

DOI: 10.31648/an.5226

OBRZĘDOWE PIECZYWO WESELNE  
W PODLASKIEJ TRADYCJI WSCHODNIEJ  
– *KOROWAJ, RAHULKI, DWOJANY,*  
*KOROWAJCZYKI, HUSKI*

RITUAL WEDDING BAKING IN THE EASTERN TRADITION  
IN PODLASIE – *KOROWAJ, RAHULKI, DWOJANY,*  
*KOROWAJCZYKI, HUSKI*

**Irena Matus**

ORCID: <http://orcid.org/0000-0001-6631-9338>

Uniwersytet w Białymstoku / University of Białystok

e-mail: [i.matus@wp.pl](mailto:i.matus@wp.pl)

**Keywords:** wedding, *korowaj, korowajnici, huski, korowajczyki*

**Abstract:** This article presents types of ritual bread used as part of wedding customs, paying special attention to *korowaj*. In former villages, a wedding could not exist without the traditional *korowaj* and ritual baking pastries such as *korowajczyki, dwojany, huski*. *Korowaj* was treated as sanctity and it was sacralised. It was baked only once in a lifetime for the bride and for the groom. The paper discusses in detail the baking process, the accompanying rules and prohibitions and special songs which were sung. The ceremonial baking was prepared by a team of women – *korowajnić*. Dough served to predict the future life of the bride and the groom. Decorations made of dough were significant, characterized by timeless symbolism, for example, the most popular twisted spiral-like *huski*, double-branched sticks *dwojany* and triple-branched sticks *trojany* – both covered with dough. In time, new floristic and zoomorphic decorations appeared. *Korowaj* was round, which had a symbolic meaning as a wedding ring, and offered to newlyweds and the wedding guests. In former villages *korowajczyki* were also baked for the bride and used in magical procedures. *Huski* were given as gifts. The symbolic *dwojany* were prepared to protect marriage from disintegration. With the fall of traditional culture, the old customs and wedding ceremonies disappeared and the baking of ritual pastries was ceased.

W artykule omówiono weselne pieczywo obrzędowe i związane z tym zwyczajami, praktykowane w czasach ludowej kultury tradycyjnej. Analizie poddano zmiany zachodzące w zwyczajach weselnych, w których wykorzystywano tego typu wypieki od drugiej połowy XIX wieku do końca lat 60. ubiegłego stulecia, kiedy nastąpił upadek tego typu kultury. Utrzymywała się ona na rubieżach północnego Podlasia znacznie dłużej niż w innych rejonach ze względu na zapóźnienie ekonomiczne i towarzyszącą temu gospodarkę naturalną.

Badany obszar obejmował wsie usytuowane w dolinie górnej Narwi, od granicy z Białorusią po parafie Kożany i Rajsk. Teren ten w przeszłości zamieszkiwała ludność niemal wyłącznie obrządku wschodniego – potomkowie dawnych Słowian wschodnich – i tylko w niektórych wsiach częściowo mieszaną wyznaniowo. Tu przebiegała granica gwarowa, a w przeszłości państwowa – Wielkiego Księstwa Litewskiego i Rzeczypospolitej.

W celu ukazania podziału gwarowego na omawianym terenie zastosowano podział na nadnarwiańskie wsie *Litwy* (w gwarze z cechami *dziekania*) i wsie *Padlasza* (w gwarze z cechami *okania*) – to nazewnictwo, jakim w przeszłości i obecnie posługują się mieszkańcy mówiący odmienną gwarą, podkreślając swoją tożsamość. Ziemię pogranicza w dolinie Narwi zostały zasiedlone znacznie wcześniej, stąd zakres *dziekania* nie pokrywa się idealnie z granicą administracyjną Wielkiego Księstwa Litewskiego, która w ostatecznej formie została zatwierdzona w 1569 roku. Teren ten oddzielał pas dawnej Puszczy Ładzkiej. W gwarze miejscowej pierwsza to *Padlasza*, a druga to *Litwa*.

Procesy osadnicze na obszarze historycznego Podlasia przebiegały wielostopniowo, z kilku kierunków jednocześnie, rozciągnięte w czasie. Pierwsza ich fala załamała się, zdaniem specjalistów, w XIII stuleciu, po czym nastąpił około 200-letni okres pustki [Wiśniewski 1980, 14]. Dopiero w XIV-XV wieku tereny te ponownie zaczęły się zaludniać, a że Wielkie Księstwo Litewskie nie było jednolite etnicznie, kulturowo, językowo czy wyznaniowo, napływała tu ludność wschodniosłowiańska, współcześnie określana jako białoruska i ukraińska, od strony Mazowsza polska, z północnego wschodu bałtyjska, przede wszystkim litewska. Granice tego osadnictwa były nieostre, płynne [Wiśniewski 1980, 23].

W artykule dominuje materiał źródłowy – relacje informatorów, urodzonych w okresie międzywojennym i w latach 40. ubiegłego stulecia, mieszkańców wsi nadnarwiańskich. Stanowi on wynik szczegółowych badań terenowych, prowadzonych przez autorkę od lat 80. ubiegłego stulecia, uzupełnione literaturą przedmiotu dotyczącą północnego Podlasia, która nie jest zbyt rozległa, ale warta podziału na kilka okresów. Najstarsza, XIX-wieczna, to cenne prace etnograficzne księży Brennów<sup>1</sup>, artykuły Józefa Jaroszewicza i innych auto-

<sup>1</sup> Rękopis księdza Celestyna Brenna pochodzi z 1853 r., natomiast praca jego syna księdza Jarosława Brenna (obaj nieśli posługę duszpasterską w parafii Stary Kornin) ukazała się drukiem w „Wileńskich Wiadomościach Diecezjalnych” w latach 70. XIX w. W 2017 r. prace obu autorów opublikowane zostały w „Бельскім Гостінцы”.

rów publikujących w gazetach warszawskich, wileńskich i na łamach prasy diecezjalnej oraz monografie autorów rosyjskich. Ważną pozycję stanowią dzieła Zygmunta Glogera. Zwyczaje weselne wsi białoruskojęzycznych *Litwy* opisywał Michał Fedorowski. Z prac powojennych warto wymienić publikacje Aleksandra Barszczewskiego, Stanisława Dworakowskiego, Mikołaja Hajduka, prace magisterskie i semestralne studentów Uniwersytetu Warszawskiego i Uniwersytetu w Białymstoku oraz autorów białoruskich.

Opisane zwyczaje i obrzędy weselne obejmują okres od połowy XIX wieku po koniec lat 60. ubiegłego stulecia – schyłku ludowej kultury tradycyjnej. Wcześniejsze bazują na literaturze przedmiotu i wiadomościach zasłyszanych przez informatorów.

Na omawianym obszarze w czasach tradycyjnej kultury ludowej bez *korowaja* nie odbyło się żadne wesele. To ciasto obrzędowe, wypiekane na Podlasiu zamieszkałym głównie przez ludność obrządku wschodniego oraz całym obszarze wschodniego pogranicza. W innej formie i kształcie znane Litwinom (*korowaj-nius*), a za sprawą przenikania kultur, częściowo i na Mazowszu. Nazwą tą posługiwano się także na Białorusi, Ukrainie, w Serbii, Bułgarii. [Ogrodowska 2000, 88-89]. Na pograniczu etnicznym tradycję wypieku *korowaja* powszechnie przyjęła także uboga szlachta polska. W 1901 roku Zygmunt Gloger pisał: „W ziemi bielskiej nad Narwią żadne wesele u kmieci i drobnej szlachty nie może się obejść bez korowaja” [Gloger 1869, 157]. *Korowaj* w czasach ludowej kultury tradycyjnej był wypiekany w obu domach weselnych. O *korowaju* na Podlasiu pisał Oskar Kolberg: „Mężatki gniotą ciasto na korowaj, duży bochen pszenny z ozdobami wyrabianymi z ciasta, na wierzchu” [Kolberg 1968, 374-379].

