

Roman Skiba

Chleb w kulturze ludowej Krajny

1. Krajna jako region historyczno-etnograficzny

Linia graniczna regionu biegła wzdłuż Gwdy na zachodzie, Noteci na południu, Dobrzyńki i Kamionki na północy, Brdy na północnym-wschodzie, następnie wzdłuż Jezior Koronowskich, nieistniejącej już strugi o nazwie Płytwica i dalej łądem między Trzeciewnicą a Ślesinem, aż do Noteci. Krajna pod względem geograficznym jest częścią Pomorza, natomiast etnograficznie, stanowi północną strefę graniczną Wielkopolski, razem z położonymi na południe od Noteci Pałukami. Od północy Krajna graniczyła z pomorskimi regionami etnograficznymi: Kosznejderią i Kaszubami; od wschodu z Borami Tucholskimi, a od zachodu z Krajną Walecką.

2. Rodzaje pieczywa występujące na Krajnie

Na Krajnie znane były chleby przaśne, czyli podplomyki, robione z niezakwaszonego ciasta. Podplomyki należą do najstarszych rodzajów pieczywa. Pierwotnie wypiekano je na rozgrzanym kamieniu. Potem pieczono je w gorącym popiele we wnękach kominowych, gdzie gotowano posiłki na otwartym ogniu, stawiając naczynia na metalowych stojakach (*drybankach*). Po I wojnie światowej kominki do gotowania zastąpiły murowane piece kuchenne z metalową płytą i fajerkami lub metalowe piece w typie westfalki (gwar. *platy* lub *maszyny*). Wraz z nowymi urządzeniami do gotowania pojawił się inny sposób pieczenia podplomyków – ciasto kładziono bezpośrednio na rozgrzanej płycie pieca. Na Krajnie chleb przaśny pieczono też na patelni lub w glinianej brytfannie.

Gospodyni przygotowując podplomyki zagniatą mąkę jak na kluski, lepila z niej placek o grubości ok. 3 cm i piekla. Na przełomie XIX i XX wieku podplomyki tracą swój przasny charakter, zaczęto dodawać do nich substancje spulchniające – żur, drożdże i sodę.

Dwudziestowieczną odmianą dawnej metody wypieku podplomyków w wnęce kominowej, było pieczenie placek w popielnikach pieca kuchennego (tak robiono m.in. w okolicach Łobżenicy, we wsi Piesno). W Wersku podplomyki pieczono też w popielnikach, ale z domieszką tartych ziemniaków i z dodatkiem żuru lub sody. Nazywano takie placeki *aszebak* i podawano dzieciom na drugie śniadanie.

Związek z podplomykami mają także cienkie placeki pieczone w popiele w piecu chlebowym przed przystąpieniem do właściwego wypieku chleba (por. wypiek *kukiłek* w dalszej części artykułu).

Prawdziwym przełomem w technologii produkcji chleba było zastosowanie zakwasu, czyli porcji surowego ciasta pozostawionej z poprzedniego wypieku i dodawanej do ciasta chlebowego dla jego wyrośnięcia. Na przestrzeni XVIII i XIX wieku drożdże stopniowo wkraczają do piekarnictwa; szersze ich upowszechnienie na wsi nastąpiło w II połowie XIX wieku. Na Krajinie używanie drożdży czyli *młodzi* przyjmuje się dopiero pod koniec wieku XIX. Wykorzystywanie drożdży do pieczenia spowodowało, że z wyposażenia wiejskich chałup zniknęły dzieże i upowszechniły się niecki.

