

Oblicza świąt

22 grudnia 2013

Świat zwariował! Największym producentem ozdób choinkowych są Chiny. I choć w kraju tym jest 5 mln chrześcijan, to Boże Narodzenie jest tam tak popularne jak chiński Nowy Rok w Koluszkach. Na londyńskich ulicach lampki, choinki i rubaszni Mikołaje, w domach towarowych kolędy ryczą z głośników, nawet bezdomni i ułomni swoje puszcзки na datki oklejają świątecznym papierem do prezentów.

Jednym z elementów, bez których trudno sobie wyobrazić Wigilię, jest choinka. W Polsce środkowej i południowej jeszcze w latach 30. XX wieku choinki były rzadkością.

GDZIEŚ INDZIEJ TEŻ SĄ ŚWIĘTA

Zwyczaj ubierania drzewka na święta pochodzi z Niemiec z ok. XVI wieku i przywędrował do nas poprzez dawne ziemie pruskie – Pomorze, Warmię, Mazury oraz Śląsk. Choinki pojawiły się najpierw w domach mieszczańskich, a dopiero potem trafiły na wsie. Z Niemiec pochodzi też, znany również w Wielkiej Brytanii, specjalny adwentowy kalendarz, w którym dzieci znajdują czekoladki. Niemcy rozpoczynają święta obiadem, po którym rozpakowuje się złożone pod choinką prezenty. Charakterystycznym przysmakiem, który pojawia się na niemieckich stołach podczas świąt Bożego Narodzenia, jest bakaliowe ciasto „stollen”, które kształtem ma przypominać nowo narodzone dzieciątko zawinięte w becik.

Podobnie jak w Polsce, w Austrii przysmakiem świątecznym jest karp, ale już w Karyntii podaje się pieczoną kaczkę. Austriackie święta to również bogactwo pierników i oczywiście grzaniec. Austriacy uwielbiają pieczone kasztany i prażone migdały, a na swoim koncie mają jeden z największych przebojów świąt – kolędę „Cicha noc”.

We Francji 25 grudnia obchodzi się w gronie rodziny, jedząc w

zależności od regionu: indyka, pieczoną gęś lub – jak w Paryżu – ostrygi. Belgowie w święta uwielbiają dziczyznę w sosie śliwkowym, a Duńczycy ryż z owocami i przyprawami. Świąteczny wachlarz smaków jest więc niezwykle zróżnicowany.

W Europie zwyczaje świąteczne są do siebie podobne. Jest choinka, uroczysta kolacja i zawsze są prezenty. Ale w niektórych częściach świata świętuje się zgoła inaczej, można by powiedzieć dziwnie.

Meksykanie zaczynają świętować dosyć wcześnie – już na 2 tygodnie przed świętami prawie wszyscy starają się mieć wolne od pracy. Przebrani kolędnicy wędrują od domu do domu na pamiątkę poszukiwań noclegu przez Maryję i Józefa. Na 12 dni przed świętami radosne i głośnie procesję idą ulicami miast do kościołów.

25 grudnia jest dniem najbardziej wyczekany przez dzieci – wtedy właśnie dostają prezenty! Uroczystość rozpoczyna się po południu lub wieczorem, kiedy rodzina dzieli się rosca – słodkim chlebem w kształcie krążka. W środku zapieczona jest ceramiczna muñeca – laleczka. Symbolizuje ona nowo narodzonego Jezusa. Ten, komu trafi się laleczka, ma przyjemność (lub obowiązek) urządzić dla wszystkich obecnych przyjęcie w dniu 2 lutego.

Niektórym z nas na pewno przypadłoby do gustu święta w Australii. Jest tam lato i zamiast choinki można sobie udekorować palmę. To właśnie często się tam zdarza. 25 grudnia to wspaniała okazja do spotkań z przyjaciółmi – na grillu na plaży. Musi to być niezwykle doświadczenie zająć kawał mięsa z kangura przy palmie ustrojonej bombkami i do tego na plaży w upale.

TRADYCJA PONAD WSZYSTKO!