*Korowaj* sakralizowano podobnie jak chleb. W XIX wieku nazywano go zamiennie białym chlebem. Niezależnie od symboliki był to wypiek magiczny, tak jak i rytuał jego przygotowania. Zwyczaj ten odzwierciedla naturalny i odwieczny w środowisku chłopskim kult chleba jako podstawy pożywienia w nawiązaniu do słów jednej z najważniejszych chrześcijańskich modlitw. Chleb był symbolem dostatku i to właśnie wypiek *korowaja* miał zapewnić nowej rodzinie. *Korowajem* obdarowywała młoda para swoich najbliższych, kiedy ci winszowali i składali podarki. To symboliczny chleb, jakim od tej pory dzielili się nowożeńcy. Nil Hilewicz pisał: „weselny korowaj to symbol bogactwa, co uosabia szczęście rodzinne” [Hilewicz 1987, 80]. W Łuce *korowaj* nazywano darem samego Boga, stąd przy jego podziale starszy družbant mówił: „daru karawajam bożym darom” [Szulski 2005, 59], natomiast w Bondarach przed przystąpieniem do wypieku kobiety śpiewały:

Karawaju, Boży daru,  
Mnoha na cibile treba,  
Miaszok muki pszenicznej,  
Cebar wady krynicznoj. [Barszczewski 1990, 84]

W XIX wieku *korowaj* dla panny młodej wypiekano w sobotę wieczorem, kiedy szykowano się do *zaruczyn*<sup>2</sup>. Starsza *korowajnicia*<sup>3</sup> (najczęściej matka chrzestna) wyjmowała wypiek z pieca i ustawiała go na stole. *W trakcie zaruczyn* młodzi kładli związane ręce na *korowaj* i odmawiali modlitwy. Po ceremonii starszy družbant wynosił go do komory, gdzie stał do następnego dnia [Брэнн Келестин 2017, 26-27]. U pana młodego przygotowywano *korowaj* w niedzielę, kiedy wyjeżdżał on po powrocie ze ślubu do domu dziewczyny [Брэнн Ярослав 2017, 65].

Odmienne wyglądał wypiek *korowaja* w obu domach weselnych u *prymaka*<sup>4</sup>. Wtedy u młodego pieczono go w sobotni wieczór, a w niedzielę u młodej, ponieważ następowało odwrócenie sytuacji i ról (u kawalera wesele było w niedzielę, a u dziewczyny w poniedziałek) [Kowalska Zofia, Kapitańszczyzna].

W ubiegłym stuleciu zaprzestano niedzielnego terminu wypieku *korowaja* u pana młodego, a i u młodej nie zawsze czyniono to w sobotni wieczór, gdyż odbywał się on w sobotę w dzień, a nawet w piątek.

Zaproszenie w *korowajnici* było zaszczytem. *Korowaja* nigdy nie piekła jedna osoba, robiono to zawsze zespołowo, był to przywilej kobiet zamężnych, zwanych w zależności od rodzaju gwary *korowajniciami*, *karawajnicami*, *swańkami* (w Husakach nazywano je tak jak zamężne uczestniczki wesela [Шаўчык 2012, 99]). W wypieku *korowaja* udziału nie brały wdowy i rozwódki, aby panna młoda nie doświadczyła ich losu. Nie mogła uczestniczyć także kobieta w czasie menstruacji, postrzegana w dawnej wsi w tych dniach jako nieczysta. Był to jedyny usprawiedliwiony powód odmowy udziału w wypieku *korowaja*. W innym przypadku nieprzyjęcie zaproszenia traktowano jako brak życzliwości wobec panny młodej. Również panny nie brały udziału w wypieku *korowaja*, aczkolwiek nie znano powodu tego zakazu. W sąsiednich rejonach praktykowano takie zwyczaje. Pisali o tym Oskar Kolberger i Michał Fedorowski, który przytaczał zwyczaje weselne z okolic Świsłoczy, gdzie panny lepiły *huski* i przygotowywały dekoracje z ciasta [Федароўскі 2004, 82-83]. Podobnie na południowym Podlasiu, w gminie Mielnik, drużby pomagały *korowajnicom* i wykonywały ozdoby. Panie użyczały wypiekowi kobiecości, witalności i płodności [Szadura 2019, 27-28]. Aleksander Barszczewski zanotował na pograniczu powiatów białostockiego i sokólskiego zwyczaj zagniatania ciasta przez panny, które starały się uczynić to szybko i sprawnie, co miało im zapewnić szybkie zamążpójście [Barszczewski 1990, 82-83].

W XIX wieku *korowajnici* zapraszała osobiście panna młoda. W ubiegłym stuleciu nie przestrzegano dawnej zasady. Kobiety o przysługę prosiła najczęściej matka panny młodej bądź ona sama. Zapraszano kilka kobiet – sąsiadki, zamężne siostry, bratowe, ciotki, stryjenki, koniecznie matkę chrzestną.

<sup>2</sup> *Zaruczyny*, zrukowiny – archaiczna pozostałość obrzędu małżeństwa zawieranego w czasach przedchrześcijańskich. W XIX w. odbywał się on zawsze w sobotę wieczorem.

<sup>3</sup> *Korowajnicia*, *karawajnica* – kobieta zamężna biorąca udział w wypieku *korowaja*.

<sup>4</sup> *Prymak* – mężczyzna, który żeniąc się, przeprowadzał się do gospodarstwa żony.

Na obszarze *Litwy* zdarzało się, że proszono o pomoc w wypieku *korowaja* nawet wszystkie gospodynie we wsi. Aleksander Barszczewski przytoczył zwyczaj zapraszania dwunastu *korowajnic*, zdaniem niektórych informaterek było to nawiązanie do liczby dwunastu apostołów bądź liczby miesięcy w roku [Barszczewski 1990, 83]. Celestyn Brenn pisał, że *korowajnic* było od czterech do ośmiu – młodych, zamężnych kobiet [Брeнн Кeлeстин 2017, 24-25].

Wypiek *korowaja* i zapraszanie *korowajnic* (wszystkich mężatek z danej wsi) to relikty archaicznych zwyczajów, podobnie jak tradycja spraszania na wesele wszystkich mieszkańców wsi z prośbą o błogosławieństwo. Pobrzmiwają tu wyraźnie echa czasów wspólnoty rodowej, kiedy pannę wydawał za mąż cały ród, rozumiany potem jako wieś.

*Korowajnici* to z jednej strony zjawiskowy proces przygotowywania i wypieku obrzędowego pieczywa – *korowaja*, z drugiej zaś relikty czasów matriarchalnych i współczesna forma poczęstunku zamężnych kobiet ze wsi.

Spośród grona *korowajnic* zawsze wybierano starszą *korowajnicu* (nie oznaczało to wieku, tylko funkcję) [Owerczuk Olga, Dawidowicze]. To ona czuwała nad przygotowaniem i wypiekiem *korowaja*. Zgodnie z tradycją robiła rozczyn, zagniała ciasto, a także ona – bądź matka weselna – wsadzała i wyjmowała wypiek z pieca. Nadzorowała związane z tym zwyczaje, domagała się poczęstunku [Oniszczyk Maria, Koźliki].