Żyto było głównym zbożem uprawianym na Krajinie i właśnie z mąki żytniej (gwar. *mąki rżannej*) wypiekano najwięcej chlebów do początku XX wieku. Biedniejsi chłopci mieszały różne gatunki mąki (np. mąkę żytnią z jęczmienną i gryczaną); dodawali do ciasta chlebowego różne dodatki, których zadaniem było zwiększenie objętości bochenka. Najczęściej dodawano gotowane i gniecione ziemniaki, szczególnie na przednówku. Wybierano do tego celu kartofle niepełnowartościowe, najczęściej, te które przemarzły zimą w kopcu. Dodawano też ziemniaki surowe, tarte na tarce. Do mąki dosypywano również zmielone

nasiona fasoli lub grochu. W okresach głodu dokładano do ciasta otręby i plewy, a nawet perz i suszoną lebiodę. W XX wieku w niektórych okolicach Krajny pieczono chleb z gotowanym ryżem i ziemniakami zmieszany z cynamonem, np. w Głubczynie i Wersku.

Chleb z dodatkami pieczony na zakwasie odbiegał od funkcjonującego współcześnie stereotypu chleba wiejskiego. Ludowe pieczywo było „ciężkie” i „gliniaste”, dzięki czemu mogło przetrwać nawet kilkanaście dni. Jego walory smakowe byłyby zapewne nie do zaakceptowania przez dzisiejszego konsumenta. Na ogół chleb pieczony przez chłopów nie był dobrej jakości, trudno było w ludowym piecu piekarskim uzyskać odpowiednie i za każdym razem podobne warunki wypieku. Oto relacja z końca XIX wieku: „... wymiata się z pieca ogień i popiół, chleb się wsadza i piecze się dwie godziny, gdzie jest zegar, a gdzie go nie ma, to chleb siedzi raz za wiele, a drugi raz bywa surowy, co nie można jeść”.

Oprócz chleba razowego żytniego pieczonego na zakwasie, wypiekano chleb żytni pytłowy. Na przełomie XIX i XX wieku pieczono coraz więcej chlebów pszennych, głównie z okazji uroczystości rodzinnych i świąt dorocznych. Z mąki pszennej wypiekano też okrągłe lub podłużne bułki, nazywane *kołaczami*.

Bochny chleba miały zwykle duże rozmiary. Bochenek, nazywany na Krajnie *bochaneł* lub *bochan*, dzielono na *kromki* (pierwsza i ostatnia część bochenka), między nimi znajdowały się *okołki*. Gruby kawałek chleba nazywano *pajdą*, a w niektórych wsiach, na przykład w Podróżnej *sztulą* lub *klinem*. Środek, miąższ chleba określano jako *ośródek*.

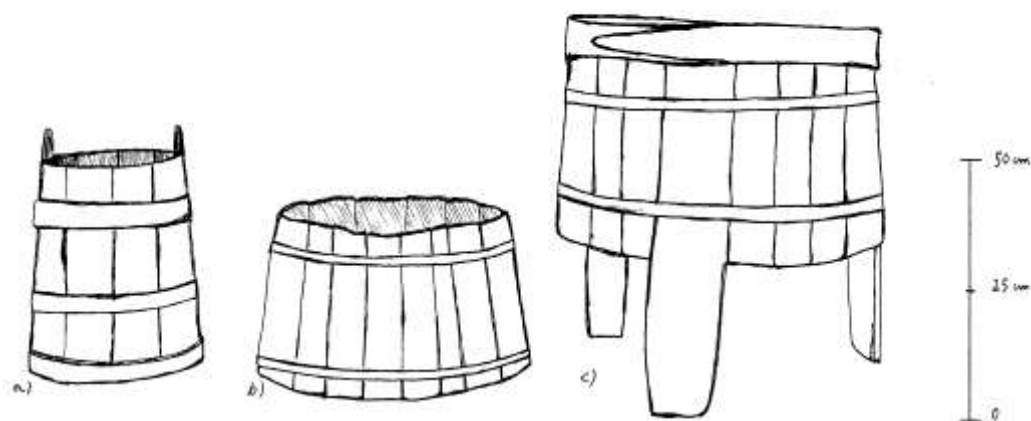
W Starej Świętej pieczono z resztek ciasta chlebowego małe bułeczki, tak zwane *kukle*, czasem dodawano do nich wiśnie i jabłka. *Kukle* rozdawano dzieciom sąsiadów. W Gromadnie i Wąwelnie wypiekano z resztek okrągłe bułeczki, a we wsi Podróżna płaskie placuszki. W Starej Świętej pieczono dla dzieci chlebową lalkę z oczami z ziela angielskiego. Wypieki z pozostałości ciasta chlebowego na terenie całej Krajny nazywano *kukielkami*. Z resztek ciasta robiono także *kruszaniec*,

