oni chorobę zabrali”¹⁰. Na kolki po przebytych przez kobietę połogu podawano placek zrobiony z mąki pszennej (ozimej) wymieszany z zimną wodą; placek ten następnie kładziono na piersiach oraz brzuchu kobiety¹¹.

W kulturze ludowej chleb miał wiele znaczeń. Jedno z nich dotyczyło małżeństwa, symbolizując płodność. Nic więc dziwnego, że chleb towarzyszył zarówno narzeczonemu, jak i młodej parze.

Kawaler, który wybierał się na swaty zaopatrzony był w kawałek świeżo upieczonego chleba. Przyjęcie chleba przez dziewczynę lub jej rodziców oznaczało aprobatę. W wielu regionach kraju dziewczyna odbierała cały chleb od rodziców, którzy go otrzymali i umieszczała na głównej belce stropu domostwa. Na tej belce lokowano także Pismo Święte i inne dewocjonaalia. Chleb musiał tam pozostać aż do uroczystości zrękwiny (dzisiejsze zaręczyny). Swaci również otrzymywali od przyszłej panny młodej chleb, z którym wracali na zrękwiny.

Weselnym pieczywem był „korowaj” pieczołowicie przygotowywany z najlepszej jakości składników. Chleb był starannie zdobiony figurkami wykonanymi z ciasta w kształcie, np. roślin, zwierząt. Wiele z nich miało znaczenie symboliczne, kosmologiczne nawiązujące na przykład do wieczności wszechświata, odradzania się życia, płodności, nieżyjących bliskich. Piekły go tylko kobiety – mężatki lub niezamężne tuż przed uroczystością ślubu. Oprócz kobiet nikt nie mógł przebywać w izbie. Według tradycji „korowaj” musiał wyjść dobrze za pierwszym razem, ponieważ mogło to zaważyć na szczęściu przyszłych małżonków. Podczas wesela spożywano także inne rodzaje pieczywa, np. „orzechy” (ciasto, do którego dodawano pieprz, natomiast wierzch był słodki, uzyskiwano to za pomocą syropu zazwyczaj cukrowego); „kokoszki”/”kogutki” (pryozdobione piórami od kur); „szyszki” (bułka małych rozmiarów), kołaczki (rodzaj pieczywa o charakterze obrzędowym w kształcie kolistym, do wyrobu ciasta używano mąki pszennej albo żytniej)¹². Dzieciom szykowano zwykle pieczywo małych rozmiarów.

⁹ M. Udziela, *Medycyna i przesady lecznicze ludu polskiego. Przyczynek do etnografii polskiej*, Warszawa 1891, s. 69.

¹⁰ Ibidem, s. 71.

¹¹ Ibidem, s. 65.

¹² Aleksander Brückner odnotował weselne kołaczki podczas swoich folklorystycznych rozważań, [w:] A. Brückner, *Kultura. Piśmiennictwo. Folklor*, wybór prac pod redakcją W. Berbelickiego i T. Ulewicza, Warszawa 1974, s. 183.

Chleb pojawiał się podczas różnych uroczystości, świąt, obrzędów, czynności domowych i gospodarskich, których przebieg wyznaczały pory roku¹³. Przykładowo, podczas pierwszej orki chłopi brali ze sobą bochenek chleba jako symbol dostatku, odradzania się, płodności w tym przypadku w celu spowodowania obfitych plonów. Był to jeden z rytuałów inicjalnych. Kulminacyjnym punktem zbierania plonów były dożynki, które nie mogły się odbyć bez dużego bochna (rytuał końcowy). Miało to również znaczenie symboliczne – chleb był pieczony z mąki, czyli darów ziemi, w ten sposób człowiek dotykał tajemnicy kosmologii.

Chlebem posługiwano się także do odkadzania chorych zwierząt gospodarskich. Popularnym specyfikiem przeciwko chorobom u krów był na przykład opłatek¹⁴. Wnie-sienie chleba było obligatoryjne podczas przeprowadzki do nowego domu. Z kolei pożar powstały wskutek uderzenia pioruna gaszono wrzucając w ogień chleb¹⁵. Chociażby na przytoczonych przykładach widać, że chleb pełnił ważne funkcje nie tylko o znaczeniu religijnym, obrzędowym, mistycznym, ale także w życiu codziennym i gospodarskim.

Wiele zwyczajów na przestrzeni czasu zmieniło swoją formę, a nawet znaczenie. Przykładowo, obecnie podczas katolickiej Wigilii ludzie dzielą się opłatkiem (komunikant). Niewielu jednak wie, iż dawniej nie był to komunikant, lecz pieczywo o charakterze obrzędowym. W przeszłości pozostawiano wolne nakrycie na świątecznym stole. Jednak nie czyniono tego z myślą o ewentualnym przyjęciu niespodziewanego gościa jak to jest praktykowane obecnie, lecz dla duchów zmarłych członków rodziny. Wiele tradycji sięga czasów przedchrześcijańskich, które przetrwały lub były modyfikowane wraz z upływem czasu.

Chleb w lecznictwie ludowym

Lecznictwo ludowe bazowało nie tylko na wiedzy przodków, ziołolecznictwie¹⁶, wnikliwej obserwacji natury, ale i lokalnych wierzeniach, zabobonach, magicznych

¹³ Warto sięgnąć do powieści Władysława Stanisława Reymonta „Chłopi”, w której ukazano to na przykładzie wsi Lipce. Za pomocą pióra pisarz misternie „odmalował” wioskę, życie jej mieszkańców, zwyczaje i obrzędy na tle zmieniającej się aury. Powieść oprócz niekwestionowanych walorów literackich, artystycznych posiada także wartości kulturowe, dokumentacyjne, gdyż jest źródłem wiedzy o folklorze i kulturze ludowej.