Maria Denisiuk z Kożyna była świadkiem pracy *korowajnic*, z których grona wybrano starszą. „To ona w kopańce (nieciece) przygotowywała rozczyn, zagniała ciasto korowajowe, pozostałe kobiety jej pomagały. Jedna rozprowadzała drożdże, inne dolewały mleka, sypały cukier, mąkę, potem dodawały śmietanę, jajka”. W Kożynie w schyłkowym okresie kultury tradycyjnej zaprzestano zwyczaju *korowajnic*, ale praktykowano zasadę, że kiedy matka weselna była już w podeszłym wieku, proszono o wypiek *korowaja* młodszą wiekiem kobietę [Denisiuk Maria, Kożyno].

Tradycja *korowajnic* była powszechna, występowała wszędzie. Najwcześniej zaczęła zanikać na terenie historycznego Podlasia. Po II wojnie światowej tu zachowała się już tylko w pamięci najstarszego pokolenia [Antoniuk Nadzieja, Deniski]. Najdłużej, do czasu upadku ludowej kultury tradycyjnej, a nawet i potem, w nieskażonej formie, z udziałem *karowajnic*, rytualny wypiek *korowaja* zachował się na *Litwie*<sup>5</sup>. Tam jeszcze w latach 50. i 60. ubiegłego stulecia w sobotę rano, zgodnie z dawną tradycją, młoda ze starszą drużką zapraszała na *karawaj*. Schodziło się nawet kilkadziesiąt kobiet, w różnym przedziale wiekowym [Kowalska Zofia, Kapitańszczyzna]. W schyłkowym okresie kultury tradycyjnej w zastępstwie młodej zapraszała już często jej matka.

<sup>5</sup> Tak ludność *Podlasza* nazywała mieszkańców wsi położonych za Puszczą Ładzką – Kapitańszczyzny, Ochrymów, Lewkowa Starego i sąsiednich, natomiast oni nazywali sąsiadów *Podlaszami*.

Gospodynie, idąc piec *korowaj*, odpowiednio się ubierały. Na początku lat 50. ubiegłego stulecia *korowajnici* zawiązywały białe, cienutkie (perkalowe, zwane *batystówkami*), niezależnie od pory roku, chustki. W dawnej wsi biała chustka była oznaką uroczystości. Kobiety też zakładały fartuszki (zapaski). W Łuce (nadnarwiańskiej wsi *Litwy*, która została zalana, żeby utworzyć zbiornik wodny Siemianówka), zawiązywały zawsze białe fartuszki [Szulski 2005, 42].

W niektórych wsiach każda zaproszona w *korowajnici* gospodyni, idąc do weselnego domu, niosła potrzebne do wypieku produkty – jajka, masło, śmietanę, a przynajmniej mąkę [Denisiuk Maria, Kożyno]. Taki zwyczaj praktykowano w Eliaszukach [Charkiewicz Lidia, Eliaszuki], podobnie w Husakach [Шэўчык 2012, 99]. Brały *kopańkę* (nieckę) bądź dwa takie naczynia i zaczynały wyrabiać ciasto. Śpiewały i tańczyły jak zagniaty i wyjmowały *korowaj* z pieca. Zachowywały natomiast powagę podczas rośnięcia ciasta w piecu. Zasiadały do poczęstunku, jadły skromnie, każda czuła niepokój i odpowiedzialność za wspólny wypiek. W tym czasie nie hałasowano, a jeśli śpiewano piosenki, to miały one charakter modlitewnych prośb, magicznych zaklęć, kierowanych do księżycy, kamieni i wody [Barszczewski 1990, 87].

W dawnej wsi wypiek weselnego *korowaja* traktowano niemal jak świętość. Stał się on swoistym rytuałem, obwarowanym licznymi zakazami, nakazami i zwyczajami, których surowo przestrzegano. To była ceremonia, której towarzyszyła atmosfera powszechnej radości. W czasach kultury tradycyjnej do wypieku *korowaja* przystępowano zawsze wieczorem, który wprowadzał atmosferę tajemniczości, magii, jaka mieszała się z chrześcijańską pobożnością [Denisiuk Maria, Kożyno].

We wsi Husaki odnotowano prastary zwyczaj przygotowania mąki na *korowaj*. Z całej wsi schodzili się zaproszeni na wesele swaci, družki i w sieniach domu weselnego mieli mąkę do wypieku. Czynili to kilkakrotnie w celu zapewnienia jej właściwej miękkości [Шэўчык 2012, 98].

Pieśni związanych z wypiekiem *korowaja* było na omawianym obszarze wiele. W pamięci najstarszego pokolenia przetrwały już zaledwie w formie szczątkowej. W każdej z nich *korowaj* był głównym bohaterem, niekiedy personifikowanym.

Jedną z najstarszych znanych obecnie pieśni zanotował w połowie XIX wieku w parafii Stary Kornin Celestyn Brenn:

Błahosłowi Boże,  
I ociem i maty  
Swojemu ditiaty  
Korowaj hibati.  
Izowskiul reki tiekut,  
Izowskiul stiekajutsia,  
Izowskiul rodok jeyde,  
Izowskiul šjezajetsia. [Бренн Келестин 2017, 62-63]

W Rybołach w 1978 roku Antonina Kuna zapisała jedną z dawnych piosenek od kobiety urodzonej w 1900 roku:

Oj, de taja hospodynia, szto u chati,  
Nechaj ide korowaj roszczyniati.  
Oj, de taja hospodynia, szto u szubi,  
Nechaj szukaje do korowaja kociuby.  
Oj, de taja hospodynia, szto u chati,  
Nechaj szukaje do korowaja łopaty. [Kuna 1978, 28]

Podobnie śpiewały gospodynie w Husakach przed rozpoczęciem wypieku *korowaja* [Шаўчык 2012, 99].

Dawniej *korowaj* wypiekano na zakwasie, od okresu międzywojennego na kupowanych *drożdżach*<sup>6</sup>, a kiedy ich brakowało, w trudnym okresie po powrocie z *bieżeństwa*<sup>7</sup> i w czasie II wojny światowej, jako środek do fermentacji wykorzystywano – zgodnie z dawną recepturą – roztwór z chmielu. Suszone kwiaty chmielu moczo w wodzie i kiedy roztwór zaczynał fermentować, dodawano do ciasta [Denisiuk Maria, Koźyno]. W XIX wieku we wsiach oczyszczonych, gdzie chłopom żyło się o wiele lepiej niż w pańszczyźnianych, *korowaj* był nie tylko białym chlebem, lecz także wypiekiem zdobnym, o czym zaświadcza piosenka zanotowana w połowie XIX wieku:

A w sobotu w weczeru,  
Zbirałasia Parasońki rodina.  
Priwezienu korec muki na karowaj,  
Ach mój Boże, weliki bude karawaj!  
Priwezienu fasku (beczułkę) masła na karawaj,  
Ach mój Boże, masłany bude karawaj!  
Priwezienu kopu, jajek na karawaj,  
Ach mój Boże, żeltien bude karawaj!  
Priwezienu kwartu soli<sup>8</sup> na karawaj,  
Ach mój Boże, solon bude karawaj! [Бренн Ярослав 2017, 63]

W tragicznym okresie po powrocie z *bieżeństwa* weselny *korowaj* był ciemny, wypiekany najczęściej z żytniej mąki razowej, rzadziej pytłowej, niekiedy nawet z różnymi dodatkami wypełniającymi. Wykorzystywano też mąkę mieszaną żytnio-pszenną. A kiedy wypiekano go z pszennej, był tylko białym chlebem, do którego – ze względu na ubóstwo – nie zawsze dodawano nawet mleko [Daniluk Maria, Cieluszki]. W najtrudniejszych dla ludności nadnarwiańskiej okresach dosypywano także mąkę jęczmienną w celu zwiększenia masy ciasta [Sadowski Witalis, Chrabostówka]. W Koźlikach w 1945 roku wypiekano *korowaj* z mąki pszennej, ale ciemnej, mielonej w żarnach, bez cukru, jajek,

<sup>6</sup> W Rybołach drożdże sprzedawały ubogie wdowy, które nabywały je u żydowskich sklepikarzy, głównie w Zabłudowie, i przynosiły do wsi.

