

Jerzy Sierociuk

Uniwersytet im. Adama Mickiewicza w Poznaniu

ORCID: 0000-0001-9069-6117; e-mail: jasier@amu.edu.pl

Siara w kulinarnej kulturze wsi Z terenowej eksploracji materiału leksykograficznego

Abstrakt: W artykule ukazane jest bogactwo materiału terenowego praktycznie w dotychczasowych eksploracjach pomijanego. Z racji braku stosownych poświadczeń w dostępnych opracowaniach założeniem było przedstawienie w miarę bogatej dokumentacji terenowej. Charakter opracowania łączy dociekania leksykograficzne z prezentacją rezultatów tychże eksploracji. Przywoływany materiał pozyskiwany był w latach 2005–2020; są to relacje pochodzące od mieszkańców różnych części Polski – głównie jednak Wielkopolski – punktów badawczych jest prawie 70. Wbrew przyjmowanemu pogładowi o braku wykorzystywania siary w tradycyjnej kuchni, przedstawiony materiał dowodzi bardzo żywej jej tradycji w środowisku wiejskim.

Słowa kluczowe: kulinaria, leksykografia gwarowa, siara.

Abstract: Colostrum in the culinary culture of rural areas. The field exploration of lexicographic material. The article shows the richness of field material which has been practically neglected in previous explorations. Due to the lack of relevant certificates in the available studies, the assumption was to present relatively extensive field documentation. The nature of the study combines lexicographic investigations with the presentation of the results of these explorations. The mentioned material was obtained in the years 2005–2020; these are reports from the inhabitants of various parts of Poland – mainly, however, from Greater Poland – with almost 70 research points. Contrary to the accepted view that colostrum is not used in traditional cooking, the presented material proves that this tradition is very alive in rural areas.

Keywords: culinary, dialectal lexicography, colostrum.

Tekst niniejszy jest w ostatecznej postaci połączeniem dociekań sytuujących się w tradycyjnie pojmowanym ludoznawstwie – rozważania z zakresu dialektalnej leksykografii uzupełniane są w miarę możliwości bogatymi ilustracjami poświadczeń terenowych. Rozwiązanie to dyktowane jest brakiem w dostępnych leksykonach stosownej informacji; o ile bowiem sama nazwa *siara* – o często poświadczonej żywotności terenowej – była przedmiotem poszukiwań dialektologicznych (zob. chociażby OLA) to jednak pytanie – zadawane wprost – o możliwość wykorzystania jej przez ludzi do spożycia w dociekaniach tych jest powszechnie pomijane. W najszerszym ujęciu – OLA – poza zasadniczym pytaniem leksykalnym – o nazwę: L 1129 – dociekano też

semantyki – pytanie F (Sm) 1130 (Вопросник 1965), które pozwoliło na odpowiedniej mapie (oznaczenie map pokrywa się z numerem pytania w kwestionariuszu) sygnalizować 13 znaczeń szczegółowych, w tym jedno nas tu szczególnie interesujące: „ser z ‘siary’” (zob. mapa F [Sm] 1130, znaczenie 3.). Należy jednak szczególnie podkreślić, że poświadczenia te są sporadyczne (z gwar polskich jednostkowa notacja z terenów kaszubskich).

Przyjrzyjmy się jeszcze dostępnej dokumentacji leksykograficznej. Informacje o wykorzystaniu siary do jedzenia przez ludzi pojawiają się sporadycznie w ilustracji kontekstowej podstawowego hasła. I tak głównie znajdujemy informacje, że pieczono placki (Karłowicz 1907, 118), smażono placki na *sarze* (Sychta 1985, 67), pieczono baki ‘rodzaj placka’ na *sarze* (Brzeziński 1995, 241). W ilustracji leksykalnej hasła *siara* Halina Pelcowa podaje między innymi, że „*placki rubiły z mąki i z ty siary*”, „*siara, jo się gotowało, du kaszy brali jałgany*” (Pelcowa 2019, 502). Z kolei Krystyna Długosz-Kurczabowa podkreśla, że „*Siara to był przysmak, rarytas; gotowało się takie mleko i później obwarzalo jakoś. Wiem, że siarą byli częstowani też sąsiedzi*” (Długosz-Kurczabowa 2020, 302). W kontekście prezentowanego materiału są to informacje raczej przypadkowe.

Omawiając kulturowe znaczenie siary wśród narodów słowiańskich, Krzysztof Wrocławski konstatuje:

Mleko z pierwszego udoju po ocieleniu krowy obejmowane jest specjalnymi zakazami co do spożywania go przez ludzi – powinno się je wylać, dać cielęciu, względnie można przygotować z niego kaszę (Wrocławski 2009, 52).

Twierdzenie Wrocławskiego oddaje niejako stan dokumentacji interesującego nas zjawiska. Pojedyncze poświadczenia z Lubelszczyzny – głównie zdeponowane w Archiwum PAE w Cieszynie (jedno z badań terenowych z lat 1964–1966, drugie z lat 1969–1972) – przywołuje Mariola Tymochowicz (2019) w monografii *Tradycyjne pożywienie chłopskie na Lubelszczyźnie*. Z nowszych opracowań leksykograficznych przywołać należy *Leksykon dziedzictwa kulinarnego Śląska* (Przymuszała, Światała-Trybek 2021) z jednorazowym potwierdzeniem terenowej żywotności dla haseł „Placki z siary” oraz „Siarowy placek”.

Dla porządku przywołajmy tu relacje odnotowane w słownikach przygotowywanych w Pracowni Dialektologicznej UAM w Poznaniu, do których materiał terenowy pozyskiwany był wedle specjalnego kwestionariusza tematycznego uwzględniającego interesujące tu nas zagadnienie. Mamy tam informację, że „*syr robili z tego ... [...] kluski gotowali*” (Kobus, Migdałek 2021, 286). Pozyskując materiał do słownika mieszkańców ziemi łukowskiej notowałem: *siara ... racuchy ... kluski ... człowieku! ... i pierogi nawet z siary robiły (!) ... ty! ... jak racuchy to smażyli na patelni ... ale nie żeby to było rozbite ... to nie ... to jes ... dosypywali moⁿki trochy (!) ... i to wychodziły takie łańce ... jak naleśniki ...* (Sierociuk 2019, 227).

