Szczęśliwe monety, cicha woda i chłop z prezentami – Wigilia na Dolnym Śląsku

Na Dolny Śląsk przyjechali ze wschodu, zachodu i południa. Założyli tu rodziny i na co dzień mają kontakt z polską kulturą katolicką. I choć na ich świątecznych stołach pojawiają się potrawy z naszego regionu, starają się zachowywać rodzime tradycje. Jak świętują Polacy o różnorodnych korzeniach?

Mniejszość ukraińska na Dolnym Śląsku liczy kilkanaście tysięcy osób. Największa ich liczba mieszka w okolicach Legnicy. Jak opowiada przewodniczący Związku Ukraińców we Wrocławiu Igor Salamon, znaczna część tradycji jest tożsama z polską.

– Największą różnicą jest jednak dzień, kiedy zasiadamy do wspólnej kolacji. Szóstego stycznia, zgodnie z kalendarzem juliańskim, przypada u nas wigilia Bożego Narodzenia. Wieczorną kolację rozpoczyna gospodarz. Czyta fragment Pisma Świętego i składa życzenia wszystkim zasiadającym przy wigilijnym stole. Następnie dzielimy się prosforą. To odpowiednik katolickiego opłatka – mała bułeczka pieczona na zakwasie, polana miodem. Potraw jest zwykle dwanaście, choć nie wszyscy kultywują tę tradycję. Różnorodność dań jest ogromna. Mamy różne rodzaje pierogów – z grzybami, kapustą, na słodko, na ostro albo z fasolą. Jest oczywiście barszcz z uszkami i zupa grzybowa. Karpia przygotowujemy na kilka sposobów. Może być zwykły, smażony, w galarecie czy nawet po żydowsku. Oprócz tego są śledzie, kasza gryczana z bryndzą, susz i kutia.

Po kolacji niektórzy Ukraińcy idą na wieczorną modlitwę zwaną utrenia, część jednak zostaje w domach i na mszę wybiera się dopiero następnego dnia. A co ukraińscy prawosławni robią podczas katolickich świąt Bożego Narodzenia?

– Wielu z nas świętuje również w te dni ze względu na mieszane małżeństwa i znajomych.

Pierogi z serem na ostro

Składniki na ciasto: 50 dag mąki pszennej, 250 ml bardzo ciepłej wody, jajko, szczypta soli
Składniki na farsz: 1 kg twarogu, 3 ząbki czosnku, 1½ łyżeczki kminku, sól, pieprz

Wyrobić ciasto, przykryć ściereczką i zostawić na ok. pół godziny.

Ser zemleć, dodać zmiażdżony czosnek, kminek, sól i pieprz. Farsz przyprawić na ostro.

Z ciasta wykrawać kółka, napełniać farszem i lepić pierogi. Pierogi gotować w osolonej wodzie z łyżką oleju, 3 minuty od wypłynięcia. Podawać polane cebulą podsmażoną na oleju.

Łemkowie mają szczęśliwe monety

Na Dolnym Śląsku mniejszość łemkowska to około trzy tysiące osób. Jako członkowie kościoła prawosławnego Welyje, czyli Wigilię obchodzą szóstego stycznia. Rizdwo, czyli cały okres Bożego Narodzenia, kończy się 19 stycznia wraz ze świętem Chrztu Pańskiego, zwanym Jordan. Wtedy wierni idą procesją nad rzekę, gdzie odbywa się święcenie wody.

– Najciekawsze tradycje pamiętam jeszcze z dzieciństwa – opowiada prezes Stowarzyszenia Łemków w Polsce Andrzej Kopcza. – Mieliśmy wtedy gospodarstwo i hodowaliśmy w nim krowy. Jeszcze przed kolacją szliśmy podzielić się ze zwierzętami chlebem. Do dziś kultywowanym zwyczajem jest omywanie twarzy wyciąganymi z wody pieniążkami. Ma to przynieść szczęście i bogactwo w Nowym Roku. Tradycję tę lubią zwłaszcza dzieci, bo potem oczywiście monety znikają w ich kieszeniach.

Kolędy Łemkowie śpiewają już od początku Adwentu, podczas kościelnych liturgii. W samą Welyję od rana obowiązuje ścisły post. – Tak, jak katolicy, do obfitej kolacji zasiadamy dopiero po zmroku. Rozpoczynamy od modlitwy i dzielenia się prosforą – mówi Andrzej Kopcza. – Podstawowym daniem jest łemkowska kisełycia, juha, czyli wywar z suszonych gruszek oraz pierogi. Nie mamy za to kutii.