<sup>7</sup> Bieżeństwo – ewakuacja przed nadciągającym frontem latem 1915 r.

<sup>8</sup> W XIX w. do *korowaja* nie dodawano cukru, stąd dla podkreślenia smaku dosypywano sól. Kiedy w ubiegłym stuleciu upowszechnił się na wsi cukier, zaprzestano dodawania soli.

mleka [Iwaniuk Katarzyna, Łapuchówka]. Pomimo to wciąż pozostawał tym sławnym *korowajem*, po który przychodziły *zaporuożnici*<sup>9</sup>. W czasie II wojny światowej i tuż po niej wypiekano *korowaj* z mąki pszennej, ale razowej, mielonej w żarnach, a pod koniec lat 60. ubiegłego stulecia tylko z białej mąki pszennej, starając się, aby jego smak był niepowtarzalny, nie szcędząc mleka, masła, jaj, śmietany. Cukier zaczęto dodawać dopiero w XX wieku.

W Deniskach w celu ulepszenia ciasta dodawano do niego puree z gotowanej dyni. Nadawało to wypiekowi żółtego koloru i kruchości [Kozłowska Luba, Deniski]. W Deniskach stosowano także ciekawy sposób wypiekania *korowaja*. W surowe ciasto wtykano sztywne, grube słomki, aby ciasto dobrze rosło i nie opadło [Gajewska Olga, Deniski]. W niektórych regionach zdarzało się, że kobiety dodawały wódkę, aby *korowaj* był wesóły – jak mawiano, i miód lipowy, aby życie nowożeńców stało się słodkie [Szadura 2019, 27-28].

Kobiety piekąc *korowaj*, czuły na sobie brzemię odpowiedzialności. Z wyglądu *korowaja* prognozowano los zawieranego związku, przepowiadano przyszłe życie małżonków. Jeśli był dobrze wyrosnięty, rumiany, kształtny, zapowiadał szczęśliwy los, kiedy miał zakalec, był popękany, niski, nie wróżył niczego dobrego [Haponiuk Olga, Gorodczyno].

Wypiekowi *korowaja* towarzyszyło wiele zwyczajów, przede wszystkim pieśni, opowiadających o wykonywanych czynnościach i zawierających życzenia dobrej doli. Dawniej wyrabianie ciasta na *korowaj* nazywano *hibaniem*, a w Plutyczach *strapili korowaj*. Zagniatając i wypiekając ciasto, *korowajnici* śpiewały pieśni:

Hicze korowaj, hicze,  
Korowajnici klicze.  
Czy wy popilisie,  
Czy wy pospalisie,  
Szto o mene zabylisie.  
Abo wy mene z peczy wymajte,  
Abo przykroplajte,  
Abo wieko dawajte,  
Bo mnie żeszko sidyeiti. [Бренн Ярослав 2017, 64]

Na omawianym terenie do naszych czasów w pamięci najstarszego pokolenia słowa *korowajnych* piosenek zachowały się jedynie w formie szczątkowej, tak jak ta śpiewana w Koźynie:

Korowaj, korowaj,  
Pry tobiye bude raj.  
Jak ja tebe napeku,  
To wsiyem ludziom podaru. [Denisiuk Maria, Koźyno]

<sup>9</sup> Zaporozhnicy – kobiety ze wsi, które nie uczestniczyły w weselu.



W pieśniach występował niekiedy smutny wątek rozstania matki z córką, która opuszczała na zawsze dom rodzinny:

Wyhortaj, mati, żar, żar,  
Bude tobiye doczki żal, żal.  
Kidaj u piyecz drowa,  
Bywaj, mati, zdrowa,  
Bywaj, mati, zdrowa. [Гайдук 1963, 106]

Gospodynie (*korowajnici*), przystępując do wyrabiania ciasta, modliły się, żegnały, czyniły ręką znak krzyża nad produktami *kopańką* czy dzieżą. Niekiedy, jak w Trześciance w okresie międzywojennym, mówiły przed przystąpieniem do pracy: „Daj Boże kob korowaj udawsie i dobre wsiyem czastowawsie” [Antoniuk Olga, Trześcianka]. Do rozczynu w celu zapewnienia udanego wypieku niekiedy dodawano parę kropel święconej wody.

Podczas wypieku *korowaja* praktykowano liczne, magiczne zabiegi, które służyły udanemu wypiekowi. Odpowiednio przygotowywano piec, gospodynie zamazywały gliną *ziwy* (czelusć pieca), aby nie było nieszczelności. Szykowano specjalne polana [Pawluczuk Maria, Ploski], wyłącznie z drzewa liściastego, przeważnie brzoźowego, dającego dużo żaru i mało dymu. Należało właściwie napalić w piecu, aby uzyskać odpowiednią do wypieku temperaturę [Leszczyńska Katarzyna, Ploski]. Odpowiedzialna za to była matka weselna, ale także wszystkie *korowajnici*, które przez nierozwagę mogły stać się przyczyną nieudanego wypieku.

Wierzono, że można obrazić płonący ogień (w dawnej wsi był on sakralizowany), stąd gospodynie unikały stawania tyłem do czelusć pieca [Barszczewski 1990, 87]. Bardzo ważna była odpowiednia temperatura w piecu, aby ciasto upiekło się, ale nie przypaliło. Niekiedy, po wygarnięciu żaru, praktykowano wrzucanie suchych liści dębowych. Jeśli nie zapalały się samoczynnie, temperatura była właściwa [Antoniuk Olga, Trześcianka]. Nie pozwalano otwierać drzwi w trakcie wsadzania i wyjmowania *korowaja* z pieca, aby ciasto nie opadło. Niekiedy dla bezpieczeństwa zamykano dom od środka.

Należało przede wszystkim dobrze wyrobić ciasto. Przestrzegano zasady zagniatania dłońmi, nigdy piąstkami, bo w przeciwnym razie mąż będzie bić żonę kulakami [Haponiuk Olga, Gorodczyno]. Obowiązywał surowy zakaz używania soli, *korowaja* nigdy nie solono, aby życie nie było słone, mawiano [Ignaciuk Irena, Lewkowo Stare]. Podczas wypieku nie wpuszczano nikogo do izby. Najbardziej newralgiczny moment to czas od wyrobienia ciasta do wyjęcia z pieca [Denisiuk Maria, Koźyno]. Wówczas, aby *korowaj* nie opadł, gospodynie nie wpuszczały nikogo do domu, zwłaszcza mężczyzn [Denisiuk Maria, Koźyno]. Kiedy *korowaj* wyjęto z pieca, gospodynie nie czuły już na sobie brzemienia odpowiedzialności. W izbie robiło się gwarno, częstowano *korowajnici*, teraz mogły spokojnie wypić i zatańczyć, „wieczerały” [Oniszczyk Maria, Koźliki].