Skromną literaturę przedmiotu zamyka niewielki artykuł Janiny Chodery będący w gruncie rzeczy reakcją na ustalenia Wrocławskiego, w którym autorka podaje m.in. sposób przygotowania sera z siary praktykowany w jej rodzinie w północnej Wielkopolsce (Chodera 2011).

Czy zatem siara rzeczywiście tylko sporadycznie była spożywana przez ludzi? Zjawisko to należy niewątpliwie do tradycji lokalnej, jego żywotność jest elementem kulturowym charakterystycznym dla społeczności oralnej (Серочук 2021), stąd też notaty współczesne to z natury rzeczy praktycznie ostatnie możliwości dokumentowania tego zjawiska.

Na marginesie czynionych tu uwag nadmienimy, że dociekania poznańskich dialektologów „poświadczają na przeważającym obszarze AJKLW jedynie formę *sara*. Z tego względu na mapie nr 405 przedstawiamy jedynie zwarty zasięg zachodnio- i północno-wielkopolskiej formy z nagłosowym *s-*” (AJKLW, 85).

Materiał stanowiący podstawę niniejszego opracowania pozyskany został w latach 2005-2020, są to relacje pochodzące od mieszkańców różnych części Polski – głównie jednak z Wielkopolski – tych punktów badawczych jest prawie 70. Znaczną część rejestrowanych fonograficznie rozmów przeprowadziłem osobiście; stosowną dokumentację poszerzają nagrania studenckie prowadzone w ramach ćwiczeń terenowych przez uczestników magisterskich seminariów lingwistycznych poznańskiej polonistyki. Każda rejestracja zawierała metryczkę, w której poza miejscem nagrania zamieszczone były między innymi dane o informatorze; dla dalszych ustaleń istotnym okazuje się przynależność pokoleniowa rozmówcy wyrażona rokiem jego urodzenia. W specjalnie przygotowanym kwestionariuszu było zamieszczonych kilka pytań tematycznie związanych z krową oraz pozyskiwaniem mleka. Tu znalazły się pytania:

Krowa, która pierwszy raz się ocieliła.

Mleko krowy zaraz po ocieleniu.

Czy ludzie robili coś z siary do jedzenia? (np. ser, piekli placki – jak naleśniki; gotowali) – jeżeli TAK – podać przepis („kulinarny”).

Jak się mówiło na odtuszczone mleko, odcedzone w centryfudze?

Co to jest *mleko kręczone*?

Indagowani o ‘mleko krowy zaraz po ocieleniu’ prawie bezwyjątkowo potwierdzali typ *siara* – warianty tej nazwy to jednostkowe zapisy w rodzaju:

sara:

O: *robiułam kluski z moⁿki na tej sarze (!) ... naleźniki (!) ze sary ... no to bardzo dobre były kluski z moⁿki z tej szary (!) ... tam jajka sie też bilo normalnie jak ten ... bardzo dobre były ... to tylko te naleźniki i kluski ... a później tego z tej szary ... to to myśmy robili kiedyś ...* [Kawczyn, gm. Drawsko, pow. czarnkowsko-trzcianecki; inf.: k. ur. 1935 r.¹].

*siarka*²:

Mleko krowy zaraz po ocieleniu.

O: *siarka (!) ... to takie żółte mleko ...* [Witaszyce, gm. Jarocin, pow. Jarocin; inf.: k. ur. 1935 r.].

¹ Materiał terenowy przytaczany jest kursywą; jeżeli pochodzi od jednego informatora, to jest on sygnowany jako O – „odpowieź”. Oznaczenie informatorów: k – kobieta, m – mężczyzna.

² W słowniku Pelcovej jest to „Lubelszczyzna północno-wschodnia” (Pelcowa 2019, 502).

Jednorodność materiału terenowego w gwarach polskich – typ *siara* – jednoznacznie potwierdza mapa OLA, sąsiednie gwary języków wschodniosłowiańskich mają już praktycznie jednolity typ z wariantami od *młodziwo*. W naszych materiałach bardzo zróżnicowane były natomiast odpowiedzi dotyczące wykorzystywania siary przez ludzi do spożycia. Odpowiedzi te stanowią zatem podstawę poniższych rozważań.

Dla znacznej części respondentów przygotowywanie pokarmów z siary jest już zjawiskiem obcym. Mimo wszystko potwierdzają jednak, że była ona przeznaczona dla cielęcia lub też dawano ją do wypicia krowie:

Czy ludzie robili coś z siary do jedzenia?

O: *no ... niektórzy robili ... ale my tego już nie stosowali ... nie wiem czy moja babusia to robiła ... ni mom poji³cia ... ale jo tygo ni pami³tóm ... ale wiem że co³ robili ze siary ...* [Posadowo, gm. Krobia, pow. Gostyń; inf. k. ur. 1946 r.].

*

Skoro pani mówi o krowach; pierwsze mleko krowy po ocieleniu.

O: *siara³ (!) ...*

Czy z siary ludzie coś robili do jedzenia?

O: *nie wiem ... to wiem że to cielak to wypil ... reszte matce dawali ... tyj krowie ... nie ...*

Czyli jakieś racuchy ...

O: *oj nie ... by nie jedli chyba ... to takie żółte ...* [Dąbrówka Wlkp., gm. Zbąszynek, pow. Świebodzin; inf.: k. ur. 1945 r.].

*

Co robiło się z tej siary?

B: *cielokowi dalo sie wypic ...*

I nic się dla siebie nie robiło z tej siary?

A: *nie ... nie ... nie pami³tam ...*

B: *cielokowi? ... czy krowie? ... ale wiem że to zaraz ... krowom mi sie zdaje ... wiem że to nie było wylywane ... tylko było zaraz ... to było zaraz ... w wiadro było dojrone ... nie ... ale cielog nie ... bo to było za ostre ... siara ... to krowa musiała wypić ...*

A: *krowa musiaa wypić ... tak ...*

Gdzie indziej robią placki i ...