czyli rodzaj placka ze słoniną w środku. *Kruszaniec* pieczono na blasze, zaraz po wyjęciu bochenków. Po upieczeniu łamano go i jedzono gdy jeszcze był ciepły.

3. Narzędzia i sprzęty wykorzystywane przy wypieku

3.1 Dzieża

- dzieża – najlepiej z drewna dębowego, jeśli nie było takowego to musiały klepki być z drewna suchego, nieżywicznego, klepki powinny być ustawione z naturalną kolejnością słoje, klepki brano z jednego pnia i to tak jak szły słoje, jeśli klepki ustawiono inaczej, chleb mógł się nie udać
- dzieża miała wieko, jeśli go nie miała, to stawiano ją w przerwach między wypiekami do góry dnem
- wierzono, że jeśli dzieżę zrobiono z drzewa, w które uderzył piorun, i zrobiono ją jednego dnia to chleb z takiej dzieży będzie rósł tak prędko, że nie zdąży się w piecu napalić,
- najlepsze były dzieże stare,
- niechętnie pożyczano dzieżę, gospodyni wiedziała, co lubi jej dzieża, czy stać w zimnym, czy w ciepłym; dzieży nie pożyczano, bo mogła zgubić kwas; gdy kupowano nową dzieżę, to trzeba ją było najpierw zakwasić, dzieżę łatwo można było zauroczyć, chleb z niej już się nie udawał; dzieży mogło zaszkodzić też wążanie przez psa, kota lub świnie



Rys. 4

Rys. Przykłady dzieży

3.2 Niecka (*koponka*)

- początkowo do wyrabiania ciasta używano dzieży, stopniowo wychodzi ona z użycia, naczynia z klepek rozsychały się i rozpadały, później do tego celu służyła niecka – czyli rodzaj płytkiego korytka dłubanego z jednego kawałka drewna,
- do wyrabiania używano też koryta zbite z desek, rzadziej glinianych dzieży lub kamiennego garnka.



Fot. Wyrabianie ciasta w niecce

3.2 *Pociosek (baka, gracia)* – rodzaj drewnianej haki do wygarniania żaru z pieca

3.3 Łopatka lub kopystka do mieszania ciasta; używano też dużej drewnianej łyżki (warzachwi); koziołki strugano z czubka iglastego drzewa