*Korowaj* traktowano jak świętość. Kiedy zdarzyło się, że wyrósł on wyższy niż czeluść pieca, nie można było go pokroić. W takiej sytuacji należało rozwalić piec i wyjąć z niego cegły. Nigdy nie wolno było uszkodzić wypieku [Haponiuk Olga, Gorodczyno]. Zniszczenie *korowaja* traktowano jak profanację i złą wróżbę dla młodej pary. Weselny *korowaj* nie tylko sakralizowano, lecz także często personifikowano.

Po wsadzeniu do pieca weselnego pieczywa gospodynie dokładnie myły stół i dzieżę, a wodę zbierały, wierząc w jej magiczną moc. Wylewano ją pod drzewa owocowe, aby dobrze rodziły, wynoszono na drogę [Barszczewski 1990, 87].

*Korowaj* wypiekano danej osobie tylko raz w życiu, nie powtarzano próby w sytuacji, kiedy pieczywo się nie udało. Zakaz ten, zwłaszcza w późniejszym okresie, próbowano obejść, przygotowując *korowaj* w innym domu [Antonina Martyniuk, Ryboły]. Nie wypiekano go również nigdy osobom zawierającym ponowne związki małżeńskie – wdowcom, wdowom, rozwiedzionym [Ogrodowska 2000, 89]. W wypieku *korowaja* nie uczestniczyła wdowa, zwłaszcza jeśli dotyczył on własnej córki. Zakaz ten zabraniał tego kategorycznie, aby córka nie podzieliła losu matki [Daniłowicz Anna, Ryboły].

Tradycyjny *korowaj* był zawsze okrągły, co miało przypominać obrączkę i oznaczać związek bez końca. Wcześniejszą symbolikę, sięgającą czasów przedchrześcijańskich, można odnieść do kształtu i kultu słońca. W mitologii Słowian wschodnich bóstwa solarne uważano za naczelne. W symbolice pogańskiej bóg słońce – Daźbog – był przedstawiany jako koło.

Na konotację *korowaja* i słońca w tradycji ludowej w czasach chrześcijańskich zwrócił uwagę Aleksander Barszczewski, tłumacząc podobnie kształt wypieku. Słońce zaś kojarzono z Bogiem i dlatego w niektórych piosenkach sam Bóg uczestniczył w zagniataniu ciasta. Na dowód przytoczono tekst piosenki zanotowanej w Zubowie:

Nad sadkom sońcie wisit,  
Sam Buoh korowaj miyesit,  
Anioły wodu nosiat,  
Preczystoj Diewy prosiat. [Barszczewski 1990, 86]

W celu zapewnienia kształtu wypiekano *korowaj* na patelni, w garnku, w *obiczajkach*<sup>10</sup> [Grigoruk Wiera, Dawidowicze], a wcześniej na *czareni*, na który sypano otręby, kładziono suszone liście bądź tatarak.

Warto pochylić się nad bogatym zdobnictwem weselnego wypieku. *Korowaj* był dekorowany wyrabianymi z ciasta ozdobami o motywach solarnych, florystycznych, zoomorficznych, geometrycznych, sporadycznie figuralnych o niezmiennych detalach i technice zdobienia [Szadura 2017, 33-34]. W ubiegłym stuleciu upieczony *korowaj* dekorowano kwiatami i gałązkami roślin

<sup>10</sup> Wysokie koło na kształt obręczy z brzozonej kory, które nadawało wypiekowi okrągły, regularny kształt.

doniczkowych lub zimozielonych, takich jak barwinek, co miało nawiązywać do szczęścia rodzinnego – raju [Bączkowska 1988, 89-90].

Na całym omawianym terenie, niezależnie od historii osadnictwa, spotykamy stałe detale zdobnicze. Najważniejszą, nieodłączną i ponadczasową, znaną na całym obszarze, dekoracją *korowaja* były tzw. *huski*. Opis zdobień z połowy XIX wieku nie odbiegał od wyglądu *korowaja* z ubiegłego stulecia, do kiedy był wypiekany. Gospodynie wyrabiały (*krutilii sukali*) *huski* podwójne, kształtem przypominające nieco ptaki w locie, i pojedyncze ślimakowate. Miały one wymowną symbolikę. Nazwą nawiązywały do gęsi, ptaków, które od starożytnych czasów były symbolem wierności, miłości, płodności i przywiązania [Kopaliński 1999, 95-96].

Drugim obok *husek*, znanym na omawianym obszarze, detalem zdobniczym różnie nazywanym były oblepiane ciastem patyki. Gospodynie dbały o to, aby ciasto było wysokie, stąd w środek wtykano patyki. Im wyższy *korowaj*, tym lepszy los wrócono parze. Te oblepiane ciastem patyki miały swoją nazwę i symbolikę, zwłaszcza ważny był patyk z trzema odgałęzzeniami [Wójtowicz 2013, 366]. W Eliaszkach to *rohaczy*, a w Dawidowiczach – *dwojany* i *trojany*. *Dwojany* były symbolem płodności, co miało zapewnić nowożeńcom liczne i zdrowe potomstwo – to symbolika rodziny, *trojany* miały wymiar religijny, Bóg w Trójcy [Oniszczyk Maria, Koźlik]. Inna wersja ludowego pojmowania symboli – *dwojan* to para, a *trojan* to już potomstwo, dziecko – pełna rodzina. Patyki wycinano z jabłoni, gruszy, wiśni, zawsze z drzewa owocowego, które rodziło. Oblepiano je na okrętkę ciastem i wypiekano zazwyczaj oddzielnie. Tego typu symboliczna dekoracja najdłużej zachowała się na Litwie aż do czasu upadku ludowej kultury tradycyjnej pod koniec lat 60. ubiegłego stulecia, a nawet dłużej.

W Deniskach do dekoracji *korowaja* używano innego rodzaju ciasta. Zagniatano je tylko z mąki i wody, bez dodatku drożdży. Z ciasta wyrabiano liście i kiście winogron, ptaszki, kwiaty, paseczki i koniecznie *husoczki*, ale tych już mało. Spód *korowaja* smarowano jajkiem, a ozdoby pozostawały białe, co w efekcie dawało dwa kolory [Antoniuk Nadzieja, Deniski]. Niekiedy brzeg *korowaja* dekorowano splecionym z ciasta warkoczem. Po wojnie upieczony *korowaj* zaczęto dekorować asparagusem [Owerczuk Olga, Dawidowicze].

W Husakach wypiekano podwójny *korowaj*, który składał się z dwóch połączonych pierogów, dekorowanych znanymi wszędzie *huskami*. Nosił on nazwę *dwojana*. Podobne zjawisko spotkamy w innych wsiach, ale *dwojany* były tam żytnim chlebem weselnym [Шэўчык 2012, 98].

W latach 60. ubiegłego stulecia zaczęto wypiekać *korowaj* już bardziej zdobny, z bogatszą, nową dekoracją, która zależała od inwencji twórczej gospodyń. Ozdoby robiono z białego ciasta makaronowego w kształcie gałązek winogron, kwiatów, róż, liści. Odwieczne *huski* schodziły na drugi plan, zatracając tym samym swoją symbolikę. Pojawił się nowy rodzaj zdobienia: *korowaj* po upieczeniu dekorowano zielonymi gałązkami asparagusa, mirtu.