¹⁴ Wówczas do opłatka dodawano rutę. Do dzisiaj stosowane są lecznicze właściwości ruty zwyczajnej (*Ruta graveolens*), np. na dolegliwości układu moczowego, pokarmowego, na poprawę krążenia. Używana jest ponadto jako przyprawa do mięs, ryb, sałatek, bigosu, grzybów. Niekiedy sadzona dla celów ozdobnych.

¹⁵ Często wrzucano z chlebem sól.

¹⁶ Zob. np. M. Hensłowa, *Z badań nad wiedzą ludową o roślinach*, [w:] „Slavia Antiqua” 1978, t. XXV, s. 295-319; M.I. Macioti, *Mity i magie ziół*, Kraków 2006.

zakłęciach¹⁷. Odzwierciedlał się w nim ówczesny sposób pojmowania człowieka we wszechświecie, zjawisk społecznych i przyrodniczych. Misterium życia i śmierci wpływało na sposób rozumienia istoty i przyczyn chorób. W obecnym stanie wiedzy budzi to mieszane uczucia, ale i zastanawia. Poznawanie artefaktów z przeszłości jest cennym źródłem informacji o ludowym folklorze.

Poniżej zostanie podanych kilka przykładów zwyczajów, przesądów oraz zabobonów, które dawniej funkcjonowały w ludowym lecznictwie:

- krzyk noworodka miał przynieść dziecku pomyślność¹⁸
- wierzono, iż odwracanie się lub spanie matki plecami do nowonarodzonego dziecka mogło wywołać żółtaczkę¹⁹. Gdy dziecko zachorowało na żółtaczkę urządzano kąpiel. Do wody dodawano złoty pierścionek, aby zniwelować żółty kolor²⁰. Pierścień miał niejako „przejąć” tą barwę. Z kolei na Rusi popularną metodą stosowaną w tych okolicznościach było umieszczenie w wodzie korali lub kąpanie dzieci w czerwonej marchewce²¹
- jeżeli dziecko urodziło się lub przestało być karmione piersią w czasie, gdy zakwitły sady wierzono, że włosy takiego człowieka przedwcześnie przyprószy siwizna. Pogląd ten można było spotkać, np. na Ziemi Krakowskiej
- w celu zapobiegania trudnościom w wymowie u dzieci nie pokazywano im luster²²
- na dzieci podczas snu nie mogło padać światło księżyca, ponieważ mogły być niespokojne. W celu zapewnienia błogiego snu pod poduszki wkładano różne przedmioty, np. główki maku, klucze, kropidła²³. W przypadku dorosłych światło księżyca mogło wywołać lunatyzm²⁴

¹⁷ Np. H. Biegeleisen, *Lecznictwo ludu polskiego*, Kraków 1929; S. Szpilczyński, *Z dziejów przesądu i zabobonu w lecznictwie*, Warszawa 1956; M. Udziela, *Medycyna i przesady lecznicze ludu polskiego. Przyczynek do etnografii polskiej*, op. cit. Por. I. Jaguś, *Lecznictwo ludowe w Polsce w XX wieku – czynniki i kierunek przemian*, [w:] „Annales Universitatis Marie Curie-Skłodowska” 2001, vol. XXVI, Sectio I, s. 175-187; B. Kuźnicka, *Lek w dziejach człowieka – uwagi metodologiczne*, [w:] „Kwartalnik Historii Nauki i Techniki” 1992, t. XXXVII, nr 1, s. 3-9; L. Nowakowska, *W stronę socjologii lecznictwa niemedycznego – zarys przedmiotu badań*, [w:] „Hygeia Public Health” 2012, t. XLVII, nr 3, s. 258-263; W. Piątkowski, *Lecznictwo niemedyczne jako sposób interpretacji kultury*, [w:] „Annales Universitatis Marie Curie-Skłodowska” 1999, vol. XXIV, Sectio I, s. 107-118; W. Piątkowski, *Lecznictwo niemedyczne w Polsce. Tradycja i współczesność*, Lublin 2008.

¹⁸ J. Talko-Hryniewicz, *Zarys lecznictwa ludowego na Rusi Południowej*, op. cit., s. 86.

¹⁹ Ibidem, s. 91-92, 118.

²⁰ M. Udziela, *Medycyna i przesady lecznicze ludu polskiego. Przyczynek do etnografii polskiej*, op. cit., s. 70. Innym sposobem na żółtaczkę była kąpiel w odwarze z glistownika większego (*Chelidonium majus*), [w:] ibidem, s. 87. Obecnie *Chelidonium majus* jest znany pod nazwą „glistnik jaskółcze ziele”.

²¹ J. Talko-Hryniewicz, *Zarys lecznictwa ludowego na Rusi Południowej*, op. cit., s. 118.

²² M. Udziela, *Medycyna i przesady lecznicze ludu polskiego. Przyczynek do etnografii polskiej*, op. cit., s. 85.

²³ Ibidem, s. 90.

²⁴ Ibidem, s. 110.

