

Święta, święta, święta

24 grudnia 2011

Świat zwariował! Największym producentem ozdób choinkowych są Chiny. I choć jest tam 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 pakowania prezentów. Gdyby Maryja przybyła z Józefem do Londynu, to pewnie Jezus urodziłby się w jakimś szpitalu, a któryś z zimnych urzędników zaraz by go odebrał rodzicom, bo byli obcokrajowcami.



Jednym z elementów, bez których trudno sobie wyobrazić wigilię, jest choinka. W Polsce środkowej i południowej jeszcze w latach 1930. choinki były rzadkością.

GDZIEŚ INDZIEJ TEŻ SĄ ŚWIĘTA

Zwyczaj ubierania drzewka na święta pochodzi z Niemiec z ok. XVI w. 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 procesje przechodzą 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 zajadać kawał mięsa z kangura przy palmie w bombkach i do tego na plaży w upale.

TRADYCJA WAŻNIEJSZA OD KOMERCJI

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. Musimy przekazać go 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 jestem 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 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, opłatka 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.

Wieczera 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. 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 bobrzeżnego 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 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.

CO REGION TO... OBYCZAJ

Na Podlasiu najpierw podawało się „borszcz”, potem rybę smażoną lub gotowaną, kompot z suszonych owoców oraz kutię, czyli pęczak z makiem utarty na masę i rozprowadzony z miodem.

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, 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.

Na Podhalu królowały kluski z ziemniaków polane miodem,

„kłuty”, czyli kapusta z ziemniakami, kołacze 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 ich 13, u szlachty 11, a u chłopów i w miastach 9. Dzisiaj przyjęło się jednak 12 potraw, z których każdej trzeba spróbować, aby zapewnić sobie szczęście w nadchodzącym roku.

Obecnie 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 niczym innym jak 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.

Wszystkim Czytelnikom życzę zdrowych i wesołych świąt, pełnych miłości. I oby ostatnich z daleka od domu!

Autor: Sergiusz Hieronimczak

Zdjęcie: [Andrew Stawarz](#)

Źródło: [eLondyn](#)