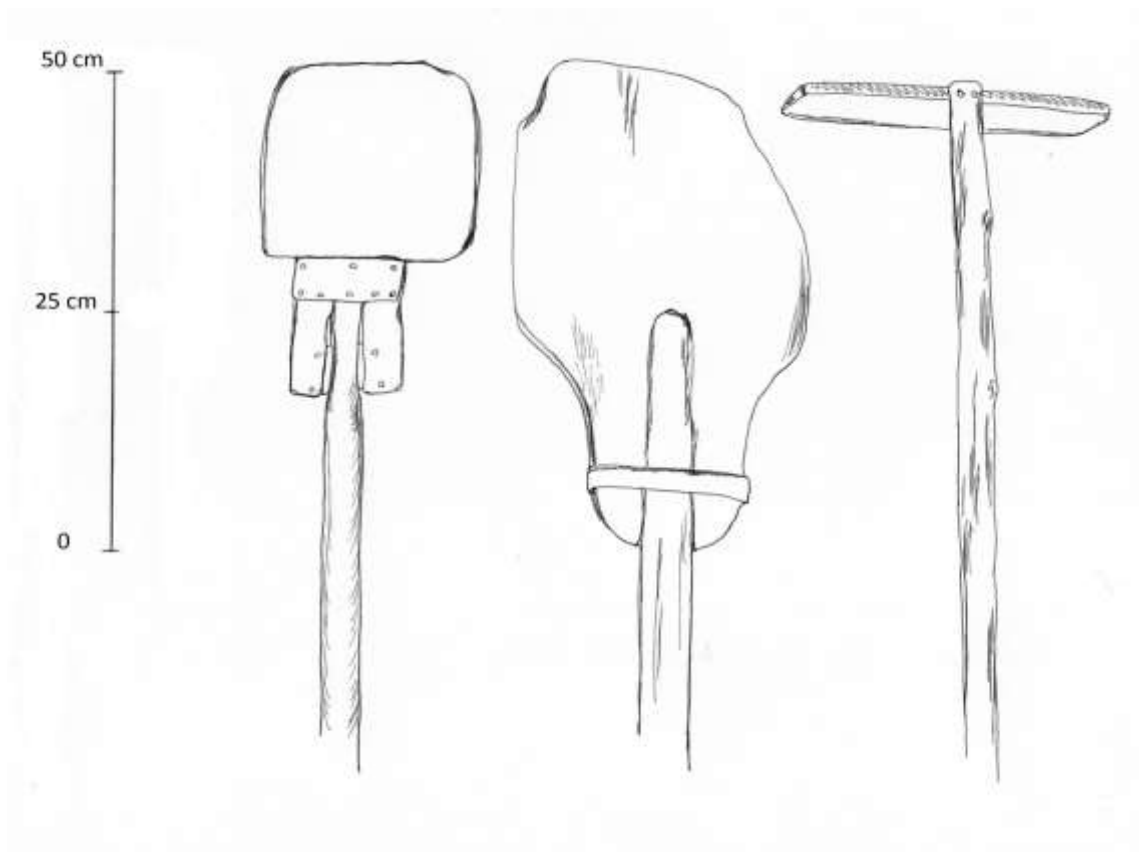


Fot. Mieszanie ciasta koziołkiem w dzieży

3.4 Stolnica do wyrabiania ciasta (w XX w.); wcześniej ciasto wyrabiano też na skrzyniach lub na stole.

3.5 *Pomiotło* do czyszczenia pieca chlebowego przed włożeniem bochenków – pomiotło w formie wiechcia słomy lub szmaty przyczepionej do kija

3.6 Łopata do chleba (gwar. *opata*); jej długość zależała od głębokości pieca



Rys. Łopaty do chleba i drewniany *pociosek* do wygarniania żaru z pieca (Krajna)

3.7 Koszyki słomiane, wiklinowe lub wykonane z korzeni sosny dla nadania kształtu bochenkom



Fot. Formowanie bochenków w koszyczkach

3.8 Piec chlebowy (gwar. *piekarnik*)



- umieszczano w chałupach lub na zewnątrz – w jakimś budynku lub jako budowle wolnostojące
- wolnostojące piece wznoszono z kamienia lub cegieł, najstarsze miały kształt kopulasty, kryto je wtedy dwuspadowym daszkiem z desek (taki piec stał np. w Kujanie); inny typ pieców wolnostojących przypominał mały domek, z dachem dwuspadowym krytym dachówkami
- najczęściej takie wolnostojące piece nie miały drzwiczek, wlot do pieca zakrywano deskami obitymi blachą lub samą blachą
- pierwotnie na Krajnie piece budowane były wewnątrz budynków, najczęściej w szerokim kominie (taki piec jest prezentowany w chałupie z Głubczyna w skansenie w Osieku)
- na przeniesienie pieców poza chałupę decydujący wpływ miały niemieckie przepisy administracyjne – chodziło o ochronę przeciwpożarową; piece wolnostojące musiały być budowane w dość sporej odległości od zabudowy zagrody; budowano też piece wolnostojące w osadach robotników rolnych, także w małych miasteczkach, wtedy były użytkowane wspólnie przez kilka rodzin,
- na Krajnie sklepienie pieca nazywano *podniebieniem*, dolną część tłem; zasuwę do komina nazywano *rzepioch* lub *rzypioch*, kłody drewna ok. 1m długości którymi palono nazywano *kłastami*, z reguły używano drewna liściastego
- budowa pieca – piece posiadały jedną komorę, w której się paliło ogień, a potem wkładało chleb do wypieku; otwór dymowy w konstrukcji pieca