- niesione mleko kobiety wiejskie zakrywały, aby uchronić je przed urokami, które mogły uniemożliwić upieczenie chleba lub zrobienie masła²⁵
 - wierzono, że „pryszczę na języku powstają z obmawiania drugich”²⁶
 - za przyczynę powstawania owrzodzeń uważano, np. czyszczenie butów na drodze lub spanie w nich²⁷
 - zjedzenie żaby wodnej (*Rana esculenta*) miało zapobiegać bólom brzucha²⁸. Inny sposób na tą dolegliwość to, np. jedzenie kminku zwyczajnego (*Carum carvi*), picie naparu z jęczmienia i fig²⁹
 - gdy nastąpiła wiosna kobieta, która nie chciała się opalić powinna, gdy ujrzała pierwsze jaskółki ucierać twarz rękoma³⁰
 - jeżeli ktoś zobaczywszy na wiosnę pierwszego bociana, usiadł na nogach, miały go nie boleć przez cały rok³¹
 - na miejsca ukąszone przez pszczoły albo osy kładziono okłady z „ziemią, która słońca nie widziała”³²
 - na reumatyzm w niektórych regionach (np. Pokucie) włościanie hodowali w domach świnki morskie, ponieważ miały one rzekomo „zbierać” w siebie tą dolegliwość³³
 - w Kaliszu i okolicy na rany od uderzenia, postrzału oraz wrzody praktykowano okadzanie chorego „prochem święconym, spalonym na węglach drzewnych”³⁴
- Środkiem zapobiegawczym swoistą „massą tabuletae” stanowił często chleb. Pieczywo było popularnym środkiem nie tylko na urodę, ale i wiele chorób. Stosowano, np. na bóle głowy, oczów, kurzajki (brodawki)³⁵, rany³⁶, zgałę, epilepsję, ugryzienia psa

²⁵ H. Biegeleisen, *Lecznictwo ludu polskiego*, op. cit., s. 233.

²⁶ M. Udziela, *Medycyna i przesady lecznicze ludu polskiego. Przyczynek do etnografii polskiej*, op. cit., s. 142.

²⁷ H. Biegeleisen, *Lecznictwo ludu polskiego*, op. cit., s. 98.

²⁸ M. Udziela, *Medycyna i przesady lecznicze ludu polskiego. Przyczynek do etnografii polskiej*, op. cit., s. 160-161.

²⁹ Ibidem.

³⁰ Ibidem, s. 189.

³¹ Ibidem, s. 232.

³² H. Biegeleisen, *Lecznictwo ludu polskiego*, op. cit., s. 111.

³³ M. Udziela, *Medycyna i przesady lecznicze ludu polskiego. Przyczynek do etnografii polskiej*, op. cit., s. 239.

³⁴ H. Biegeleisen, *Lecznictwo ludu polskiego*, op. cit., s. 29.

³⁵ W tradycji ludowej kurzajki (brodawki) występowały również pod nazwą „kokoszanki”.

³⁶ Powszechna metoda polegała na przyrządzeniu „maści”: szczypta świeżego chleba (na trzy palce) zmieszana z odrobiną niesolonego tłuszczu (łyżeczka) i pajęczyną (tyle ile ważył dodany do tego „specyfiku” tłuszcz). Do tego ludowego zwyczaju odwołał się na kartach książki Henryk Sienkiewicz.

chorego na wścieklicznę³⁷, ukąszenie węża. Okłady żytnim chlebem miały natomiast powodować znikanie guzów³⁸.

Z kolei chleb ugryziony przez myszy był „panaceum” przeciwko próchnicy i bólowi zębów³⁹. Jeżeli doszło do ropienia dziąsła lub zapalenia szczęki (okostnej) rytuał był bardziej rozbudowany: „okłady z mąki, koniecznie bobowej, nader są zachwalane. Wtedy uszy zatykają bawełną suchą lub zwilżoną w oliwie, z kamforą lub z białym pieprzem (...). Żółtka z dwóch ugotowanych jaj wybrać, do tego dodać szczyptę soli i gliny z pieca chlebowego, z miejsca na którym chleb się piecze (pacyna), utrzeć to razem, rozciągnąć na bibule i obłożyć skroń, to fluksję ściągnie (...). W czasie bólu zębów nie myją twarzy wodą, ale wódką”⁴⁰.

Jeden ze sposobów na ból głowy polegał natomiast na: „Gdy głowa ciągle boli, czy to z kataru (niezdrowiskiem zwanego), czy też z jakiegokolwiek innej przyczyny, pławią w szklance wody chleb i węgiel t.j. 3 kawałki węgla i 3 kawałki chleba. Jeżeli węgiel w pierw tonie, to mężczyzna czary zadał, jeżeli chleb, to kobieta, potem, przekonawszy się kto czary zadał, wylewają tę wodę w cztery kąty izby, przy odmawianiu czarodziejskich pacierzy”⁴¹. Z powyższych słów przebija przekonanie ówczesnych o apotropeicznych właściwościach chleba.

Analizując dawne metody leczenia można dowiedzieć się nie tylko o ówczesnym stanie wiedzy, świadomości, higienie, medykamentach, ale i zwyczajach mających różne konotacje, które współtworzyły kulturę ludową.

W przeszłości życie ludzi było wpisane i zależne od przyrody. Krajobraz kulturowy, w którym człowiek żył odciskał się na jego życiu, podejmowanych działaniach, wyborach, wierzeniach. W każdej sferze wszechobecny był chleb. Pełnił ważną rolę codzienną, leczniczą oraz odświętną, przypominając ludziom o potędze wszechświata. Odnoszono

³⁷ W przypadku pogryzienia przez wściekłego psa praktykowano, np. zjedzenie chleba z masłem, na którym uprzednio za pomocą rysiku łupkowego zapisano odpowiednie słowa (tzw. „odpisanie” wściekliczny). Chleb ten dawano również psu do zjedzenia. Zamiast chleba określenia te można było umieścić na serze. Zwyczaj ten sięga korzeniami XV wieku, stosowany był jednak jeszcze w I poł. XX wieku, [w:] H. Biegeleisen, *Lecznictwo ludu polskiego*, op. cit., s. 105, 112-116.

³⁸ M. Udziela, *Medycyna i przesady lecznicze ludu polskiego. Przyczynek do etnografii polskiej*, op. cit., s. 230.