B: *nie ... nie ... u nas to wiem że albo krowa ... albo cielok ... ale to raczyj krowa ... bo cielok ... to by było za ci³zkie mleko dla cieloka ...* [Słoplanowo, gm. obrzycko, pow. Szamotuły; inf. A: m. ur. 1936 r.; inf. B: k. ur. 1946 r.].

*

Czy ludzie robili coś z siary do jedzenia?

SkH: *nie ... siare sie dawalo cielakowi do wypicia ... zaraz jak sie ocielila krowa ...* [Kopana, gm. Damasławek, pow. Wągrowiec].

³ W czasie eksploracji do AJKLW na tym terenie (punkt 45.) notowany był typ *sara*. Obecnie, prowadząc tu badania słownikowe, od kilku osób słyszałem już tylko *siara*.

*

Czy ludzie robili coś z siary do jedzenia?

O: *nie ... ale wisz co robiono z siarą? ... dawano ty krowie do wypicia ...* [Kruczyn, gm. Nowe Miasto, pow. Środa Wlkp.; inf.: k. ur. 1945 r.].

Sporadycznie rejestrowane było też stwierdzenie w rodzaju:

A co ludzie robili z siary do jedzenia?

O: *nic ... to dawali kotom albo psom ...* [Kuny, gm. Władysławów, pow. Turek; inf.: k. ur. 1946 r.].

Czy ludzie robili coś z siary do jedzenia?

O: *z tego mleka? ... ooo! ... to ja nie wiem ... my tam ... w domy to my tego nie brali ... to sie dawalo świniom ... to sie lalo to mleko ... bo to było takie bardzo tłuste ... nie ... to tam sie z tego ... słyszałam że niektórzy coś tam robili z tego ... ale ja nie wiem ...* [Witaszyce, gm. Jarocin, pow. Jarocin; inf.: k. ur. 1935 r.].

W kontekście przeprowadzanych tu analiz istotną wydaje się informacja o czasie pozyskiwania przeznaczonej do spożycia siary:

Czy z siary robiono coś do jedzenia?

O: *z ty siary? ... z pierszy siary to nie ... to tyle ile cielak wypił ... a z drugij to normalnie sie ugotowało ... pierogi .. czy do naleśników takich ... czy tam makaron ... tam na wiosne robili ...* [Stara Łubianka, gm. Szydłowo, pow. Piła; inf.: k. ur. 1935r.].

W konstatacji Wrocławskiego mamy wyraźną sugestię, że jeżeli siary nie spożytkuje cielę, to należy ją wylać. W naszych materiałach przekonanie takie pojawia się bardzo rzadko; odnotowano je jedynie trzy razy:

O: *byli tacy prosze paniom co ze siary robili naleźniki ... piekli naleźniki ... u nas sie tegó ... pamiy^o tam ... nie stosowało ... w domu ... ale sie słyszało że robili naleźniki ... piekli z ty siary ... nie ... a jag nie no to tam sie wylowało do świni ... nie ...* [Bytyń, gm. Kaźmierz, pow. Szamotuły; inf.: k. ur. 1931 r.].

A czy z siary robiono coś do jedzenia?

O: *nie ... siare wylewano ...* [Lulinec, gm. Szamotuły, pow. Szamotuły; inf.: k. ur. 1947 r.].

Mleko krowy zaraz po ocieleniu.

O: *to sie wylewa ...* [Kuny, gm. Władysławów, pow. Turek; inf.: k. ur. 1946 r.].

Powszechnie natomiast jest przekonanie, że powinna ona być przeznaczona dla cielęcica – zob. chociażby przykłady przywoływane wyżej – zaś jej nadmiar należało zdoić i można było przeznaczyć do spożycia.

Przyrządzane z siary lokalne specjały różnie były oceniane przez spożywających. W zależności od preferencji smakowych oceny te bywały skrajne. Jedni za tym – najogólniej rzecz biorąc – nie przepadali:

A czy z *siary* robili coś do jedzenia; ser, placki ...

O: *placki ... przeważnie placki ... moja mama robiła placki ... niedobre były ... jakoś tam jodłym bo musiałym ... ale niedobre były ... dzie tam ... dzie ... jakieś takie jakieś dziwne ... siara była ...* [Łęczycza, gm. Komorniki, pow. Poznań; inf.: m. ur. 1943 r.].

Inni z kolei stwierdzali jednoznacznie:

A czy z tej *siary* robiono coś do jedzenia?

O: *super placki smażono ...* [Golina, gm. Jarocin, pow. Jarocin; inf.: k. ur. 1963 r.].

Czy ludzie robili coś z *siary* do jedzenia?

O: *taak ... pyszne kluski ...* [Mariampol, gm. Koło, pow. Koło; inf.: k. ur. 1947 r.].

Przejdźmy zatem do przeglądu rejestracji terenowych dokumentujących jednoznacznie wykorzystywanie siary w menu środowiska ludowego. Najczęściej przygotowywane były różnego rodzaju **placki**, także określane jako „**naleśniki**”:

O: *no te placki to podobnie jak kluski ... tylko że sie piekło ... wiesz ... na patelce ... tam na oleju ... czy na ... ale my przeważnie ... to ja robiłam takie te placki ... takie te ... gofry ... o takie ... wiesz ...*

Gofry?

O: *to na patelce ja robiłam ... ale smażyć to nie ... ale smażyli ludzie ... i tag jedli sobie jakby ser ... takie to wyszło ...* [Genowefa, gm. Kleczew, pow. Konin; inf.: k. ur. 1934 r.].

to były takie ... takich pieć było serduszek ... tag jak teraz so^m gofry ... i były bardzo dobre ... nie zapomne tych placków ... [Pogoń Gosławska, gm. Ślesin, pow. Konin; inf. k. ur. 1936 r.].

co sie z siary? ... można zrobić ... placki smažo ... placki jakieś smažo ... [Sierociuk 2019, 227].