znajdował się w sklepieniu przed tylną ścianką (jak piec był wolnostojący to nad otworem sytuowano komin); bardziej skomplikowana konstrukcja pieca – otwór dymny z tyłu, kanały dymne biegły wzdłuż pieca do przodu, gdzie znajdował się komin; w takich piecach był silniejszy cug, dym, ani płomienie nie wylatywały z przodu, lepsze i bardziej ekonomiczne spalanie opału.

3.8. Wypiek chleba

- palimy drewnem liściastym,
- najlepiej, by były to kawałki drewna zajmujące całą długość pieca, wtedy mamy gwarancję, że cała płaszczyzna pieca nagrzej się równomiernie (jeśli rozpalimy ogień na środku pieca to bochenki leżące w tym miejscu będą mocno spalone, a te leżące po bokach źle wypieczone),
- przy nagrzewaniu pieca wkładamy od razu odpowiednią ilość drewna; przysłaniamy blachą otwór i czekamy aż się wypali; blachę zakrywając otwór najlepiej od spodu podeprzeć kawałkami dachówek lub cegieł, powstaje wtedy szczelina, która ułatwia spalanie, nie dymi się z otworu pieca i powstaje lepszy „cug”; po wypaleniu drewna, przygaszony już żar, wygarniamy metalową haczką lub drewnianym pocioskiem na zewnątrz; jeśli popiół jest mocno gorący to od razu oblewamy go wodą, gasimy i pozostawiamy przed piecem; można przed piecem wykonać małe wgłębienie na wygarniany popiół,
- po wygarnięciu spalonego drewna czyścimy wnętrze pieca mokrą szmatą przywiązaną do kija, możemy szmatą owinać też pocioski,
- wycieranie pieca mokrą szmatą nie tylko czyści piec, ale przede wszystkim ochładza jego wnętrze,
- odpowiednie nagrzanie pieca sprawdzamy rzucając na cegły mąkę, możliwie równo na całej powierzchni, jeśli mąka zaraz po wrzuceniu robi się czarna i się pali, oznacza to, że piec jest za gorący i spalimy wypieki. Trzeba wówczas

piec jeszcze przecierać mokrą szmatą. Robimy to tak długo, aż rzucona mąka dopiero po chwili zacznie robić się brązowa,

- bochenki rozkładamy równomiernie w piecu używając drewnianej łopaty do chleba, dobrze jest łopatę przetrzeć mąką, wtedy ciasto nie przykleja się do łopaty,
- po włożeniu chleba zakrywamy otwór blachą (nie podkładamy już dachówek pod blachę), można zakryć też otwór kominowy, by ciepło nie uciekało z pieca,
- upieczone bochenki, zaraz po wyjęciu z pieca należy przetrzeć wodą,
- podczas wypieku, zwłaszcza gdy nie znamy jeszcze pieca, trzeba zaglądać do pieca, by sprawdzać postęp w wypieku; w zależności od nagrzania pieca wypiek trwa ok. 60 minut; nie można jednak zbyt często zaglądać do pieca, każde odkrycie blachy powoduje znaczne straty ciepła.
- chleb pieczono w gospodarstwach dużych i średnich raz w tygodniu, pieczono czasem co dwa tygodnie
- przygotowanie ciasta:
 1. rozczynianie, na ogół w piątek, kiedy wypiek w sobotę, do dzieży ciepłą wodę i dosypywano mąki w ilości od połowy do $\frac{1}{3}$ z całości przeznaczonej na wypiek, mieszono to aż ukazało się „mleko”, potem stawiono dzieże na cienko rozesłaną słomę, by od dna było ciepło, przykrywano wiekiem i na to jeszcze kozuch lub pierzyna, rozczyn pozostawiano na całą noc, aby kisł, w nowej dzieży czasem on kwaśniej do czterech dni, można przyspieszyć ten proces dodając do rozczynu surowe i przetarte ziemniaki, serwatkę, barszcz lub żur, a nawet potaż,
 2. rano rozczyn sprawdzano mieszając, musiały pokazać się bąbelki i czy był lekko kwaśny zapach,
 3. wyrabiano ciasto dodając do dzieży resztę mąki, potrzebną ilość wody i ewentualnie jakieś dodatki, np. rozgotowane ziemniaki i dodawano sól,