Żur owsiany kisełycia

Zakwas w litrowym słoiku: pół słoika płatków owsianych, 3 ząbki czosnku, letnia woda do ¾ wysokości naczynia, skórka z chleba razowego na zakwasie

Wywar: litr wody, 3 listki laurowe, 7 ziarenek ziela angielskiego, czubata łyżeczka kminku, cebula średniej wielkości pokrojona w kostkę i zeszklona na oleju (najlepiej ryżowym), sól kamienna lub morska do smaku, świeżo mielony pieprz do smaku, 50 dag pokrojonych w kostkę i ugotowanych ziemniaków

Zakwas: do słoika wsypać płatki, dodać czosnek, skórkę z chleba i wlać letnią wodę. Delikatnie zakręcić (tak, aby powstałe przy fermentacji gazy nie rozsadziły słoika) odstawić na 3 dni w ciemne, chłodne miejsce.

Żur: do wrzącej wody wrzucić przyprawy. Gotować około 10 minut. Nad garnkiem ustawić durszlak i przetrzeć zakwas do wrzątku. Zupę obficie posolić. Gotować na małym gazie jeszcze kilka minut cały czas mieszając tak, aby kisełycia nie przypaliła się i za bardzo nie zgęstniała. Dodać cebulę (opcjonalnie) i jeszcze chwilę gotować. Podawać z ziemniakami.

Dzień Świętego Ignacego w Bułgarii

Zgodnie z tradycją święta Bożego Narodzenia zaczynają się w Bułgarii już 20 grudnia i trwają aż sześć dni. Według tradycji, bóle porodowe Matki Boskiej zaczęły się właśnie na cztery dni przed narodzeniem Dzieciątka. Dlatego też, te cztery dni nazywane są tu męczennikami. 20 grudnia – dzień Świętego Ignacego jest w tutejszej tradycji ważny. Tego dnia zaczyna się przygotowywanie świątecznych potraw.

Bogowa pita z cichą wodą

Na stole wigilijnym znajduje się nieparzysta liczba dań postnych – 7, 9 lub 11. Wśród nich są faszerowane lozowi sarmi, papryczki z ryżem, gołąbki, bób, soczewica, gotowana pszenica, banica z dynią, kompot z suszonych owoców. Według tradycji, im więcej dań, tym bogatszy rok. Przed uroczystą kolacją następuje okadzenie stołu wigilijnego i pokojów, aby przegonić złe duchy. Na

stole wigilijnym nie może zabraknąć chleba obrzędowego Bogowa pita albo Bogowica. Jest on mieszany z tzw. cichą (milczaną) wodą przez dziewczynę lub młodą mężatkę, a mąka jest przesiewana przez trzy sita dla czystości. Na wierzchu chleba formuje się wizerunki pól i zwierząt domowych.

Wigilię zaczyna czytana modlitwa, a najstarszy z domowników łamie pitę, w której tradycyjnie znajduje się moneta. Pierwszy kawałek zostawia przed ikoną – dla Boga, zaś drugi – dla domu. Pozostałe kawałki są dzielone między członków rodziny. Bułgarzy wierzą, że ten, kto dostanie kawałek z monetą, będzie miał największe powodzenie przez cały kolejny rok.

Po wieczerzy stołu wigilijnego nie można sprzątać, ponieważ według wierzeń, zmarli przychodzą na kolację i troszczą się w ten sposób o pomyślność dla żywych. W dniu Świętego Ignacego kupuje się też zazwyczaj choinkę. Ubiera się ją jednak – podobnie jak w Polsce dopiero w Wigilię. W tradycji prawosławnej najczęściej robi to głowa rodziny w tajemnicy przed dziećmi. Oprócz szklanych i plastikowych ozdób, na drzewku wiesza się w Bułgarii także czuszkę, czyli suszoną paprykę, suszone owoce oraz ziarna kukurydzy.

Grecy czekają na prezenty

Pieniądze w greckiej picie na szczęście i bogactwo w nadchodzącym roku, prezenty od św. Bazylego, a zamiast kolęd grecka muzyka i tańce – tak o swoim Bożym Narodzeniu i sylwestrze opowiada Thomai Melanidu, Greczynka mieszkająca we Wrocławiu.