Czy z *siary* robiono coś do jedzenia?

O: *no ser ... placki smażyli ...* [Golina, gm. Jarocin, pow. Jarocin; inf.: k. ur. 1963 r.].

A czy ludzie robili coś do jedzenia z *siary*?

O: *placki ... podobne do naleśników ... i gotowali ...* [Lubasz, gm. Lubasz, pow. czarnkowsko-trzcianecki; inf.: m. ur. 1956 r.].

A co się robiło z *siary*?

O: *naleśniki ... ale przede wszystkim to samo^m sie smażyło ... na patelce ... normalnie ...* [Powiercie, gm. Koło, pow. Koło; inf.: m. ur. 1942 r.].

O: *robiułam kluski z moⁿki na tej sarze (!) ... naleźniki (!) ze sary ... no to bardzo dobre były kluski z moⁿki z tej szary (!) ... tam jajka sie też było normalnie jak ten ... bardzo dobre były ... to tylko te naleźniki i kluski ... a później tego z tej szary ... to to myśmy robili kiedyś ...* [Kawczyn, gm. Drawsko, pow. czarnkowsko-trzcianecki; inf.: k. ur. 1935 r.].

A co się robiło z siary?

O: *naleźniki ... ale przede wszystkim to samo^m sie smażyło ... na patelce ... normalnie ...* [Powiercie, gm. Koło, pow. Koło; inf.: m ur. 1942 r.].

A czy można było z tego zrobić coś do jedzenia?

O: *tak ... zawsze my naleźniki (!) piekli ...* [Pakośław, gm. Lwówek, pow. Nowy Tomyśl; inf.: k. ur. 1930 r.].

Kluski poświadczane zaś mamy w wypowiedziach:

Ale to się samo jadło, czy ...?

O: *to jak to kto tam lubiał ... i z chlebym jadły te kluski ... i same jadły te kluski ... pami^m tam jeszcze jak babcia moja żyła ... te dziadki ... to babcia zawsze to robiła ... ale babcia już nie żyje pięⁿdziesioⁿt lat ...* [Kępno, gm. Kępno, pow. Kępno; inf.: m. ur. 1953 r.].

Czy z tej siary ludzie coś robili do jedzenia?

O: *no to zawsze tak mówili ... że z ty siary kluski gotowali ... ale to już za moich czasów nie ... ale to słyszałam ... że z tej siary to ... raz wzięli kluski ugotować ...* [Stwolno, gm. Rawicz, pow. Rawicz; inf.: k. ur. 1951 r.].

Czy ludzie robili coś z siary do jedzenia?

O: *kluski ...* [Sworawa, gm. Poddębice, pow. Poddębice; inf.: k. ur. 1937 r.].

Czy ludzie robili coś z siary do jedzenia?

KrJ: *tak ... kiedyś kluski ze siary sie robiło ... jak kto lubiał ...* [Tarnówka Wiesiołowska, gm. Dąbie, pow. Koło; inf.: k ur. 1942 r.].

Podobne potwierdzenia notowane były także w innych miejscowościach: Kawczyn, gm. Drawsko, pow. czarnkowsko-trzcianecki; Mariampol, gm. Koło, pow. Koło; Kiełczewek, gm. Grzegorzew, pow. Koło; Rychwał, gm. Rychwał, pow. Konin; Gola, gm. Gostyń, pow. Gostyń; Kępno, gm. Kępno, pow. Kępno.

Informacje o przygotowywaniu sera lub wyrobu seropodobnego otrzymujemy niejako przy okazji odpowiedzi na jedno z zasadniczych pytań. Dane te przewijają się w wielu przywoływanych cytatach. Ciekawe są też informacje o „kulinarnym” sposobie wykorzystywaniu siary.

A czy wie pani, jak mówi się na mleko krowy zaraz po ocieleniu?

O: *tak ... to jes siara ...*

A czy ludzie robili coś z siary do jedzenia?

O: *tak ... u nas w domu ... na przykład ... z takiej siary mama ... gotowała ... i to sie robiły normalnie takie jakby kluseczki ... i to sie jadło ... a jeszcze inni robili tak zwane siarniki (!) ... to było smażone na patelni ... tak jak placki ...*

A czy może pani opisać, jak przygotowywano te potrawy?

O: *no placki to robiliśmy ... potrzebna była krowia siara ... później było dodawane tam jeszcze ... moⁿka ... woda gazowana ... łyżeczke proszku ... tylko trzeba było pamieⁿtać żeby toⁿ siare to precedzić przez sitko ...*

I normalnie się potem smażyło jak zwykle placki?

O: *tak ... to ceba było to wszystko zamieszać ... zamieszać ... i sie smażyło jak placki ... albo można było smażyć troche cieniej ... i wtedy robić z tego naleśniki ... czymś tam nadziać co kto tam chce ... a u nas to mamusia robiła tak ... że ... wlewało jo^m do garka ... to siare ... i trzeba było cały czas mieszać ... bo ona mogła sie przypalić ... i z niej sie robiły takie kluseczki ... i to było na prawdę smaczne ... [Suwałki, pow. Suwałki; inf.: k. ur. 1958 r.].*

*

Pierwsze mleko krowy po ocieleniu.

O: *siara ...*

A czy było robione coś z siary do jedzenia?