4. ciasto wyrabiano w dzieży ręką około godziny, kiedy było już gotowe należało zostawić je do rośnięcia,
 5. przedtem jednak na jego powierzchni rysowano dłonią krzyż i wyciskano cztery dolki w czterech rogach, w które nalewano wody, czasem gospodyni wyciskała ręką dzieże do dna dzieży, chuchała w nią, a następnie znaczyła na wierzchu krzyż,
 6. ciepło przykrytą dzieżę zostawiano na pół dnia do wyrośnięcia ciasta,
 7. w tym czasie rozpalano piec,
 8. jeśli ciasto rosło za szybko wówczas kładziono na wierzchu męską czapkę, jeśli w tym czasie kobieta zaglądała do dzieży, to mlaskała i cmokała, aby chleb „nie siadł”,
 9. wygarniano żar, sprawdzano nagrzanie pieca wrzucając na dno trochę mąki,
 10. bochenki robiono na stolnicy lub w ręku,
 11. przed wsadzeniem do pieca robiono krzyżyk na pierwszym bochenku i mówią „W imię Ojca i Syna, upiecz się dobrze” (Głubczyn),
 12. jeszcze na początku XX w. pieczono bochny do 20 funtów to jest ok. 8 kg, powszechnie pieczono bochny 7-8 funtowe, posypywane czarnuszką, kminkiem lub makiem,
 13. stosowano też wstępne opiekanie chleba przed właściwym wypiekiem; uformowane bochenki układano na desce przykrytej ręcznikiem, po odgarnięciu węgla na boki wsadzano deskę z bochenkami do pieca i podsuszano je, następnie przekładano je na drugą stronę i znowu wsadzano do pieca, wprost na dno pieca, tak opieczony chleb był na spodzie czysty,
 14. w Starej Świętej pieczono z resztek ciasta chlebowego małe bułeczki - kukle, czasem dodawano do nich wiśnie, kukle rozdawano dzieciom sąsiadów,
 15. robiono też z ciasta *kruszaniec* ze słoniną w środku, po upieczeniu jeszcze ciepły łamano i dawano dzieciom do jedzenia (Stara Święta).
- Chleb przechowywano w garnkach kamionkowych, kotłach miedzianych, szafie; trzymano go często w piwnicy, by szybko nie sčerstwiał

4. Rodzaje mąki i domieszki do ciasta chlebowego

- dawniej najczęściej używano mąki jęczmiennej
- w XIX i pocz. XX w. najczęściej używano mąki żytniej, która stopniowo była zastępowana przez mąkę z pszenicy
- biedniejsi chłopi mieszały różne gatunki mąki, dodawali np. do mąki żytniej mąki gryczanej, powszechnie też mieszały mąkę żytnią z jęczmienną,
- aby zaoszczędzić mąki i zwiększyć objętość chleba dodawano do ciasta różne domieszki:
 - a) ziemniaki
 - b) dynia
 - c) mąka z nasion strączkowych (fasola, groch, soczewica)
 - d) mąka z suszonej kapusty, cebuli
 - e) otręby, plewy
 - f) w okresach głodu nawet perz, kora, lebioda,
- ziemniaki były najczęściej stosowaną domieszką do chleba; zwykle dawano ziemniaki zmarznęte, które nie nadawały się do jedzenia; ziemniaki były zwykle gotowane, gniecione i mieszane z ciastem. dodawano też do chleba ziemniaki surowe, tarte na tarce; takie ziemniaki, dodatkowo z tartą dynią dodawano też gotowany ryż (Głubczyn) i wyjątkowo kartofle z cynamonem (Głubczyn i Wersk.

