

Tekst gwarowy — Bukówiec Górny 2

Autor: Jerzy Sierociuk

Nagranie z archiwum fonograficznego Zakładu Dialektologii Polskiej UAM w Poznaniu. Fragment rozmowy nagranej przez mgr Marlenę Graf 02.02.2006 r.; tekst przepisał: Jerzy Sierociuk.

Informator: Józef Szkudlarczyk (syn Marianny Szkudlarczyk), ur. 1925 roku w Bukówcu Górnym.

O pieczeniu chleba{vm}T522.mp3|L{/vm} U nas jest ośródkka. SzJ: Bo to jes ... jeśródkka, od środka niby, nie, z tego wywodzi się ta nazwa {tt}miękka, wewnętrzna część chleba|jeśródkka{/tt}, to to jez od środka, a tak to jes skórka, nie. Umiałby pan jeszcze powiedzieć, jak się piekło chleb, jak to się robiło? SzJ: Jak to się robiło, no, przede wszystkim była dzirża (!), to była właśnie ta, ta z tych klepek zrobiono i óna w ty figórze wyglóndała, stała, nie, tak pote pół stołu. Tera tam wody się nalałoe, ciepły naturalnie, i mónki się nasypało i to się roz… i drożdże się wożuło tam. No i potem się, żeby ciepło było, winc były pierzyny tam, albo takie, takie jakby takie, no, abo koce, albo coś tak, żeby to miało ciepło tam. Jag miało to ciepło, winc to zaczęło {tt}o cieście: przyrastać, zwiększać objętość|garować{/tt} wszystko w środku. Garować? SzJ: Garować, tak, i to garowało, no i potem za ileś godzin, tam za trzy czy za cztery było przyczynianie. To trzeba przyczynić, znowu otworzyć to i teraz dosypadź mónki i wszystko to urobić, pote się przykruło z powrotem. Dopiro za ileś tam, ale to już tam te kobity już wiedziały, o który tam bedom musiały tam podnieś te pokrywkę i paczeć, no, a tam już połna {tt}drewniane klepkowe naczynie do wyrabiania ciasta; dzieża|dzirża{/tt} była tego. No winc potem zaczyliiy tyn chlyb wyrabiać. Chlyb wyrabiali na stole, mónka i tego, i tam takóm pacyne chleba, i urobialiy go, nie, o i potym na deski kładli. No i tak że tam ón się, jak to mówiliy, jes {tt}poruszać (się), zwiększać objętość|wyruchanyj{/tt}, on dostał takie, takie, takie, no, znaki na tym, czyli że dobrze się wyruchoł. I potym jeszcze, jag na przykład się wsadziło do pieca, to ón jeszcze powienkszył to swoje, tego, nie, a poty taki, taki chlyb wysoki urós. No wpierw do pieca to się kładło, piec, ón miał chlebowy piec to był do tego, nie, to tylko wyłócznie do pieczynia chleba. No i tak, że tyn chlyb potem się wsadzało tym, tym z tego ciasta, nie, jak tam tego, to kobita paczała, czy jes dobrze wyruchany, jest, tera może iść do pieca, teraz jes tam, óni tam mówili {tt}dno (trzon) pieca chlebowego|tło{/tt} na tyn chlebowy piec w środku, że tło jes dobrze nagrzanę, tło (!). No i potem takóm łopate drewnianom bochynek chleba na tóm, chleb, łopate, i tam po kolei się ustowiało i piec się zamkło, i daje się pótory godziny, zdaje się, sie tyn chlyb tego. Tam {tt}zaglądać|kuknyliiy{/tt} jaki jes, jez ładny kolor ma, nie, elegancki, potym znowu tóm łopatom, któróm się wsadzało, znowu się wycióngało i na wirzchu się smarowało wodom. Tak się błyszczą, takom skórke dostał świecóncom, nie, no i ...