O tym święcie napisano już chyba wszystko. Każdy Polak od najmłodszych lat układa sobie schemat, który będzie powracał co roku o tej samej porze. Wigilia, opłatek, choinka, prezenty

– to obraz świąt, jaki nosimy w sercu przez całe życie. Musimy przekazać ten obraz naszym dzieciom jako dar, prawdziwy świąteczny prezent – tradycję.

Im dłużej jestem w Wielkiej Brytanii, tym bardziej zdaję sobie sprawę, że święta Bożego Narodzenia to sprawdzian mojej polskości. Bo chociaż daleko od domu, to nie mogę obejść się bez karpia, opłątka, sianka pod obrusem i polskiej kolędy w tle. Z żalem stwierdzam, że choć wszystko jest tak, jak być powinno, i nawet karp jest z Polski, a majonez dekoracyjny z Winiar, to brak czegoś, czego Anglicy mogą nam tylko pozazdrościć, czegoś, czego nie da się opisać. Może to ziemia, po której się stąpa, a może uśmiechnięta twarz Kowalskiego czy Nowaka w kolejce po żywego karpia. Trudno to nazwać, ale na pewno wiem, że nie znajdę tego w Anglii ani nawet gdzieś indziej na świecie. To zapach Polski, duch świąt, poczucie swojskości, coś, co wisi w powietrzu i daje nam poczucie przynależności do czegoś innego, czegoś, co jest tylko nasze – polskie.

Wielka Brytania obchodzi Boże Narodzenie bez Wigilii, opłątka i barszczu z uszkami. Po prostu inna tradycja, która powinna wzbudzać nasz szacunek i dawać więcej powodów do pielęgnacji naszych własnych zwyczajów. A jest ich tyle, że powinno wystarczyć na wiele pokoleń.

Wieczerze wigilijna rozpoczyna się, gdy pierwsza gwiazda ukaże się na niebie. Po przełamaniu się opłátkiem i złożeniu życzeń cała rodzina zasiada do stołu. Jadłospis wigilijny powinien być tak pomyślany, aby uwzględniał wszystkie płody rolne i leśne z całego roku. Niestety, bywało, że wielowiekową, słowiańską tradycję postnej wieczerzy podtrzymywali tylko prości ludzie. Szlachta, a tym bardziej arystokracja nie przestrzegały jej aż tak dokładnie. Ceniły sobie potrawy z bobrzego ogona, argumentując, że większość czasu spędza on w wodzie więc niewiele się różni od ryby.

Do najbardziej typowych i tradycyjnych zestawów ludowych

potraw wigilijnych należały: barszcz lub zupa grzybowa, bigos postny, kasza jaglana z suszonymi śliwkami, groch lub fasola, kluski pszenne z makiem, kisiel z owsa, kutia, piernik, a na koniec jabłka i orzechy. Nie mogło również zabraknąć ryby: karpia, szczupaka, sandacza.

Na Podlasiu najpierw podaje się „borszcz”, potem rybę smażoną lub gotowaną, kompot z suszonych owoców oraz kutię.

W poznańskim wieczerza wigilijna składała się z zwykle zupy z konopi, grochówki lub polewki, klusek z makiem, kapusty z grzybami, kompotu z gruszek.

Na Pomorzu również były kluski z makiem, karp lub szczupak w galarecie, do tego śledzie i pierogi z grzybami.

Na Mazowszu królowały pszenne placki, barszcz grzybowy, tłuczone kartofle polane masą makową, kluski z gruszkami, prażony groch, kisiel owsiany lub żurawinowy oraz kutia, czyli pęczak z makiem utarty na masę i rozprowadzony z miodem.

Na Podhalu królowały kluski z ziemniaków polane miodem, „kluty” – czyli kapusta z ziemniakami, kołaczki z razowej mąki oraz „kwaśnica”, czyli kapuśniak z suszonymi śliwkami.

Każdy region Polski, a czasami nawet każda miejscowość posiada charakterystyczne tradycje wigilijne. Wszystkich potraw podawanych w tym dniu nie sposób wymienić. Jak głosi tradycja, na wigilijnym stole powinno się znaleźć 12 potraw. Jednak według niektórych źródeł u magnatów podawano 13, 11 u szlachty, a 9 u chłopów i w miastach. Dzisiaj przyjęło się jednak 12 potraw, z których każdej trzeba spróbować, aby zapewnić sobie szczęście w nadchodzącym roku.