³⁹ O powyższym zwyczaju można przeczytać, zarówno w przywoływanej w niniejszym artykule książce Mariana Udzieli, jak i Henryka Biegeleisena. Pierwszy z nich region, w którym było to stosowane wskazuje, np. Wielkopolskę, drugi Ziemię Lubelską. Warto dodać, iż metodę tą utrwalił także Oskar Kolberg na łamach swojego monumentalnego dzieła „Lud. Jego zwyczaje, sposób życia, mowa, podania, przysłowia, obrzędy, gusła, zabawy, pieśni, muzyka i tańce”.

⁴⁰ M. Udziela, *Medycyna i przesady lecznicze ludu polskiego. Przyczynek do etnografii polskiej*, op. cit., s. 150.

⁴¹ Ibidem, s. 107-108. Z kolei na Rusi, aby pozbyć się bólu głowy umieszczano pod ubraniem wierzchnim jaszczurkę lub nie czesano włosów, dopuszczając nawet do powstania kołtuna/kołtona, [w:] J. Talko-Hrynczewicz, *Zarys lecnictwa ludowego na Rusi Południowej*, op. cit., s. 191.

się do niego z szacunkiem i pietyzmem, dziś – funkcjonuje głównie w charakterze konsumpcyjnym. Nie jest jednak tylko zwykłym pieczywem, ponieważ kryje w sobie dawną wiedzę niekiedy mistyczną, część kultury ludowej i dziedzictwa naszych przodków.

Ochrona dziedzictwa kulturowego – wybrane aspekty prawne

W Polsce problematykę tą reguluje przede wszystkim ustawa z dnia 23 lipca 2003 roku o ochronie zabytków i opiece nad zabytkami (Dz. U. z 2003 r., Nr 162, poz. 1568 z późn. zm.). Powyższy akt normatywny posługuje się typologią zabytków na nieruchomości, ruchome i archeologiczne.

Artefakty kultury ludowej mogą być rozpatrywane pod kątem każdej wyżej wymienionej grupy. Jako przykłady zabytków nieruchomych, będących świadectwem folkloru ludowego można wskazać, np. układy ruralistyczne, zachowane chałupy wiejskie, zabudowania gospodarskie, wiatraki, młyny. Natomiast wśród zabytków ruchomych można wymienić, np. historyczne wyposażenie wspomnianych budynków, stroje ludowe, rękodzielnictwo, dawne narzędzia gospodarskie. Z kolei obiektami archeologicznymi mogą być, np. pradziejowe naczynia i skorupy, ceramika, grodziska.

Należy jednak zaznaczyć, iż w świetle prawa do uznania danego obiektu za zabytek nie wystarczy samo znalezisko lub wiek obiektu. Prawne uznanie za zabytek odbywa się bowiem na drodze procedury administracyjno-prawnej po uprzednich ekspertyzach⁴².

W Polsce idea ochrony artefaktów i zabytków etnograficznych pojawiła się ponad dwa stulecia temu. Pierwotnie przybierała formę utrwalania i pisemnego dokumentowania. Od II poł. XIX wieku podczas wystaw rolniczych zaczęto prezentować makiety wiejskich chałup. Powstawanie muzeów etnograficznych zapoczątkowało otwarcie muzeum w Warszawie w 1888 roku (obecna nazwa: Państwowe Muzeum Etnograficzne). W tym samym roku narodził się zamysł utworzenia Muzeum Tatrzańskiego im. dr Tytusa Chałubińskiego, które położyło podwaliny pod rozwój muzeów regionalnych w Polsce.

Ważną i efektywną formą ochrony dziedzictwa etnograficznego są muzea⁴³ na wolnym powietrzu – skanseny i parki etnograficzne. Na świecie pierwsze takie muzeum założono z inicjatywy pedagoga Artura Hazeliusa w Szwecji w 1891 roku. W Polsce pierwszy skansen powstał w 1906 roku dzięki małżeństwu folklorystów, pasjonatów i społeczników Teodory i Izzydora Gulgowskich. Obecnie jest to Muzeum – Kaszubski

⁴² Zob. S. Kowalska, *Prawna ochrona dóbr kultury. Wybrane regulacje oraz proponowane zmiany*, [w:] M. Nowak (red.), *Studia prawnicze. Rozprawy i materiały*, Kraków 2007, s. 97-111.

⁴³ Zob. szerz. ustawę z dnia 21 listopada 1996 roku o muzeach (Dz. U. z 1997 r., Nr 5, poz. 24 z późn. zm.).

Park Etnograficzny im. Teodory i Izydora Gulgowskich w Wdzydzach Kiszewskich. Do innych tego typu muzeów w kraju należy, np. Muzeum w Łowiczu i Skansen w Maurzycach, Skansen Kurpiowski w Nowogrodzie im. Adama Chętnika, Skansen Zagroda Wsi Pszczyńskiej, Muzeum Nadwiślański Park Etnograficzny w Wygiełzowie i Zamek Lipowiec, Wielkopolski Park Etnograficzny, Muzeum Wsi Kieleckiej, Muzeum Wsi Opolskiej, Muzeum Wsi Radomskiej, Muzeum Wsi Słowińskiej w Klukach, Dworek Marii Dąbrowskiej w Russowie.

W muzeach typu skansenowskiego dąży się do pieczołowitego zrekonstruowania z detalami dawnej polskiej wsi, folwarków, dworków, a nawet usytuowania tak, aby można było „poczuć” ich klimat.

Zwiedzający mogą zobaczyć również wyrób tradycyjnych potraw, rzemiosła, upraw czy hodowli na terenie skansenu. Na poniższych zdjęciach przedstawiono tradycyjny wyrób chleba z zachowaniem dawnych metod i receptur.



Źródło: Muzeum Wsi Kieleckiej



Źródło: Muzeum Wsi Kieleckiej

Muzea oprócz wystaw organizują wiele wydarzeń kulturalnych, mających na celu zachowanie i popularyzowanie lokalnego dziedzictwa kulturowego. Przykładowo, Muzeum Wsi Kieleckiej organizuje „Święto Chleba”, „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”, a także jarmarki agroturystyczne, imprezy folklorystyczne, kiermasze świąteczne, majówki.