O: *tak ... mieliśmy specjalno^m patelke ... co sie stawiało na kuchni ... miała piⁿć serduszek ... te fajerki jak to kiedyś mówili ... i to sie otwierało ... stawiało te patelke ... na tym otworze ... na tej dziurze ... na palenisku ... i tam ... wlało sie ... smarowało sie to skórko^m od słoniny ... to^m patelke ... tag jak teraz so^m gofry ... i sie robiło ciasto z tyj siary ... dolewało sie troszeczkę wody ... że to by był za mocny ... ale wbijało sie jajko ... jedno ... ale bez jajka też było można ... i roszezke soli do smaku ... troszeczkę cukru ... i ta patelka była zamykana ... i były dwa takie bolczyki i jo^m sie obracało ... na palenisku ... wtedy sie piekły obydwie strony ... raz na jedno^m strone ... raz na drugo^m ... i jak sie wyjęło potym ... to były takie ... takich pieⁿć było serduszek ... tag jak teraz so^m gofry ... i były bardzo dobre ... nie zapomne tych placków ... [Pogoń Gosławska, gm. Ślesin, pow. Konin; inf. k. ur. 1936 r.].*

Przywoływanie specjalnej „patelki” do smażenia siary pośrednio świadczy o znacznym stopniu rozpowszechnienia rzeczonyj praktyki; trudno bowiem zakładać zaopatrywanie się gospodyni w „naczynie” wykorzystywane sporadycznie. Powszechności wykorzystywania siary w kuchni regionalnej pośrednio dowodzi też ewentualna dostępność tejeż „patelki”, która przecież musiała być przez kogoś wyprodukowana i dostarczona na rynek.

Czy ludzie robili coś z siary do jedzenia?

O: *na poczoⁿtku nawet wlewali do garka ... i to postawili ... i to sie tak upiekło ... taki sie ... takie twarde jak ser topiony sie zrobil żółty ... i to nawed jedli ... i to nawed jedli ... tak sie krajało w takie kawalki ... i to sie tak ... jakby upiekło w tym garku ...*

A czy może jakieś naleśniki?

O: *nie ...*

To tylko taki ser?

O: *taki ser ... ale to tylko ta krowa trzy cztery dni miała te siare ... a późni już normalne mleko było ...* [Pępowo, gm. Pępowo, pow. Gostyń; inf. k. ur. 1947 r.].

*

Czy ludzie robili coś z siary do jedzenia?

O: *kiedyś to robili ... smażyli to ... ale normalnie ... to ciele wypijało to przeważnie ... dopiero w czasie ... po kilku dniach sie nadawało mleko ...*

A coś do jedzenia z tej siary?

O: *no ... taki sie robiło ... wisz ... taki ... to tak wożyło sie do wody ... to ja tego nie jadam ... ale widziaam ... i to sie zrobiło ... tyn ser sie zrobił ... ser sie zrobił taki żółty ... jak smażone jajka wygło^odało to ... ta siara to była żółta ... i to sie jadło z ziemniakami ...* [Głoginin, gm. Borek Wlkp., pow. Gostyń; inf.: k. ur. 1929 r.].

*

Czy ludzie robili coś z siary do jedzenia?

O: *kluski ...*

A czy jesteś w stanie podać przepis na takie kluski?

O: *sól ... mo^oka ... no i ta siara ...*

A jak to się robi ...?

O: *łyżko^m sie wyrabia i gotuje ...*

A tak trochę konkretniej?

O: *najpierw w misce klade te siare ... leje ... wsypuje mo^oke ... sole ... i urabiam łyżko^m ... jak dużo ge^osta jest to biore łyżko^m ... no ... po prostu ... i wrzucam do garka gorocy wody ... i sie gotuje ...* [Sworawa, gm. Poddębice, pow. Poddębice; inf.: k. ur. 1937 r.].

*

Czy z siary robiono coś do jedzenia; ser, placki, smażono na jajecznicy ...?

A: *kiedyś to mówili że ze siary ... nie ... co robili? ...*

B: *to gotowali jakby ... nie ... i w lecie kawalki jadło ... nie ...*

A: *ugotowali to mlyko ... i sie zrobiło takie ... g^oste ... taki syr sie zrobił ... i to po kawalku brali i jedli ... to^m siare ...* [Kąkolewo, gm. Osieczna, pow. Leszno; inf. A: k. ur. 1948 r.; inf. B: k. ur. 1933 r.].

*

Słyszałam, że niektórzy robili ser ze siary.

O: *ze siary ... ze siary jes ... jak krowa sie ocieluła ... to jes syr tyż ... to jes tyż dobry ze siary ... ale ze siary ... to ja tak pami^otóm ... w domu jeszcze u moji mamy ... i jo ... by zaż już tag nie ... u moji mamy ... to znowu zrobiła na siarze kluski ... te kluski takie były że ... tak oż skokały takie ... bardzo dobre były kluski ... nó i syr tyż robili ... bo to krowa ... na pirsz^om siara ... to tag mówióm ... dadzo^m krowie wypić ... ale niektórzy nie ... niktórzy robili właśnie syr z tego ... to tyż dobry ... i potym zaż dwa ... dwa dni to jeszcze ta siara jeszcze w tym ... w tym wyminiu w krowie jes ... zaś ... to buło dobre ... znou mlyko buło żeźniejsze (!) takie ... to buło ... siara buła bardzo dobro ...*

A dlaczego była taka bardzo dobra?

O: *bo to buło tag wiⁿcy śmiotany ... tako buła tłuściejszo ... wiⁿcy tuszczu buło ... i syr buł bardzo dobry z tegó ... bo to buło takó ... syr sie bardzo ... jez żółty ... bo to buła siara żółta ... syr taki ładny żółty buł ... to naprawdę buł dobry ... siara buła dobro ... [Gola, gm. Gostyń, pow. Gostyń; inf.: k. ur. 1904 r.].*

*

Czy ludzie robili coś z siary do jedzenia?

O: *to robili takie ... kluseczki ...*

Jak się te kluseczki robiło?

O: *moⁿke sie dodawało ... proszek ... kiedyś proszku nie było ale sodke dawali ... i troszke ty sodki ... tak że tak spulchniały ... i sie robiło ... takie kuleczki na wode ... albo jeszcze niektórzy smażyli na patelce sobie też ... i tag jedli jak ser taki ... albo jeszcze placki takie ...*

A te placki to też ... ?

O: *no te placki to podobnie jak kluski ... tyko że sie piekło ... wiesz ... na patelce ... tam na oleju ... czy na ... ale my przeważnie ... to ja robiłam takie te placki ... takie te ... gofry ... o takie ... wiesz ...*

Gofry?