Na terenie *Litwy* wypiekano tylko jeden *korowaj* i dużo małych *husaczak*. Po jednej zabierały zawsze *karawajnicy*, idąc do domu. W niedzielę częstowano nimi weselników, *zaparuzniki* i wszystkich pozostałych. W Kapitańszczyźnie wypiek *korowaja* łączył się z częstowaniem kobiet z całej wsi [Kowalska Zofia, Kapitańszczyzna].

W Lewkowie Starym wypiekano *korowaj* zgodnie ze starą zasadą – jeden, duży i okrągły. Uczestniczyły w tym kobiety prawie z całej wsi, nawet około czterdziestu *karawajnic*. Ciasto wyrabiano w dużej *kopańce* z własnego wyrobu mąki pszennej. Jak ciasto podrosło, starsza *karawajnica* przystępowała do dzielenia, wszystkie dostawały swoje porcje. Kobiety rozkładały się aż na dwóch stołach, przedtem umytych, i lepiły różne dekoracje. Wtykały *rohulki* – patyki, *dwajan* i *trajan*, które oblepiano ciastem. Aby dodać wypiekowi koloru i połysku, smarowano go jajkiem. *Korowaj* był wielkości łopaty, pod spód kładziono dębowe liście, które jesienią suszono. Każda *karawajnica* piekła małego *karowajka*, *karowajczyka* jako honorową zapłatę, którą zabierała do domu. Cały wieczór śpiewano i tańczono dookoła stołu, a gdy upieczony *korowaj* wynoszono do komory, częstowano *karowajnice*. Kiedy zbierały się do domu, muzykant zaczynał grać i rozpoczynała się zabawa [Nikołajuk Maria, Kaczały].

W Eliazukach *korowaj* układano na prostokątnej blasze. Pieczono tylko jedną blachę tego pieczywa i dużo *husaczak*. *Karawajnicy* szykowały *rahaczy*, patyki *dwajany* i *trajany*, które oblepiano ciastem na okrętkę, oraz *maładzioż*, parę młodą, ustawianą na *korowaju*. Na blachę kładziono spód – *pudoszwu* (podeszwa miała parę centymetrów wysokości, zawsze oddawano ją parze młodej), a na nią właściwy *korowaj*. Potem przystępowano do dekorowania wypieku, najpierw robiono plecionkę – warkocz dookoła, a potem kwiatki, listeczki, *huski*, całą górę smarowano jajkiem. *Husaczki* jako gościnniec nosły gospodynie do domu [Charkiewicz Lidia, Eliazuki].

W okresie przejściowym, zanim upowszechniły się torty, a zanikała tradycja wypieku *korowaja* w weselnym domu, niekiedy zwyczaj ten kultywowała matka chrzestna panny młodej. Z czasem nazwą *korowaj* zaczęto nazywać każde ciasto weselne, a dawne pieczywo obrzędowe całkowicie straciło swoje rytualne i magiczne znaczenie. Współcześnie i to przestało funkcjonować.

W dawnej tradycji oprócz *korowaja* znano inne rodzaje weselnego pieczywa obrzędowego – *korowaj-dwojan* (wypiekany z pszennej mąki w Husakach), *korowajczyki*, *husoczki*, *dwojany* (z żytniej mąki).

*Korowajczyki* to jeden z rodzajów weselnego pieczywa obrzędowego, znany mieszkańcom dawnych wsi podlaskich. *Korowajczyki* wypiekano tylko pannie młodej, zawsze cztery sztuki. Z wyglądu były to miniaturki dużego *korowaja*, zdobione małymi *husoczkami* [Stepaniuk Maria, Dawidowicz].

Panna młoda wiozła *korowajczyki* ze sobą, przenosząc się do domu męża, i wykorzystywała je w archaicznym zabiegu magicznym o wyraźnym podłożu pogańskim – zwyczaj u składania hołdu węglom i domowym duszkom. Rytuał

ten zaczął ztracać swoje magiczne znaczenie już w okresie międzywojennym, a wraz z tym zanikała obrzędowa rola *korowajczyków*. Obrzędowymi *korowajczykami* nigdy nie częstowano gości.

W Rybołach panna młoda, wchodząc pierwszy raz do domu męża, rzucała *korowajczyki* na krzyż po węglach [Kuna 1978, 28]. W parafii Klejniki w okresie międzywojennym *korowajczyki* kładziono na rogach stołu [Bebko Anna, Gorodczyno]. W Trześciance na przełomie lat 20. i 30. ubiegłego stulecia panna młoda rzucała cztery obrzędowe bułeczki nazwane *korowajczykami*, natomiast w 1963 roku wypiekano dużo *korowajczyków*, dekorowanych maleńkimi *husoczkami*, ale nie wykorzystywała ich panna młoda w zabiegach magicznych, tylko rozdawano je dzieciom i kobietom [Grigoruk Zinaida, Puchły].

W Ploskach wypiekano maleńkie *husoczki*, pojedyncze i podwójne, nazywane niekiedy *korowajczykami*, które również i tu zatraciły rolę obrzędową, a rozdawane były *zaporuożnikam* – kobietom pod oknem i w sieni [Pawłuczuk Maria, Ploski]. Rzucała je także panna młoda, jadąc do ślubu. Stały się one weselnym gościńcem.

Weselne pieczywo obrzędowe to także wypiekane na terenie wsi nadnarwiańskich *huski*. Były one powtórzeniem ozdób umieszczanych na *korowaju*. Na całym opisywanym terenie *huski*, *husoczki*, *husaczki*, *kręcane*, *sukane*, jak mawiano, stanowiły ponadczasową, nieodzowną ozdobę *korowaja*. W Dorożkach w sobotni wieczór przybiegały pod dom weselny dzieci z całej wsi i stukwały do drzwi, a najczęściej matka weselna wyносиła im *huski* [Krasowska Tatiana, Bielsk Podlaski]. W Narwi był zwyczaj częstowania dzieci *huskami*, których wypiekano tu duże ilości, kiedy panna młoda zapraszała przed samym weselem najbliższą rodzinę [Pleskowicz Jan, Narew].

*Dwojany* były weselnym pieczywem obrzędowym znanym w wielu nadnarwiańskich wsiach podlaskich, wypiekany wyłącznie z żytniej mąki. Te dwa bliźniacze, stąd nazwa, połączone ze sobą chleby wykorzystywano w weselnych zabiegach magicznych jako symbol płodności, bogactwa i rodzaj błogosławieństwa udzielanego pannie młodej.

Tradycyjne *dwojany* miały kształt okrągłych bochenków chleba. Dopiero po II wojnie światowej, kiedy w niektórych nadnarwiańskich wsiach podlaskich zaczęto *korowaj* i *dwojany* wypiekać na blachach, przybrały one kształt zbliżony do dwóch połączonych ze sobą kwadratów.

W Ploskach po II wojnie światowej *dwojany* były ciastem chlebowym, wypiekany z niepytlowanej mąki żytniej, na blasze. Nazwa pochodziła stąd, że bochen pośrodku dzielono bruzdą na dwie części. Górę *dwojanów* dekorowano, odciskając znak odwróconą makówką, co po upieczeniu przypominało kwiatek. Chleb ten w Ploskach stawiono przed nowożeńcami, jak w innych wsiach *korowaj* [Daniluk Maria, Cieluszki].