Warto wskazać, iż muzeum założonym z myślą o ochronie i krzewieniu tradycyjnego wypieku jest Muzeum Chleba Piotra Mankiewicza w Radzionkowie. Instytucja rozpoczęła działalność w 2000 roku. Wśród eksponatów oprócz narzędzi, foremek, pieniędzy „chlebowych” znajdują się, np. dawne książki, czasopisma, pocztówki, prasa, w których poruszono tą problematykę.

Podobne muzeum powstało z inicjatywy Grażyny i Mariana Pozorków działa od 2000 roku w stolicy (Warszawskie Muzeum Chleba). Co ciekawe, przy muzeum funkcjonuje piekarnia, która bazuje na naturalnych zakwasach, a chleb pszenny i żytni pieczony jest według tradycyjnych przepisów. Założyciel, który sam jest mistrzem piekarskim prowadzi piekarnię⁴⁴, pragnie bowiem zachować i popularyzować wiedzę o zawodzie piekarza oraz tradycyjnym wypieku chleba.

Inną tego typu instytucją jest Muzeum Chleba w Ustce (1998 r.). W muzeum zgromadzono ponad 2 000 tysięcy eksponatów dotyczących historii chleba, piekarnictwa oraz cukiernictwa. Mieści się w zabytkowym obiekcie – piekarni założonej przez Adama i Eugeniusza Brzóska na Starówce.

Muzeum Chleba w Radzionkowie, Ustce i Warszawie powstało dzięki wysiłkom prywatnych osób – pasjonatów, kolekcjonerów. Jest to jedna z istotnych form ochrony dawnych tradycji przed zapomnieniem. Osoby zaangażowane w taką działalność często zdane są wyłącznie na siebie. W państwie powinny być opracowane i wdrażane formy wsparcia także prywatnych muzeów. Zwłaszcza, iż ich założyciele to nierzadko osoby w podeszłym wieku. Są żywą skarbnicą wiedzy, gdyż wiele zwyczajów i tradycji znają z lat dzieciństwa i młodości. Zachodzi pilna potrzeba zapewnienia stabilności i dalszego funkcjonowania takich placówek, ponieważ młode pokolenie często ma już inne zajęcia i zainteresowania.

Ważna dla dziedzictwa kulturowego jest ochrona nie tylko zabytków nieruchomych oraz ruchomych, ale i krajobrazu kulturowego. Na podstawie art. 6 ust. 1 pkt. 1a ustawy z dnia 23 lipca 2003 roku o ochronie zabytków i opiece nad zabytkami (Dz. U. z 2003 r., Nr 162, poz. 1568 z późn. zm.) do zabytków nieruchomych zakwalifikowano również krajobrazy kulturowe. Chleb w tradycji ludowej związany jest bowiem nie tylko z społeczeństwem i oddziaływaniami środowiskowymi, ale także przestrzenią geograficzną oraz elementami żywej i nieożywionej przyrody.

⁴⁴ Piekarnia istnieje znacznie dłużej niż muzeum, gdyż od 1984 roku.

Muzea i skanseny są szansą na ocalenie materialnych artefaktów kulturowych wsi polskiej. Pełnią one niejako rolę „szańców”, które chronią przed zapomnieniem. Należy jednak pamiętać, aby ochroną otaczać również sferę niematerialną. W ustawie z dnia 23 lipca 2003 roku o ochronie zabytków i opiece nad zabytkami (Dz. U. z 2003 r., Nr 162, poz. 1568 z późn. zm.) można odnaleźć zapisy świadczące o kulturze niematerialnej. Przykładowo na podstawie art. 6 ust. 1 pkt. 1h i art. 6 ust. 1 pkt. 2h za zabytki mogą zostać uznane miejsca i przedmioty upamiętniające działalność wybitnych osobistości, instytucji bądź wydarzenia historyczne. Z kolei w art. 6 ust. 1 pkt. 3 w kontekście obiektów archeologicznych jest mowa o reliktach działalności artystycznej, religijnej i gospodarczej. Natomiast zgodnie z art. 6 ust. 2 ochronie mogą podlegać nazwy geograficzne, historyczne lub tradycyjne nazwy obiektu budowlanego, ulicy, placu albo jednostki osadniczej. Każdy z wymienionych obiektów, miejsc czy nazw związany jest z pewnym sposobem myślenia, systemem wartości, idei oraz przekonań, które znalazły swoje odzwierciedlenie w wytworach materialnych. W powyższym akcie prawnym nie znajduje się jednak bezpośrednia wzmianka o ochronie dziedzictwa niematerialnego. Można doszukać się tego poprzez wyrecypowanie z przepisów treści, które można odnieść do omawianej problematyki, jak na przykład wspomniana tradycyjna nazwa, która mając korzenie historyczne, może być zupełnie inna od administracyjnie ustanowionej i aktualnie obowiązującej. Nazwy tradycyjne mogą nawiązywać również do dawnych praktyk, zwyczajów, zawodów lub rzemiosła.