O: *to na patelce ja robiłam ... ale smażyć to nie ... ale smażyli ludzie ... i tag jedli sobie jakby ser ... takie to wyszło ... [Genowefa, gm. Kleczew, pow. Konin; inf.: k. ur. 1934 r.].*

Najwięcej informacji udało się pozyskać w okolicach Suwałk. W latach 2010–2012 rejestrowałem wypowiedzi typu:

Jak się krowa ocieli, to jest to mleko ...

A: *siara ...*

B: *siara ...*

Co z siary robili ludzie; do czego siarę wykorzystywali?

A: *gotowali ... na takie ... jedzenie .. nie wiem jak to powiedzieć ... ale to takie było ... jak była ugotowana to takie ...*

B: *ścielo sie ...*

A: *ścielo sie to ... taki budyń nie-budyń ... takie coś ...*

Ale to było dla ludzi, czy ...?

A: *dla ludzi ... do jedzenia ...*

A do tego mleka coś dodawali? To po zagotowaniu ta siara taka się robiła?

A: *tak ... tak ... nie dodawali do tego nic ... tylko takie ... taka mamałyna (!) ...*

W niektórych okolicach mówili mi, że piekli takie placki.

B: *siary dodawało sie do placków ... i jeszcze z moⁿko .. dodawało sie jajka ... i to trzpane jajka ... i to wstawiało sie w tak zwanych łachaniach (!) ... robionych ... takie jakby dzisiaj naczynia żaroodporne ... ale robione z gliny ... i w piecu to sie piekło ... i to bardzo ładnie urosło ... kroilo sie potem na kawalki ... i z chlebem jadło sie ...*

To było takie ciasto, czy ...?

B: *nie ... to raczyj było taka ... no .. jakby przystawka dzisiejsza ...*

Jak to wyglądało?

B: *żółte ... tak jakby dzisiejszy ... piernik urosnieⁿty ... albo może ciasto drożdżowe ale rzadkie ... o! ... takie dziurki duży miało ... poza tym tuste było ... a szczególnie dzieciom sie polecało ... bo dużo witamin miało być ... ale chorym ludziom na woⁿtrobe ... na żołoⁿdek ... nie dawali bo to było za tuste ...*

I na to jakoś mówili?

B: *nie ... nie ... nie znam nazwy ... na prawdę nie znam ... gotowana siara ... pieczona siara i gotowana siara ...*

Niedaleko tu podano mi nazwę *siarak, siaraki*.

B: *być może ... ale ja nie kojarze ...*

A: *u nas takich nie było ...*

A z tej siary nie robili czegoś w rodzaju sera?

A: *raczy nie ...*

B: *moja mama to nie ...*

A: *nie słyszałem o tym ...*

Jeszcze wróć do tego, co pani powiedziała; to w czym to było ...?

B: *lachanie tak zwane były ... wyrabiane u nas ... to na tamtych terenach ... garncarz wyrabiał lachanie z gliny szarej ... to miało taki kształt ... brytfanki ... tylko że ona nie była taka wysoka ... i długo utrzymywała ciepło ... długo sie nagrzewała ... ale jak w piecu to nie przypalało sie ...*

Ale jedna sztuka, to ...?

B: *jedna lachania ...*

I w tym ...

B: *to było płynne ... jak z jajkiem wymieszane ... to było geⁿste ... płyn ...*

Mąki też dodawano, czy nie?

B: *tak ... pszenno moⁿke ... dodawano ... dodawano moⁿke ... i to wlewano w to ... to było smarowane ... smalcem ... i to sie wlewało ... i to wtedy urosło ... takie to ... pamieⁿtam ... takie duże ... pieⁿkny kolor ... jakby jajeczniczy ... kolor taki przypieczony z wierzchu ... taka skórka była ...*

Czyli to mogło wyglądać jak taki omlet?

B: *tak ... tak ... tylko to było grube ... bo to dużo tego sie wlewało ... to było grube ... zawsze była sprzeczka mieⁿdzy ojcam a matko ... nie wolno ty siary ... zostaw cielakowi ... bo to było pożywne ... zostaw! ... nie bierz! ... ale wieⁿcej krów było ... to ... jak to mama mówiła ... ukradłam dla krowy siare ...*

Ukradłam dla krowy?

B: *tak ... [Przerośl, gm. Przerośl, pow. Suwałki; inf. A: m ur. 1934 r.; inf. B: k ur. 1940 r.].*

*

To pierwsze mleko to ...

A: *siara ...*

Jak ta siara wygląda?

A: *taka geⁿsta ... żółta ... geⁿsta ...*

Co z tą siara ludzie robili?

A: *dawniej to jedli ... jedli ... na patelni smażyli ...*

Jak właśnie to ...?

A: jedli ... te ... makarony robili ... to jes tak twarde ... że i nawet placki smażyli ... to jes takie ... takie twarde ... no to smaczne było ... teraz tego si nie je ... bo dzieci sie brzydzo tego ...

B: ja też nie lubie ...

A: a dawnij ... dawnij nawet jajek wbije ... żeby to taka nie było (!) twarda ... ale jedli ... ja też jadlam ... pamieⁿtam jak moja mama ...

Ktoś mówił, że smażyli jak jajecznicę.

A: tak ...

Ale czy jajka dodawali do tego?

A: no można dodać ... to ona nie taka ścisła ...

Można, czy się dodawało?

A: u nas dodawali na przykład ... żeby nie była taka twarda ... ale i nawet samo smażyli ... ona sie wygotuje ... sie oddzieli ta woda od niej ...

B: to taka serwatka si zrobi ...

A: serwatka si zrobi ... a to to takie twarde hko ... takie twarde to ... ale mówió że to bardzo odżywcze ta siara ...

Ale te makarony ...

A: no ... makarony to narobio ... nasuszo ... jak kiedyś ... jak pamieⁿtam mama robila ... narobi susz ...

Jak to się robiło?

A: no to ... si bierze moⁿke ... si wlewa siare ... i sie gniece ... sie gniece ... sie gniece ...

I jeszcze coś dodawali do tego?

A: nie ... już jak siare to nie ... tylko moⁿka ...

Już nic?

