

Opłatek – czyli to, co dla nas najcenniejsze

24 grudnia 2009

O Bożym Narodzeniu 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. Kiedyś przekażemy ten obraz naszym dzieciom, jako prawdziwy świąteczny prezent – tradycję.

Im dłużej jestem w Wielkiej Brytanii tym bardziej zdaje sobie sprawę, że święta Bożego Narodzenia to sprawdzian mojej polskości. Bo chociaż daleko od domu, to nie mogę obejść się bez karpia, opłatka, 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 Winiary, 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.

ŚWIĘTA BEZ WIGILII

Wielka Brytania obchodzi Boże Narodzenie bez Wigilii, opłatka i barszczu z uszkami. Inna tradycja, która powinna wzbudzać nasz szacunek i dawać więcej powodów do pielęgnacji naszych własnych zwyczajów. Zwyczajów jest tyle, że powinno wystarczyć na wiele pokoleń.

Wieczerza wigilijna rozpoczyna się, gdy pierwsza gwiazda ukaże się na niebie. Po przełamaniu się opłatkiem i złożeniu życzeń

cała rodzina zasiada do stołu. Jadłospis wigilijny powinien być tak pomyślany, aby uwzględniał wszystkie płody rolne i leśne z całego roku. Jednakże wielowiekową słowiańską tradycję postnej wieczerzy podtrzymywał tylko prosty lud. Szlachta, a tym bardziej arystokracja, nie przestrzegały jej aż tak dokładnie.

Ceniono sobie potrawy z bobrzego ogona, argumentując, że większość czasu spędza on w wodzie, więc niewiele się różni od ryby.

POTRAWY REGIONALNE

Do najbardziej typowych i tradycyjnych zestawów ludowych potraw wigilijnych należały: barszcz z buraków lub zupa grzybowa, bigos postny, kasza jaglana ze śliwkami suszonymi, 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 barszcz, potem rybę smażoną lub gotowaną, kompot z suszonych owoców oraz kutię.

W poznańskim wieczerza wigilijna składała się zwykle z 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, śledzie, czy pierogi z grzybami.

Na Mazowszu królowały pszenne placki, barszcz grzybowy, tłuczone kartofle polane masą mąkową, 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, kołacze z razowej mąki oraz „kwaśnica”, czyli kapuśniak z suszonymi śliwkami.

TRADYCYJNE 12 POTRAW

Praktycznie każdy region, a 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, u szlachty 11, a 9 u chłopów i w miastach. Dzisiaj przyjęło się jednak 12 potraw, z których każdej trzeba spróbować, aby zapewnić 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 a 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.

Od trzech stuleci opłatek gości na polskim wigilijnym stole. 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) – bardzo cienki biały płatek chlebowy, praśny, (czyli niekwaszony i niesolony), wypiekany z białej mąki i wody bez dodatku drożdży.

OPŁATEK RZECZ ŚWIĘTA

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

kościół, 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. Wypiekane są w specjalnych formach, które przekazywane są z pokolenia na pokolenie, przez co większość jest zabytkowa. Dzisiaj podam Wam przepis na opłatek, ale przyznać muszę, że nie będzie on w swej formie taki, do jakiego przywykliśmy.

SYMBOL POLSKOŚCI

Opłatki po wypieczeniu powinny nabrać odpowiedniej wilgotności, by się w przyszłości nie pokruszyły. Przechowuje się je w odpowiednio wilgotnych pomieszczeniach lub domowym sposobem można je zwyczajnie zwilżyć zraszaczem. Warto też wiedzieć, że opłatek po wypieczeniu bywa lekko żółtawy i pokrzywiony. Dopiero po pewnym czasie opłatek sam się prostuje i bieleje.

Wszystkim czytelnikom, dla których święta Bożego Narodzenia mają znaczenie, składam życzenia pomyślności i spełnienia i niech te święta zawsze będą symbolem polskości w waszych domach.

Autor: Sergiusz Hieronimczak

Źródło: [eLondyn](#)

WYBRANE WIGILIJNE PRZEPISY

Opłatek

Składniki: 100 ml wody, 120 g dobrej jakości mąki (najlepsza będzie włoska)

Sposób przyrządzenia: 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.

Kutia

Składniki: 1 szklanka pszenicy, 0,5 litra miodu, 50 dag cukru, 50 dag maku, bakalie: rodzyunki, orzechy włoskie, figi, migdały itp.

Sposób przyrządzenia: Pszenicę wypłukać i namoczyć na noc w wodzie. Następnego dnia ugotować do miękkości, kilkakrotnie zmieniając wodę. Miękką odsączyć na sicie. Mak wypłukać, sparzyć, dwukrotnie przemielić (można skorzystać z gotowego mielonego maku w puszce), wymieszać z miodem, cukrem i bakaliami. Tuż przed podaniem dołożyć pszenicę (zbyt wcześnie wymieszana z masą makową twardnieje). Kutię podawać lekko schłodzoną.

Paszteciki z grzybami

Składniki: ciasto, 20 dag mąki, jajko, żółtko, 12 dag masła, szczypta imbiru i gałki muszkatołowej; nadzienie: 6 dag ugotowanych suszonych grzybów, cebula, łyżka masła, łyżka tartej bułki, jajko sól i pieprz do smaku,

Sposób przyrządzenia: Na stolnicy rozsypujemy mąkę, wydrążamy w środku otwór. Wbijamy tam całe jajko i dokładamy żółtko. Dokładnie zagniatamy, dodając masło i sól. Ciasto wkładamy do lodówki. W tym czasie przygotowujemy nadzienie. Grzyby mielimy albo drobniutko siekamy. Cebulę kroimy w drobną kostkę i przysmażamy na maśle. Mieszamy z grzybami. Dodajemy tartą bułkę i jajko. Ciasto wyjmujemy z lodówki, rozwałkowujemy na placek. Wycinamy kółka, nieco większe od średnicy szklanki, układamy nadzienie i zlepiamy. Smarujemy białkiem. Nagrzewamy piekarnik i układamy w nim zawinięte paszteciki. Pieczemy na złoty kolor.