Na forum międzynarodowym działania na rzecz ochrony kultury tradycyjnej i ludowej organizacja UNESCO (United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization; Organizacja Narodów Zjednoczonych dla Wychowania, Nauki i Kultury) podejmuje od wielu lat. Odnotować można na przykład program „Żywe skarby ludzkości” (uruchomiony w 1994 r.), Listę Arcydzieł Ustnego i Niematerialnego Dziedzictwa Ludzkości (pierwsza edycja w 2001 r.). Przedsięwzięcia te mają swój wkład w wykrystalizowaniu się szerszego terminu, jakim jest niematerialne dziedzictwo kulturowe. Pierwszym multilateralnym aktem prawnie wiążącym w tej materii stała się Konwencja UNESCO w sprawie ochrony niematerialnego dziedzictwa kulturowego sporządzona w dniu 17 października 2003 roku w Paryżu. Na podstawie tej Konwencji w celu ochrony niematerialnego dziedzictwa kulturowego powołano Listę Reprezentatywną Niematerialnego Dziedzictwa Kulturowego Ludzkości oraz dla zagrożonych – Listę Niematerialnego Dziedzictwa Wymagającego Pilnej Ochrony. O wpisy na pierwszą z wymienionych list mogą ubiegać się również praktyki, przekazy oraz umiejętności związane z sztuką i tradycją kulinarną. Na Listę Reprezentatywną Niematerialnego Dziedzictwa Kulturowego Ludzkości w tej materii wpisano, np. tradycyjny chorwacki sposób wytwarzania pierników, francuską tradycję biesiadną. W czasie pisania niniejszego artykułu nie widniały wpisy z Polski.

Konwencja UNESCO w sprawie ochrony niematerialnego dziedzictwa kulturowego w Polsce zaczęła bowiem obowiązywać w sierpniu 2011 roku (Dz. U. z 2011 r., Nr 172, poz. 1018). Krajowe mechanizmy ochrony dziedzictwa niematerialnego są wypracowywane na szczeblu centralnym, regionalnym i lokalnym. Pierwszych wpisów na Krajową Listę Niematerialnego Dziedzictwa Kulturowego dokonano w sierpniu 2014 roku. W tym zakresie nie powinno się szczędzić sił ani wysiłków, ponieważ pewna wiedza, zwyczaje, zjawiska kulturowe (np. dotyczące wypieku według tradycyjnych prawideł) mogą szybko zaniknąć wraz z odejściem osób, które są w tym biegle.

W art. 6 ust. 1 Konstytucji Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 2 kwietnia 1997 roku (Dz. U. z 1997 r., Nr 78, poz. 483) zapisano, iż „Rzeczpospolita Polska stwarza warunki upowszechniania i równego dostępu do dóbr kultury, będącej źródłem tożsamości narodu polskiego, jego trwania i rozwoju”⁴⁵. Niewątpliwie źródłem narodowej tożsamości jest także ludowa tradycja wypieku chleba, gdyż niegdyś była ściśle wpisana w ludzkie życie, kształtowała obyczaje, sposób myślenia i przeżywania.

Użyte w art. 6 ust. 1 ustawy zasadniczej sformułowanie „dostęp do dóbr kultury” wskazuje nie tylko na rzetelne informacje, które w tym zakresie powinny być przekazywane, ale również na ochronę folkloru w instytucjach do tego powołanych, podejmowanie własnej wytwórczości lub działalności artystycznej, udostępnianie zbiorów nauce i społeczeństwu oraz edukację w formie nieformalnej i zinstytucjonalizowanej. Prawo dostępu do dóbr kultury jest jednym z istotnych praw człowieka. Obecnie kładzie się nacisk, aby działalność i twórczość artystyczna przebiegała z poszanowaniem prawa własności intelektualnej⁴⁶.

Z kolei w ust. 2 art. 6 Konstytucji jest mowa, że państwo polskie „udziela pomocy Polakom zamieszkałym za granicą w zachowaniu ich związków z narodowym dziedzictwem kulturalnym”. Należy pamiętać, iż występuje wiele powiązań międzykulturowych, a w polskie dziedzictwo wkład mieli także przedstawiciele innych narodowości i etni⁴⁷. Ponadto niejedyn Polak dobrowolnie lub z przyczyn niezależnych od siebie zmuszony był opuścić kraj. Polacy żyjący na obczyźnie nierzadko również mieli swój udział

⁴⁵ Zob. także art. 73 Konstytucji Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 2 kwietnia 1997 roku (Dz. U. z 1997 r., Nr 78, poz. 483).

⁴⁶ Por. M. Land, *Intellectual Property Rights and the Right to Participate in Cultural Life*, [w:] Institute for Information Law & Policy at New York Law School, White Paper Series 08/09#02, New York 2008, s. 1-7.

⁴⁷ Np. A. Dmytrenko, *Teatralne dziedzictwo A. i Z. Pronaszków: z lwowskich zbiorów muzealnych*, [w:] S. Kowalska, D. Wańka (red.), *Retrospekcja i ochrona dziedzictwa kulturowego*, Poznań-Kalisz 2015, s. 274-289; R. Kowalski, *The culture and customs of various national and ethnic minorities*, [w:] E. Poniedziałek (ed.), *Contemporary issues in scientific information and communication. Studies. Essays. Contributions*, Poznań-Kalisz 2012, s. 48-57. Zob. także O. Kozakevych, *Lwów – ośrodek trykotarstwa artystycznego w Galicji końca XIX – I dekady XX wieku*, [w:] S. Kowalska, D. Wańka (red.), *Retrospekcja i ochrona dziedzictwa kulturowego*, Poznań-Kalisz 2015, s. 63-84.

w nauce, kulturze i sztuce krajów, w których się znaleźli. W odniesieniu do Polski za artefakty oraz dorobek kulturowy należy uważać nie tylko materialne i niematerialne dziedzictwo przodków, ale i tych wszystkich narodów oraz mniejszości narodowych i etnicznych, które na przestrzeni czasu przyczyniły się do rozwoju polskiej kultury i państwowości.

W Unii Europejskiej podkreśla się znaczenie ochrony dóbr kultury. Uruchamia się programy strategiczne także na rzecz ochrony elementów składających się na regionalne dziedzictwo etnograficzne.