A: może troszeczkę wody ... żeby aż nie tak twarde było ... i potym to rozwałkujo^m ... i tno^m ... na pasy ... ciachajo ... i to nasuszo tego dużo ... i potym majo ...

A pani mówiła, że i placki ...

A: no i placki ... tak ... bardzo tata lubi placki ... ja też ... z siaro^m ... bardzo smaczne ...

Jak to było robione?

A: no ... by moⁿki ... tak samo ... si wlewa siary ... troszeczkę wody ... bo ono naprawde twarde ... no i potym si rozbija ... to wszystko sie wyklepi ... i na patelni sie smażyło ...

Jakoś na te placki mówili?

A: placki z siaro ... tak nie było takiego ... placki z siaro ...

A na przykład siaraki?

A: nie ... nie ... nie ...

A czy robili z siary ser?

A: nie ... to nie dało by ...

B: to znaczy ... myślę że gluty by zostały ... to niejadalne chyba ...

A: hko takie ... wiem że to było hko takie ...

Ktoś mnie poczęstował serem z siary ...

B: z siary? ...

Ser z siary zrobiony ...

A: może i tak ...

B: to zależy co kto lubi ...

A: *u nas tego nie robili ...*

Nie robili sera?

A: *nie robili ... nie ... z siary nie ... to jak jeszcze masło czasami ... to tak już ... tam na trzeci dzień ... czwarty ... dodawali ... to te masło było takie żółte jak marchew ... taki było żółte ...*

Dodawali siary do masła?

A: *tak ... znaczy ... już sie ... ni siara ... trzeci dzień ...*

B: *to ja wytłumacze ... przez trzy dni co majmni ... bo do sześciu dni to krowa daje jeszcze mleko z to siaro ... no ... to przez trzy dni ... to już znaczy ... jag było z cielakiem to cielak ssal to ... a potem już dzieś co najmni po trzech ... czterech dniach ... do tygodnia ... to zaczynali już ... jak już cielak nie wysie ... to już ... jak mówio ... dodajali ... dojili te mleko ... i tak jak koleżanka mówi ... te mleko ... w tym mleku było jeszcze sporo ty siary ... że jak zrobi ... zbioro te mleko ... zlejo do tygo wiaderka ... czy tam do tej ... kanki takiej ... i zbioro to^m śmitane z to^m siaro ... zbijo to masło ... to bywa bardzo żółte to masło ... jak jez domieszka siary w tym mleku ... jak była domieszka siary ...*

A: *nawet i to śmitano już ... to nawet nie ... nie siary ... mieszają razem ... i to te masło też było żółte tak ... no ... pieⁿkne te masło tak ...*

B: *taki składnik ty siary ...*

A czy robiąc coś z siary częstowali sąsiadów?

A: *a tag było ... że jak krowa si wycieli ... bo teraz jak tych krów jes czydzieści ... czy ile ... to to mniej ... to nie żadna nowina ... tam po trzy sie cielo ... ale jak kiedyś tam dwie te krówki byli (!) ... czy trzy ... u gospodarza ... to krowa si wycielila ... to zanie sie dla soⁿsiadki ... tej siary ... "o ... żeby coś zrobiła ... to było to przyjeⁿte ...*

Siarę nosili czy ...?

A: *siare ...*

Czy gotowe rzeczy z siary?

A: *nie ... nie ... siare ... to siare zanieśli ... i sobie rób co chcesz ...*

Czy coś mówili przy tym, czy nie?

A: *to tak aby ... o ... soⁿsiadko przyniosłam tobie ... to tak ... nie było to takiego oddzielnego ...*

B: *tak nierytualnie (!) ...*

Nieraz mówiono mi, że częstowano tym czymś z siary i wszyscy się cieszyli, że przychówek był nowy ...

B: *na pewno sie ciszyli ... sie ocielila ta krówka ...*

A: *teraz to tam ... "ej ... cielaczek sie urodził ... czy ten prosiaczek ... to każdy był z tego ... że coś ma ... po wojnie była bieda ... no ... musowo coś jeś ...*

Do kiedy praktykowali to, że z siary coś robili?

A: *ta siara to już tak ... już jakoś za ... już tak jak ja już byłam ... wim ... już myⁿżatko ... to uż tego nie było ... już nie ... już to nie było taka modaś ... już to nie ... o ... jeszcze ... jak świniaka sie zabije to tak ... jak to mówio ty świeżyny ...*

B: *to sie nosiło ...*

A: *to si nosiło ... ale już tyj siary to nie ... jeszcze te świeżyne to i teraz jeszcze tam jedne drugim jak zabijo ...*

B: *no to nie wszyscy ... ale jak tam kto ...*

A: *zależy jak kto żyje ...*

B: *i tak ... jak jaki zwyczaj jes ...*

A: *jeszczy u nas na przykład to ... daje sie świeżyne ... z soⁿsiadko tam sie dzielimy ... na skwarki to sie mówi ... na skraweczki ... [Szypliszki, gm. Szypliszki, pow. Suwałki; inf. A: k. ur. 1943 r.; inf. B: k. ur. 1937 r.].*

Tradycję kulinarnego wykorzystywania siary pośrednio potwierdza też rozprzestrzenienie używanej nazwy konkretnego produktu. Na odnotowanie zasługuje fakt dużego zróżnicowania geograficznego stosownego derywatu – głównie jest to *siarak*. Najczęściej tę jednostkę leksykalną notowałem na Suwalszczyźnie. Niemniej jednak poświadczenia tego typu rejestrowane były na terenach bardzo oddalonych – południowowschodnia Wielkopolska czy też Kurpie lub ziemia łukowska:

Mleko krowy zaraz po ocieleniu.

O: *siara ...*

A co się robi z tej siary? Ludzie robili czasami coś z tej siary? Co się robiło z tym mlekiem?

O: *no nie pamieⁿtam ... moja babcia to robiła jakieś kluski siarowe ... pamieⁿtam ... babcia ... ale jak babcia była ... nie ... dziadki moje jak było ... to robili kluski siarowe ... z tego ...*

A jak się to robiło?