W niektórych wsiach jeszcze w latach 60. ubiegłego stulecia przygotowywano okrągłe *dwojany*. W Krynicy w parafii Łosinka po II wojnie światowej wypiekano je z żytniej mąki. *Dwojany* miały kształt dwóch, połączonych

ze sobą, okrągłych bocheneczków chleba, które stawiono na stole przed parą młodą. Symbolizowały one jedność rodziny, miały zagwarantować spójność i zgodność małżeństwa, ale tylko pod pewnym warunkiem – nigdy nie można było ich rozkroić w czasie wesela [Siemieniuk Maria, Chrabostówka].

W Płoskach *dwojany* kroił w poniedziałek marszałek, aby dobrze „żyli u pary” i nie rozeszli się [Maksimiuk Luba, Ploski], a w Wojszkach czynił to starszy družbant młodego we wtorek [Krupicka Maria, Dawidowicze].

*Dwojany* były znane w Rybołach, wypiekane w obu domach weselnych [Danilowicz Anna Ryboły], w Płoskach [Daniliuk Maria, Cieluszki], w Trześciance [Grygoruk Zinaida, Puchły] i w Dawidowiczach – na blasze, dzielone na pół. W Wojszkach informacja o *dwojanach* zachowała się już tylko w pamięci najstarszego pokolenia [Wasiluk Zofia, Wojszki].

W niektórych podlaskich wsiach wypiekano okrągłe małe chlebki. W Płoskach w drugiej połowie lat 50. ubiegłego stulecia wypiekano cztery obrzędowe okrągłe chlebki z żytniej mąki, wykorzystywane przed odjazdem do ślubu w archaicznym oddawaniu czci węglom i chlebowi. Górę dekorowano podobnie jak *dwojany*, odciskając znak odwróconą makówką, co po upieczeniu przypominało kwiatek [Daniluk Maria, Cieluszki]. W Wojszkach wypiekano nieduży okrągły bocheneczek, jaki wykorzystywano w obrzędzie błogosławieństwa przed wyjazdem do cerkwi [Wasiluk Zofia, Wojszki].

Tradycję wypieku obrzędowego pieczywa weselnego na omawianym terenie zachowywano długo. Najdłużej przygotowywano młodej parze *korowaj* i *huski*, na terenie wsi *Litwy*, odbywało się to nawet po upadku ludowej kultury tradycyjnej. W związku z tym praktykowano tam dawne zwyczaje związane z ceremonią jego wypieku i podziału. Natomiast na obszarze podlaskich wsi nadnarwiańskich wypieku *korowaja* zaniechano wcześniej. Tam jednak oprócz *korowaja* i *husek* przygotowywano na wesela *korowajczyki* i *dwojany*. W porównaniu do opisów XIX-wiecznych w ubiegłym stuleciu nastąpił zanik licznych obrzędów i zwyczajów weselnych, w jakich wykorzystywano weselne pieczywo obrzędowe, które także zatraciło dotychczasowe znaczenie.

Ludowa kultura tradycyjna upadła pod koniec lat 60. ubiegłego stulecia, a to położyło kres wiejskim weselom z licznymi zwyczajami i obrzędami oraz wypiekom obrzędowego, weselnego pieczywa.

### Biogramy informatorów

Antoniuk Nadzieja, z domu Tyszuk, ur. 1943 r. w Deniskach, wyszła za mąż w 1962 r. w Deniskach, zam. Deniski.

Antoniuk Olga, z domu Bogusz ur. 1908 r. w Trześciance, wyszła za mąż w 1932 r. w Trześciance, zam. Trześcianka, zm. 2010 r.

Bebko Anna, z domu Maksimiuk, ur. 1925 r. w Gorodczynie, wyszła za mąż w 1957 r. w Gorodczynie, zam. Gorodczyno, zm. w 2019 r.

- Charkiewicz Lidia, z domu Połowianiuk, ur. 1943 r. w Wasilkowie, wyszła za mąż w 1963 r. i przenieśli się do Eliaszków, zam. Eliaszki.
- Daniluk Maria, z domu Boruta, ur. w 1935 r. w Ploskach, wyszła za mąż w 1956 r. i przenieśli się do Cieluszek, zam. Cieluszki.
- Daniłowicz Anna, z domu Moroz, ur. 1931 r. w Rybołach, wyszła za mąż w 1952 r. w Rybołach, zam. Ryboły.
- Denisiuk Maria, z domu Iwaniuk, ur. 1928 r. w Koźynie, wyszła za mąż w 1954 r. w Koźynie, zam. Koźyno.
- Gajewska Olga, z domu Mironiuk, ur. 1931 r. w Deniskach, wyszła za mąż w 1953 r. w Deniskach, zam. Deniski.
- Grigoruk Wiera, z domu Masimiuk, ur. 1930 r. w Gorodczynie, wyszła za mąż w 1957 r. i przenieśli się do Dawidowicz, zam. Dawidowicze, zm. 2005 r.
- Grygoruk Zinaida, z domu Sawicka, ur. 1937 r. w Trześciance, wyszła za mąż w 1963 r. i przenieśli się do Puchłów, zam. Puchły.
- Haponiuk Olga, z domu Owłasiuk, ur. 1918 r. w Pasiecznikach Dużych, wyszła za mąż w 1951 r. i przenieśli się do Gorodczyna, zam. Gorodczyno (Klejniki), zm. 2009 r.
- Ignaciuk Irena, z domu Olifieruk, ur. 1959 r. w Lewkowie Starym, zam. Lewkowo Stare.
- Iwaniuk Katarzyna, z domu Oniszczyk, ur. 1923 r. w Koźlikach, wyszła za mąż w 1945 r. i przenieśli się do Łapuchówki, zam. Łapuchówka.
- Oniszczyk Maria, z domu Maksimiuk, ur. 1920 r. w Gorodczynie, wyszła za mąż w 1944 r. i przenieśli się do Koźlik, zam. Hajnówka.
- Kowalska Zofia, z domu Pietruczuk, ur. 1936 r. w Kapitańszczyźnie, wyszła za mąż w 1957 r. w Kapitańszczyżna, zam. Kapitańszczyżna.
- Kozłowska Luba, z domu Stepaniuk, ur. 1927 r. w Deniskach, wyszła za mąż w 1948 r. w Deniskach, zam. Deniski.
- Krasowska Tatiana, z domu Jaroszko, ur. 1940 r. w Dorożkach, wyszła za mąż w 1962 r., zam. Bielsk Podlaski.
- Krupicka Maria, z domu Laszewska, ur. 1933 r. w Wojszkach, wyszła za mąż w 1955 r. i przenieśli się do Dawidowicz, zam. Dawidowicze (Białystok).
- Leszczyńska Katarzyna, z domu Timofiejuk, ur. 1940 r. w Klejnikach, wyszła za mąż w 1959 r. i przenieśli się do Doratynki, zam. Doratynka.
- Maksimczuk Anna, ur. 1930 r. w Trześciance, zam. Trześcianka.
- Maksimiuk Luba, z domu Boruta, ur. 1931 r. w Ploskach, wyszła za mąż w 1955 r., zam. Ploski.
- Martyniuk Antonina, z domu Nikołajuk, ur. 1946 r. w Kaniukach, zam. Ryboły.
- Nikołajuk Maria, z domu Charkiewicz, ur. 1933 r. w Lewkowie Starym, wyszła za mąż i przenieśli się do Kaczał, zam. Kaczały.
- Oniszczyk Maria, z domu Maksimiuk, ur. w 1920 r. w Gorodczynie, wyszła za mąż w 1942 r. i przenieśli się do Koźlik, zam. Koźliki (Hajnówka).
- Owerczuk Olga, z domu Michaluk, ur. 1932 r. w Dawidowiczach, wyszła za mąż w 1954 r. w Dawidowiczach, zam. Dawidowicze.
- Pawluczuk Maria, z domu Aleksiejuk, ur. 1933 r. w Ploskach, wyszła za mąż w 1953 r. w Ploskach, zam. Ploski.
- Pleskowicz Jan, ur. 1928 r. w Narwi, ożenił się w 1961 r., zam. Narew.
- Sadowski Witalis, ur. 1938 r. w Chrabostówce, zam. Chrabostówka.
- Siemieniuk Maria, z domu Werszko, ur. 1936 r. w Krynicy, wyszła za mąż w 1958 r. i przenieśli się do Chrabostówki, zam. Chrabostówka.
- Siergiejuk Maria, z domu Konończuk, ur. 1926 r. w Trześciance, wyszła za mąż w 1947 r. w Trześciance, zam. Trześcianka.