5. Przepis na krajeński chleb z dynią:

składniki

- 1-2 kg dyni
- 6-8 kg mąki żytniej
- 100 g drożdży
- 16 łyżek zakwasu żytniego
- ok. 2 l maślanki

- sól
- skórki i kawałki starego chleba żytniego

Przygotowanie ciasta i wypiek:

okruchy chleba żytniego zalać maślanką i pozostawić na 24 godz. w temp. pokojowej, przykryć. Dynię ugotować, przetrzeć przez sito i zmieszać z maślanką (zmiksować). Do przygotowanego rozczyńca dodać część mąki, drożdże i zakwas. Wymieszać i pozostawić na 12 godzin. Potem dodać pozostałą mąkę, dobrze wymieszać, by nie było grudek; wyrobić ciasto, zostawić do wyrośnięcia na ok. 2-3 godz. formować bochenki i piec ok. 1,5 godziny.

6. Znaczenie chleba w kulturze Krajniaków

Szacunek do chleba był na wsi krajeńskiej zjawiskiem powszechnym. Zawsze kreślono znak krzyża na bochenku; gdy kawałek chleba upadł na ziemię zaraz go podnoszono i całowano, także nie wolno było wyrzucać chleba.

Starano się, by bochenek leżał na stole, obok książeczki do nabożeństwa i krzyża. Stół w chłopskiej chałupie przez długie lata pełnił rolę ołtarza domowego. Nie jadano przy nim posiłków, ani nie wykonywano codziennych czynności. Dopiero od początku XX wieku stał się zwykłym meblem i zaczął pełnić funkcje użytkowe. Rolę ołtarza domowego przejęły wtedy „święte kąty” sytuowane na komodach, szafonierkach i półkach wiszących. Na nich już nie kładziono chleba.

Chłopi często nie mieli chleba pod dostatkiem. Bywały okresy, kiedy stawał się luksusem. We wsiach gdzie gleby były mniej urodzajne i plony zboża słabe chleb okresowo znikał z codziennego menu. Jego miejsce zajmowały potrawy z ziemniaków. Tak było między innymi w Wersku, Rudnej, Głomsku, Osowie czy Potulicach. Ubogą ludność z tych wsi, ze względu na ziemniaczaną dietę, sąsiedzi nazywali *bakami* (*baki* to gwar. określenie placków ziemniaczanych), mówili np. *Werskie Baki*, *Głumskie Baki itp.* Chleb był jedzony codziennie przez cały rok tylko przez bogatych gospodarzy. Biedniejsi jadał go rzadziej, głównie latem podczas prac polowych, kiedy nie było czasu na gotowanie posiłków i w czasie świąt i

uroczystości. Niedostatek żywności, w tym także chleba, pojawiał się nawet we wsiach uznawanych za zamożne. Lata „głodowe” występowały na przykład w rejonie Łobzenicy, w dużej i bogatej wsi Dźwierzno Wielkie, także w Topoli i Chlebnie. Mówiono wtedy, że do wsi przychodzi *jochym*, czyli głód. Brak jedzenia był tak dotkliwy, że wygłodniali domownicy chowali w łózkach i starych ubraniach pojedyncze ziemniaki.