Dzisiaj do najbardziej tradycyjnych i ogólnie kultywowanych potraw należą: barszcz z uszkami, biały żur, zupa grzybowa lub rybna, karp królewski przyrządzany na wiele sposobów, kapusta z grochem lub z grzybami, pierogi z kapustą, paszteciki z grzybami, kluski z makiem oraz kompot z suszonych owoców.

Potrawy powinny być bezmięsne. W tradycji chrześcijańskiej, zgodnie z jej symboliką, liczba 12 uznawana była za wyjątkową. Dwunastu było apostołów i dwanaście miesięcy w roku, z czasem więc każdej potrawie nadano specyficzne znaczenie. Jednak nie zawsze tak było. Wigilia w czasach przedchrześcijańskich była tak naprawdę stypą zaduszną. Zgodnie z wierzeniami w tę noc pojawiały się duchy przodków błakające się po ziemi i należało je nakarmić, aby zapewnić sobie spokój. Z tymi tradycjami ściśle związane były pewne produkty spożywcze, takie jak fasola, bób, groch, kasza, jabłka orzechy i miód. Dzisiejsze miejsce przy stole dla zbłąkanego wędrowca to nic innego jak siedzenie dla zmarłego przodka. Wierzono, że można zobaczyć zbłąkaną duszę, zaglądając przez dziurkę od klucza.

Podobnych wierzeń było wiele. Zwierzęta mówiły ludzkim głosem, zatopione w jeziorach dzwony odzywały się melodią, a w strumieniach i potokach woda zamieniała się w wino lub płynne złoto. Biada śmiałkom łamiącym zasady, mogli oni usłyszeć od swoich zwierząt domowych wyrok śmierci.

Na wigilijnym stole nie może zabraknąć ryb. Tradycyjnie zawsze pojawia się karp, ale jest wiele innych ryb, które gościły na stołach naszych przodków. Według starych wierzeń karp pomaga uzyskać długowieczność, a szczupak siłę i spryt. Śledź również często gościł na Wigilii i mam wrażenie, że został trochę zapomniany. Dobra sałatka ze śledzi może dodać na stół wigilijny wspaniały smak. Śledź jest znacznie bardziej związany z polską tradycją niż ryba po grecku, która ma z Grecją tyle wspólnego co zamek do spodni z zamkiem na Wawelu. Poza tym sama nazwa nie pasuje do polskich świąt.

Ze wspaniałych tradycyjnych ryb mamy również pstrąga, sandacza, lina i – dlaczego nie? – śledzia.

Pierogi z kapustą i grzybami to tradycyjnie polska potrawa wigilijna. Wielu ekspertów docieka, do kogo należą pierogi: do Rosjan czy do Polaków. Rosjanie pierogi smażą na oleju lub smalcu, a my gotujemy je we wrzątku. Tak naprawdę pierogi

przynależą do słowiańskiego kręgu kulturowego. Słowo „pieróg” oznacza potrawę wykonaną z ciasta gotowanego, pieczonego lub smażonego na głębokim tłuszczu, cienko rozwałkowanego i wypełnionego różnorodnymi nadzieniami. Zapewniam Was, że nie wystarczyłoby miejsca w tym artykule na wskazanie, czym pierogi można wypełnić. Najbardziej znane są nadzienia z mięsa, grzybów (nie należy ich mylić z pieczarkami, mowa tu bowiem o prawdziwkach, kurkach, rydzach, czyli grzybach z lasu), kapusty kiszanej, ziemniaków, sera lub owoców, takich jak truskawki czy śliwki. Pierogi ruskie to również tradycyjne danie polskie, choć nazwa jest trochę myląca. Słowo „ruskie” odnosi się do Rusi Kijowskiej, a więc do dawnych polskich Kresów Wschodnich, więc jest to potrawa bardziej polska, niż mogłoby się wydawać.

Pierogi z kapustą i grzybami to tradycyjna polska potrawa na święta Bożego Narodzenia.