- Stepaniuk Maria, z domu Pietruczuk, ur. 1925 r. w Dawidowiczach, wyszła za mąż w 1947 r. w Dawidowiczach, zam. Dawidowicze.
- Wasiluk Zofia, z domu Fiedoruk, ur. 1933 r. w Wojszkach, wyszła za mąż w 1961 r. w Wojszkach, zam. Wojszki.

### Bibliografia

- Barszczewski Aleksander. 1990. *Białoruska obrzędowość i folklor wschodniej Białostoczczyzny (narodziny, wesele, śmierć)*. Białystok: Sekcja Naukowa ZGBTSK.
- Bączkowska Grażyna 1988. *Korowaj*. „Etnologistyka” vol. 1: 79-99.
- Brenn Kelestin Ivanov. 2017. *Mestnoe ètnografičeskoe opisanie Bel'skogo uezda, sostoâsago v Grodnenskoj gubernii, sostavlennoe Nastoâtelem Staro-Korninskojsvâto-Mihajlovskoj cerkvi, sostavlennoe Nastoâtelem Staro-Korninskoj Svâto-Mihajlovskoj cerkvi, Svâsennikom Kelestinom Ivanovym Brennom, po programme Imperatorskago Russkago Geografičeskago Obšestva, prislannoj pri Ukaze Duhovnoj Konsistorii ot 6 Oktâbrâ 1853 goda za nr 11424*. „Bel'ski Gostinèc'. Kraâznaŭča-kul'turny zbornik” nr 1(55) 20 [Бренн Келестин Иванов. 2017. *Местное этнографическое описание Бельского уезда, состоящего в Гродненской губернии, составленное Настоятелем Старо-Корнинской Свято-Михайловской церкви, Священником Келестином Ивановым Бренном, по программе Императорского Русского Географического Общества, присланной при Указе Духовной Консистории от 6 Октября 1853 года за nr 11424*. „Бельскі Гостінецъ. Краязнаўча-культурны зборнік” nr 1(55) 20].
- Fedaroŭski Mihał. 2004. *Vâselle z-pad Svîslačy Vaŭkavyskaga paveta*. W: *Vâselle. Abrad, Belaruskâ narodnââ tvorčasc'*. Rêd. Bandarčyk V.K., Fâdosik A.S. Minsk: Nacyânal'nââ Akademiâ Navuk Belarusi, Înstytut Mastactva, Ètnagrafiï i Fal'kloru imâ Kandrata Krapiv [Федароўскі Міхал. 2004. *Вяселле з-над Свіслачы Ваўкавыскага павета*. W: *Вяселле. Абрад, Беларуская народная творчасць*. Рэд. Бандарчык В.К., Фядосік А.С. Мінск: Нацыянальная Акадэмія Навук Беларусі, Інстытут Мастацтва, Этнаграфіі і Фальклору імя Кандрата Крапівы].
- Gajduk Mikalaj. 1963. *Belaruskæ vâselle na Belastoččyne*. W: *Belaruskî Kalândar na 1964 god*. Belastok: Galoŭnae praŭlenne Belaruskaga gramadska-kul'turnaga tavarystva ŭ Pol'sčy [Гайдук Мікалай. 1963. *Беларускае вяселле на Беласточчыне*. W: *Беларускі Каляндар на 1964 год*. Беласток: Галоўнае праўленне Беларускага грамадска-культурнага таварыства ў Польшчы].
- Gloger Zygmunt. 1869. *Obrzędy weselne*. Kraków: Wydawnictwo Jana Fiszera.
- Kolberg Oskar. 1968. *Dziela wszystkie*. T. 52: *Białoruś-Polesie*. Wrocław: Polskie Towarzystwo Ludoznawcze.
- Kopaliński Władysław. 1999. *Słownik symboli*. Warszawa: Wiedza Powszechna.
- Kuna Antonina. 1978. *Folklor i obrzędy wsi Ryboły*. Praca magisterska napisana pod kierunkiem dr. Aleksandra Barszczewskiego. Uniwersytet Warszawski (maszynopis).
- Matus Irena. 2017. *Specyfika pieczywa obrzędowego na północnym Podlasiu*. „Studia Białorutenistyczne” R. 11: 81-91.
- Ogrodowska Barbara. 2000. *Zwyczaje obrzędy i tradycje. Mały Słownik*. Warszawa: Verbinum. Wydawnictwo Księży Werbistów.
- Šeŭčyk Valâncina. 2012. *Fal'klor padlâškaj belaruskaj vëskî Gusakî*. „Bel'ski Gostinèc'. Kraâznaŭča-kul'turny zbornik” nr 1(45) 15 [Шеўчык Валянціна. 2012. *Фальклор*



- падляіскай беларускай вёскі Гусакі*. „Бельскі Гостінаць. Краязнаўча-культурны зборнік” nr 1(45) 15].
- Svâș. Brenn Ároslav. 2017. *Osobennosti religioznogo byta krest'ân Bel'skogo uezda*. W: „Bel'skî Gostinèc'. Kraâznaŭča-kul'turny zbornik” nr 1(55): 20 [Свящ. Бренн Ярослав. 2017. *Особенности религиозного быта крестьян Бельского уезда*. W: „Бельскі Гостінаць. Краязнаўча-культурны зборнік” nr 1(55): 20].
- Szadura Joanna. 2017. *Weselny korowaj mielnicki na tle tradycji słowiańskiej*. W: *Gawędy o kulturach III*. Red. Szadura J., Gocół D. Lublin: Polihymnia.
- Szulski Jerzy. 2005. *Obrzędowość weselna wsi Łuka powiatu białostockiego. Społeczne i kulturalne determinanty instytucji małżeństwa w społeczności tradycyjnej*. Praca magisterska napisana pod kierunkiem prof. dr. hab. Eugeniusza Mironowicza. Uniwersytet w Białymstoku (maszynopis).
- Wiśniewski Jerzy. 1980. *Zarys dziejów osadnictwa na Białostocczyźnie*. W: *Atlas gwar wschodniosłowiańskich Białostocczyzny*. T. 1. Wrocław: Zakład Narodowy im. Ossolińskich - Wydawnictwo Polskiej Akademii Nauk.
- Wójtowicz Magdalena. 2013. *Semantyka wybranych liczb w kulturze ludowej mieszkańców wsi*. „Studia Wschodniosłowiańskie” t. 13: 361-374.