O: *ja nie pamieⁿtam ... boja byłym dzieckiem małym ... jakieś tam gotowały ... coś tam wychodziło ... mówili na to siaroki ...*

Siaroki?

O: *tak ...*

A to były kluski, placki ...? Czy to było do czegoś dodawane, czy ...?

O: *to wygloⁿdało jak kluski parowe ... tylko nie takie wyrośniⁿte ... tyko że duksze (!) ... nie okroⁿgłe tyko takie ... były takie barzy ... prostokoⁿtne ...*

Ale to się samo jadło, czy ...?

O: *to jak to kto tam lubiał ... i z chleby^m jadły te kluski ... i same jadły te kluski ... pamieⁿtam jeszcze jak babcia moja żyła ... te dziadki ... to babcia zawsze to robiła ... ale babcia już nie żyje piⁿdziesioⁿt lat ... [Kępno, gm. Kępno, pow. Kępno; inf.: m. ur. 1953 r.].*

*

A czy wie pani, jak mówi się na mleko krowy zaraz po ocieleniu?

O: *tak .. to jes siara ...*

A czy ludzie robili coś z siary do jedzenia?

O: *tak ... u nas w domu ... na przykład ... z takiej siary mama ... gotowała ... i to sie robiły normalnie takie jakby kluseczki ... i to sie jadło ... a jeszcze inni robili tak zwane siarniki (!) ... to było smażone na patelni ... tak jak placki ...*

A czy może pani opisać, jak przygotowywano te potrawy?

O: *no placki to robiliśmy ... potrzebna była krowia siara ... późnij było dodawane tam jeszcze ... moⁿka ... woda gazowana ... hyczeⁿke proszku ... tyko trzeba było pamieⁿtać żeby toⁿ siare to precedzić przez sitko ...*

I normalnie się potem smażyło jak zwykle placki?

O: *tak ... to czeba było to wszystko zamieszać ... zamieszać ... i sie smażyło jak placki ... albo można było smażyć troche cieniej ... i wtedy robić z tego naleśniki ... czymś tam nadziać co kto tam chce ... a u nas to mamusia robiła tak ... że ... wlewało jo^m do garka ... to siare ... i trzeba było cały czas mieszać ... bo ona mogła sie przypalić ... i z niej sie robiły takie kluseczki ... i to było na prawdę smaczne ...* [Suwałki, pow. Suwałki; inf.: k. ur. 1958r.].

*

Tu w okolicach powiedziano mi, że były jakieś siaraki.

StK: *aaa ... no to takie ... dodawano jajka ... dodawano moⁿke ... i teraz zreszto sie tak piecze ... z twarogiem ... takie ... takie te ... placki ... siaraki ... no to se można było upiec ...*

Ale to były z siary czy normalne?

StK: *to znaczy z tego twarogku ... z siary ...*

To najpierw trzeba było zrobić ten ser ...

StK: *tak ... taki twarogek ... późni dodać jajko ... dodać moⁿke ... i wtedy smażyć na tłuszczu ... i to były właśnie ...*

I na te placki mówili siaraki, tak?

StK: *siaraki ...* [Stary Folwark, gm. Suwałki, pow. Suwałki; inf.: k. ur. 1934 r.].

Potwierdzenie samego wykorzystywania kulinarnej siary – głównie do robienia placków – mamy także z Trzebieszowa (pow. Łuków) oraz ze wsi Lelis (pow. Ostrołęka), gdzie plackami tymi częstowano sąsiadki. W obu tych miejscowościach używane były specjalne nazwy: *siarzak* (Trzebieszów) i *siarak* (Lelis).

Literatura

- AJKLW, *Atlas języka i kultury ludowej Wielkopolski*, red. Z. Sobierajski, J. Burszta, t. IV, *Rołnictwo – Hodowla*, cz. 2, Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk–Łódź 1986.
- Brzeziński W. (1995), *Słownictwo krajniackie. Słownik gwary wsi Podróżna w Złotowskim*, t. IV: *Prz-T*, Warszawa.
- Chodera J. (2011), *Siara. Przyczynek do przyczynku*, „Poznańskie Spotkania Językoznawcze”, t. 22, s. 155–160.
- Długosz-Kurczabowa K. (2020), *Słownik gwary zagnańskiej*, Warszawa.
- Karłowicz J. (1907), *Słownik gwar polskich*, t. V, Warszawa.
- Kobus J. Migdałek A. (red.) (2021), *Słownik języka mieszkańców okolic Pobiedzisk. Praca na roli i w gospodarstwie*, Poznań.
- Pelcowa H., (2019), *Słownik gwar Lubelszczyzny*, t. VI: *Pokarmy*, Lublin.
- Przymuszała L., Świtała-Trybek D., (2021), *Leksykon dziedzictwa kulinarnego Śląska*, Opole.
- Sierociuk J. (red.) (2019), *Słownik języka mieszkańców ziemi lukowskiej. Praca na roli i w gospodarstwie*, Poznań.
- Sychta B. (1985), *Słownictwo kociewskie na tle kultury ludowej*, t. III: *O-Ż*, Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk–Łódź.

- Tymochowicz M.,(2019), *Tradycyjne pożywienie chłopskie na Lubelszczyźnie*, Lublin.
- Wrocławski K. (2009), *Siara. Folklorystyczny przyczynek do leksykografii słowiańskiej*, „Prace Filologiczne”, t. LVI , s. 49–54.
- Вопросник 1965, *Вопросник Общеславянского лингвистического атласа* [*Voprosnik Obshch斯拉vianskogo lingvisticheskogo atlasa*], Москва 1965.
- OLA, *Общеславянский лингвистический атлас. Серия лексико-словообразовательная*, вып. 6 [*Obshch斯拉vianskij lingvisticheskij atlas. Serija leksiko-slovoobrazovatel'naja*, вып. 6], Москва 2007.
- Серочук Е. [Sierociuk J.], (2021), *Говор – речь устного сообщества* [*Govor – rech ustnogo soobshchestva*], [w:] *Исследования по славянской диалектологии*, вып. 23: *Памяти Людмилы Эдуардовны Калынь*, Москва, s. 37–52.