Pierogi znane są w Polsce prawdopodobnie już od XIII wieku. Sprowadzone zostały przypuszczalnie z Dalekiego Wschodu przez Ruś, jakkolwiek do reszty Europy dotarły przez Włochy. Słowo „pierogi” pojawiło się w użyciu II połowie XVII wieku. Rosyjskie słowo „pir”, a starocerkiewno słowiańskie „piru”, oznacza święto, uroczystość, stąd ich okazjonalny charakter.

W Wigilię słodkie na stole musiało również być tradycyjne. Orzechy, miód, suszone owoce. Wszystko, co dało się z tego przyrządzić, było mile widziane. Najbardziej jednak popularny był mak z miodem. Według tradycji i wierzeń mak stanowił znak bogactwa i płodności, a miód zapewniał przychylność sił nadprzyrodzonych i osłode życia. Orzechy w złotku oznaczały dobrobyt i wzmocnienie sił witalnych.

Wraz z napływem ludności żydowskiej w Polsce popularne stały się wszelkiego rodzaju owoce kandyzowane, cytrusy, rodzyunki oraz przyprawy, takie jak cynamon czy goździki.

I choć Wigilia jest czasem postnym, to definitywnie nie

pokutnym, dlatego odrobina radości nikomu nie zaszkodzi. Polecam więc polskiego grzańca. Najlepiej po Pasterce.

Przy wigilijnym stole jedno miejsce zawsze stoi puste – dla zbłądzonego wędrowca. Bo w tym dniu nikt nie może pozostać sam. To również najlepsza okazja do pojednania przy opłatku.

OPŁATEK

Opłatek gości na polskim wigilijnym stole od trzech stuleci. Rzemieślnicy prześcigali się w wymyślaniu wzorów rytych na formach do pieczenia opłatków. Łamanie się opłatkiem było przestrzegane zarówno w domach szlacheckich, jak i wśród ludu. Osoby, które w Wigilię łamią się opłatkiem, przez cały rok będą gotowe dzielić się nawzajem chlebem. Opłatek (z łac. oblatum – dar ofiarny) to bardzo cienki biały płatek chlebowy, praśny (czyli niekwaszony i niesolony), wypiekany z białej mąki i wody bez dodatku drożdży.

Tradycja łamania się opłatkiem swoje korzenie ma w pierwszych wiekach chrześcijaństwa. Nie miała początkowo związku z Bożym Narodzeniem, była symbolem komunii duchowej członków wspólnoty. Zwyczaj błogosławienia chleba nazywany eulogiami. Z czasem na wigilijną mszę przynoszono chleb, który błogosławiono i którym się dzielono. Zabierano go też do domów dla chorych czy tych, którzy z różnych powodów nie byli w kościele, przesyłano krewnym. Oprócz białego opłatka, przeznaczonego na komunikanty i do łamania się podczas Wigilii, wypieka się również kolorowy, przeznaczony dla zwierząt domowych i bydła. Na Śląsku znany jest tzw. radośnik, czyli opłatek posmarowany miodem, dawany dzieciom.

Wypiekanie opłatków to zajęcie dość trudne ze względu na potrzebny sprzęt. Opłatki wypiekane są w specjalnych formach, które przekazywane są z pokolenia na pokolenie, i większość z nich jest zabytkowa.

Warto wiedzieć, że opłatek po wypieczeniu bywa lekko żółtawy i pokrzywiony. Dopiero po pewnym czasie sam się prostuje i

bieleje. Przyzwyczajeni jesteśmy do białych opłatków od organisty, ale może warto zrobić go samemu. Będzie co wspominać.

Składniki opłatka: 100 ml wody i 120 g dobrej jakości mąki (najlepsza będzie włoska 00).

Sposób wykonania: Wymieszać składniki do uzyskania masy jak na naleśniki. Smażyć na patelni teflonowej na małym ogniu bez dodatku tłuszczu. Sekret to bardzo cienka warstwa masy. Usmażone należy zostawić na kratce do ostygnięcia, aż stwardnieją.

Autor: Sergiusz Hieronimczak

Źródło: [eLondyn](#)