Przed Bożym Narodzeniem z ciasta pszennego wypiekano figurki przedstawiające postacie zwierząt i ptactwo domowe. Figurki formowano najczęściej ręcznie. W wieku XX pojawiły się do tego celu specjalne foremki blaszane. Upieczone figurki wieszano następnie na choince. Podczas Wigilii w niektórych domach zamiast opłatkiem, dzielono się chlebem i kapustą. Na wigilijnym stole obowiązkowo musiał pojawić się chleb i *makielki* z mąki pszennej, czyli rodzaj bułeczek moczonych w wodzie z makiem, cukrem i miodem. Chleb wykorzystywany był w czasie wigilijnych wróżb. Dziewczęta, które chciały wyróżnić swoje zamążpójście stawiały w okręgu, kładły przed sobą kawałek chleba i wpuszczały do środka psa. Wróżba była pomyślna dla tej dziewczyny, od której pies najpierw wziął chleb. Oznaczało to, że dziewczyna w nadchodzącym roku wyjdzie za mąż. W wielkanocnym koszyku ze święconką musiał obowiązkowo znaleźć się kawałek pszennego chleba, który symbolizował Ciało Chrystusa.

W czasie *pustych nocy*, zwyczaju pogrzebowego, podawano chleb i wódkę sąsiadom, którzy przychodzili, by modlić się za zmarłego (Samostrzel). Alkohol dawano również nieboszczykowi wlewając mu kilka kropel do ust. Wódki i chleba pod dostatkiem było tylko u bogatych gospodarzy. Biedniejsi podawali więcej chleba i tylko „miarę” wódki.

Chlebem witano nowożeńców wracających z kościoła. Po przyjeździe do domu weselnego okazywało się, że drzwi są zamknięte; młodzi śpiewali wtedy „U drzwi Twoich stoję Panie”, następnie ceremonialnie ich legitymowano i witano chlebem i solą. W czasie wesela około północy młoda mężatka wносиła do izby na łopacie do chleba mięsiwa, które były pieczone w piecu chlebowym. Na łopacie

wnosiła także ciasta. Panna młoda, której asystował pan młody musiała pokonać liczne przeszkody, które dla żartu stawiali jej weselnicy. Jeśli bez przeszkód wniosła wszystkie dania oznaczało, że będzie zręczną i zaradną gospodynią.

Specjalne chleby pieczono na święta zmarłych (Wszystkich Świętych i Dzień Zaduszny). W Zabartowie rozdawano biednym podłużne *boże chlebki*; w Dźwiersznie Wielkim pieczono *proszalne chleby*; w Dziembowie *bochny dziadowskie*; w Wąwelnie *bożoka*. Jałmużna dla ubogich żebraków w postaci chleba miała wyjednać zbawienie wszystkim zmarłym, szczególnie zaś duszom pokutującym na ziemi, by przypadkiem nie napastowały żyjących. Każda wieś przywoziła wozami chleby na cmentarz parafialny.

Bochen chleba był ważnym rekwizytem w czasie dożynek. Po zakończeniu żniw i zwiezieniu plonów formowano pochód, na czele którego na koniu jechał starosta dożynek, za nim szły dziewczęta z przystrojonymi grabiami i mężczyźni z kosami. Na końcu orszaku szły kobiety niosące wielki bochen chleba, który następnie wręczały staroście dożynkowemu.

Jeszcze na początku XX wieku w krajeńskim sanktuarium w Górcie Klasztornej podczas „szlacheckiego odpustu” w święto Antoniego Padewskiego (13 czerwca) rozdawano biedakom chleb i pieczone mięso.

W gwarze krajeńskiej związek frazeologiczny z chlebem miało zwyczajowe zabezpieczenie gospodarzy na starość. Na drodze umowy przewłaszczenia starzy gospodarze (*starkowie*) otrzymywali *duży chleb* od swojego następcy w postaci dożywotniego deputatu żywności i opału oraz gotówki i dokładnie określonych usług. Był też *łaskany chleb*, kiedy brano pod opiekę rodziców drugiego małżonka, bez przewłaszczenia gospodarstwa.