Ochronę tradycyjnych receptur, metod wytwórczych oraz nazw reguluje obecnie rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 roku w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 343 z dnia 14 grudnia 2012 r.). W art. 1 wskazano, iż środki i regulacje podejmowane w tym kierunku powinny być zgodne z zasadami uczciwej konkurencji i prawem własności intelektualnej. Na podstawie rozporządzenia ujednociono system chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych (art. 4)⁴⁸, a także gwarantowanych tradycyjnych specjalności (art. 17-24), do których zaliczono dawne kulinaria, przepisy oraz metody ich wytwarzania⁴⁹. W tym zakresie istotna jest praktyczna implementacja oraz podejmowanie odpowiednich działań również na płaszczyźnie krajowej.

Komisja Europejska do Rejestru Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych oraz Rejestru Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności z Polski wpisała, np. oscypek, wielkopolski ser smażony, redykołkę, kabanosy, kielbasę myśliwską, kielbasę lisecką, olej rydzowy, miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich, miód kurpiowski, półtorak. Z pieczywa natomiast chleb prądnicki, kołocz (kołacz) śląski, obwarzanek krakowski, andruty kaliskie, rogal świętomarciński, cebularz lubelski, pieriekaczewnik. Są to tradycyjne wyroby kulinarne oparte na ludowych recepturach.

W Polsce organem opiniodawczo-doradczym Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi jest Rada do Spraw Tradycyjnych i Regionalnych Nazw Produktów Rolnych i Środków Spożywczych. W rozumieniu art. 47 ust. 1a ustawy z dnia 17 grudnia 2004 roku o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U. z 2005 r., Nr 10, poz. 68 z późn. zm.) za tradycyjne

⁴⁸ Zob. art. 11 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 roku w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 343 z dnia 14 grudnia 2012 r.).

⁴⁹ Na temat Rejestru Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych oraz Rejestru Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności: art. 14 rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014 z dnia 13 czerwca 2014 roku ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 179 z dnia 19 czerwca 2014 r.).

metody produkcji uważane są metody, które są wykorzystywane co najmniej od 25 lat. Polska jako członek UE harmonizuje swoje przepisy z prawem unijnym.

Na polskiej Liście Produktów Tradycyjnych⁵⁰ wśród wyrobów piekarniczych oraz cukierniczych widnieje, m.in. kaszubski chleb żytni na ziemniakach, chleb orawski na liściu kapusty, chleb wiejski na zakwasie z pieca ceglanoego z Białej, kociewski chleb wiejski na serwatce, obrzędowy chleb z Doliny Mrogi, chleb żytni wielkopolski, chleb nagawski wiecznie świeży, chleb słowiński, chleb tatarczuch, jodłownicki kołacz z serem, rzeszowski kołacz weselny, razowiec lipnicki, brutfaniok, podpłomyk z cebulą, śląskie oblaty, handzłowska bułka pszenna, gaśki weselne, szczodroki, kukielka uszewska, kukle kaszubskie, gryska z Bliżyna, placek spod kamienia, chrupaczki, choszczeńska strucla z makiem, poznański pumpernikiel Adama, precelek krakowski, amoniaczki – ciasteczka na niedzielę, miódownik z Jaszczowa, sękacz mazurski. Spis ten prowadzi Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Są to produkty będące elementem regionalnego dziedzictwa kulturowego oraz tożsamości mieszkańców.

Chleb jako ważny element dziedzictwa kulturowego zarówno w wymiarze materialnym, jak i niematerialnym powinien być otaczany właściwą ochroną. Powinno się to odbywać z poszanowaniem różnorodności lokalnych i regionalnych społeczności. Spuścizna przeszłości nie jest bowiem jednorodna. Nie można stosować tego samego schematu, ani kierować się względami merkantylnymi. Dziedzictwo kulturowe również w zakresie tradycyjnego wypieku chleba ma istotne znaczenie dla zachowywania tożsamości oraz budowania więzi międzyludzkich.

Akty prawne

K o n s t y t u c j a Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 2 kwietnia 1997 roku (Dz. U. z 1997 r., Nr 78, poz. 483).

K o n w e n c j a UNESCO w sprawie ochrony niematerialnego dziedzictwa kulturowego sporządzona w dniu 17 października 2003 roku w Paryżu (Dz. U. z 2011 r., Nr 172, poz. 1018).

R o z p o r z á d z e n i e Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 roku w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 343 z dnia 14 grudnia 2012 r.).

R o z p o r z á d z e n i e wykonawcze Komisji (UE) nr 668/2014 z dnia 13 czerwca 2014 roku ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 179 z dnia 19 czerwca 2014 r.).

U s t a w a z dnia 21 listopada 1996 roku o muzeach (Dz. U. z 1997 r., Nr 5, poz. 24 z późn. zm.).

U s t a w a z dnia 23 lipca 2003 roku o ochronie zabytków i opiece nad zabytkami (Dz. U. z 2003 r., Nr 162, poz. 1568 z późn. zm.).

U s t a w a z dnia 17 grudnia 2004 roku o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U. z 2005 r., Nr 10, poz. 68 z późn. zm.).

⁵⁰ Wpisy są uszeregowane według województw.

Bibliografia

- Biegeleisen H., *Lecznictwo ludu polskiego*, Kraków 1929.
- Brückner A., *Kultura. Piśmiennictwo. Folklor*, wybór prac pod redakcją W. Berbelickiego i T. Ulewicza, Warszawa 1974.
- Cisek M., *Materiały etnograficzne z miasteczka Żolymy w powiecie przemyskim*, [w:] „Zbiór Wiadomości do Antropologii Krajowej” 1889, t. XIII.
- Dmytrenko A., *Teatralne dziedzictwo A. i Z. Pronaszków: z lwowskich zbiorów muzealnych*, [w:] S. Kowalska, D. Wańka (red.), *Retrospekcja i ochrona dziedzictwa kulturowego*, Poznań-Kalisz 2015.
- Henslowa M., *Z badań nad wiedzą ludową o roślinach*, [w:] „Slavia Antiqua” 1978, t. XXV.
- Jaguś I., *Lecznictwo ludowe w Polsce w XX wieku – czynniki i kierunek przemian*, [w:] „Annales Universitatis Marie Curie-Skłodowska” 2001, vol. XXVI, Sectio I.
- Kowalska S., *Prawna ochrona dóbr kultury. Wybrane regulacje oraz proponowane zmiany*, [w:] M. Nowak (red.), *Studia prawnicze. Rozprawy i materiały*, Kraków 2007.
- Kowalski R., *The culture and customs of various national and ethnic minorities*, [w:] E. Poniedziałek (ed.), *Contemporary issues in scientific information and communication. Studies. Essays. Contributions*, Poznań-Kalisz 2012.
- Kozakewych O., *Lwów – ośrodek trykotarstwa artystycznego w Galicji końca XIX – I dekady XX wieku*, [w:] S. Kowalska, D. Wańka (red.), *Retrospekcja i ochrona dziedzictwa kulturowego*, Poznań-Kalisz 2015.
- Kuźnicka B., *Lek w dziejach człowieka – uwagi metodologiczne*, [w:] „Kwartalnik Historii Nauki i Techniki” 1992, t. XXXVII, nr 1.
- Land M., *Intellectual Property Rights and the Right to Participate in Cultural Life*, [w:] Institute for Information Law & Policy at New York Law School, White Paper Series 08/09#02, New York 2008.
- Lilientalowa R., *Przesady żydowskie*, [w:] „Wisła” 1900, t. XIV.
- Maciotti M.I., *Mity i magie ziół*, Kraków 2006.
- Mleczko T., *Rozmaitości*, [w:] „Lud” 1904, t. X.
- Nowakowska L., *W stronę socjologii lecznictwa niemedyycznego – zarys przedmiotu badań*, [w:] „Hygeia Public Health” 2012, t. XLVII, nr 3.
- Piątkowski W., *Lecznictwo niemedyczne jako sposób interpretacji kultury*, [w:] „Annales Universitatis Marie Curie-Skłodowska” 1999, vol. XXIV, Sectio I.
- Piątkowski W., *Lecznictwo niemedyczne w Polsce. Tradycja i współczesność*, Lublin 2008.
- Segeł B.W., *Wierzenia i lecznictwo ludowe Żydów*, [w:] „Lud” 1897, t. III.
- Szpilczyński S., *Z dziejów przesady i zabobonu w lecznictwie*, Warszawa 1956.
- Talko-Hryncewicz J., *Zarys lecznictwa ludowego na Rusi Południowej*, Kraków 1893.
- Udziała M., *Medycyna i przesady lecznicze ludu polskiego. Przyczynek do etnografii polskiej*, Warszawa 1891.
- Witkoś S., *Bajdy i Moderówka*, Poznań 1977.

Abstrakt

Chleb – rola i znaczenie w tradycji ludowej. Wybrane aspekty prawnej ochrony

Wokół chleba, procesu jego wytwarzania i symboliki z tym związanej toczyło się życie naszych przodków. Otaczany był szczególnym szacunkiem i emfazą. Proces wypieku odbywał się ściśle według receptur przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Czynności te były osnute aurą, symboliką, obrzędami o charak-

terze religijnym, a nawet mistycznym. Obecnie chleb funkcjonuje głównie jako produkt konsumpcyjny. W niniejszym artykule wskazano, iż tradycyjny proces wypieku chleba jest ważnym elementem dziedzictwa kulturowego w wymiarze materialnym, jak i niematerialnym. Składa się na to bowiem wiedza, praktyki, zwyczaje, umiejętności oraz zjawiska społeczno-kulturowe, które przekazywano na drodze transmisji międzypokoleniowej. Na początku XXI obserwujemy upadek wartości i autorytetów. Niekiedy historia traktowana jest jako zbędny „balast”. Zachodzi więc potrzeba, aby podejmować skuteczne, efektywne i skorelowane działania na rzecz ochrony kultury ludowej. W artykule przedstawiono wybrane regulacje prawa polskiego, unijnego i międzynarodowego, które podejmowane są w celu ochrony kultury ludowej także w zakresie dawnych wypieków i pieczywa. Chroniąc tradycyjny wypiek chleba chronimy tak naprawdę to, co jest jednym z ważnych elementów naszej tożsamości. Działania te powinny być jednak podejmowane z poszanowaniem różnorodności oraz pluralizmu kulturowego.

Słowa kluczowe

chleb, kultura ludowa, folklor, dawne kulinaria, dziedzictwo kulturowe, prawo

Abstract

Bread – its role and significance in folk tradition. Selected aspects of legal protection

The life of our ancestors revolved around bread, the making of it and the related symbolism. It was approached with respect and celebrated with special emphasis. The baking was performed with close adherence to the recipes handed down from generation to generation. These activities were surrounded by a religious atmosphere, almost mystical symbolism and rites. Today bread functions mainly as a consumer good. The article presents the traditional process of bread-baking as an important element of cultural heritage in both its material and immaterial aspect. It involves knowledge, practices and sociocultural phenomena passed on through intergenerational transmission. At the beginning of the 21st century, values and authority figures are in decline. Sometimes history is considered an unwelcome burden. There is therefore a need for effective, integrated action on behalf of protection of folk culture. The article presents selected regulations from Polish, European and international law introduced to protect folk culture, including baked goods of the past. By protecting traditional bread-baking, we protect a significant aspect of our identity. These actions ought to be undertaken with respect for cultural pluralism and diversity.

Keywords

bread, folk tradition, folklore, cuisine of the past, cultural heritage, law