Urodziła się w Polsce, jest córką emigrantów z czasów greckiej wojny domowej. Przede wszystkim w naszej tradycji nie obchodzimy Wigilii – mówi. Święta Bożego Narodzenia trwają więc dwa dni: 25 i 26 grudnia. W tym czasie w jednym z domów gromadzą się wszystkie bliskie osoby, czyli rodzina i znajomi. Co roku spotykamy się

w innym domu. Każdy przynosi coś swojego do jedzenia, żeby gospodyni nie obciążać całością przygotowań.
Tradycyjne greckie święta Thomai Melanidu pamięta głównie z dzieciństwa

– Potraw było mnóstwo. Pamiętam rybę z warzywami, nadziewaną czosnkiem i pieczoną w piekarniku. Wtedy już mieliśmy na stole karpia. Jest też grecka pita, chociaż związana głównie z sylwestrową tradycją. Wtedy to gospodyni ukrywa w cieście pieniążek, a bułkę dzieli pomiędzy wszystkich gości. Kto wylosuje część z

monetą, będzie miał szczęście w nowym roku.

Pita i kruche ciasteczka

Thomai Melanidu opowiada również o zabawie przy greckiej muzyce w pierwsze święto.

– Po wspólnym obiedzie odsuwaliśmy stół, włączaliśmy płytę, tańczyliśmy i śpiewaliśmy. To jedno z najmilszych wspomnień.Greckie dzieci na prezenty muszą czekać kilka dni dłużej. Przynosi je św. Bazyli i to dopiero w Nowy Rok. Paczki czekają już z samego rana pod choinką. Thomai Melanidu zaznacza jednak, że z czasem typowo greckie tradycje w Polsce zanikają.

– Wielu z nas obchodzi teraz święta według waszej tradycji. Pozostały tylko niektóre zwyczaje, jak pita, kruche ciasteczka czy noworoczne prezenty.

Rumpodich zamiast Mikołaja

Łużyczanie to najmniejszy naród słowiański zamieszkujący Łużyce, tereny należące do Niemiec. Dzielą się na Górnołużyczan, zamieszkujących tereny wokół górnego i środkowego biegu rzeki Sprewy, i Dolnołużyczan, z okolic jej górnego biegu. Na Dolnym Śląsku jest ich niewielu.

– Łużyczanie mają dwa języki ojczyste – górnołużycki i dolnołużycki – mówi prezes Towarzystwa Polsko-Serbołużyckiego Ludmiła Gajczewska. Łużyczanie są w większości wyznania ewangelickiego, ale część Górnołużyczan również katolickiego. Boże Narodzenie, czyli hody lub gody, obchodzą 25 i 26 grudnia. Poprzedza je patoržica (patoržyca u Dolnołużyczan), czyli Wigilia.

Do wieczora obowiązuje ścisły post. Jednak podczas uroczystej kolacji można już spożywać nawet mięsne potrawy – tłumaczy prezes. Wśród tych składników znajduje się wieprzowina, proso, woda, sól, marchew, cebula, rzepa, mąka pszenna i rodzynki.

Łużyczanie, choć oczywiście składają sobie życzenia, nie dzielą się opłatkiem. Ciekawostką jest też osoba przynosząca prezenty. To nie Gwiazdor czy Święty Mikołaj, ale ubrany w gruby kożuch i kozaki chłop, zwany rumpodich lub ruprajt. Prezenty zostawia pod choinką.

Słodkie kulki z twarogu
(Słódkie twarohowe kulki)

Składniki: 50 dag ugotowanych ziemniaków, 32,5 dag twarogu, 12,5 dag mąki, 5 dag cukru, 2 małe jajka, szczypta soli, opakowanie cukru waniliowego lub skórka otarta z cytryny, 2-3 łyżki rodzynek, tłuszcz do pieczenia

Ziemniaki zetrzeć, wymieszać delikatnie z pozostałymi składnikami. W razie potrzeby dosypać mąki. Formować małe kulki i smażyć na złoty kolor w gorącym tłuszczu. Przed podaniem posypać cukrem. Do twarogowych kulek podaje się sok jabłkowy.

Lozowi Sarmi

Składniki: słoik marynowanych liści winorośli (do kupienia w wielu sklepach w Polsce) szklanka ryżu, jajko, cebula, pomidor lub koncentrat pomidorowy, olej słonecznikowy, przyprawy – cząber, pieprz, sól, papryka w proszku

Liście delikatnie wyjąć ze słoika i rozwinąć je pod bieżącą letnią wodą. Przepłukanie wodą jest konieczne, ponieważ zalewa, w której marynują się liście jest słona.

Cebulę poszatkować i wrzucić na patelnię z rozgrzanym masłem, dodać ugotowany wcześniej ryż (może być trochę niedogotowany, nie rozpadnie nam się wtedy na patelni), jajo, trochę mielonej papryki, sól (nie za dużo, bo liście są nadal słone), pieprz i nieco bulionu do smaku. Farsz przez chwilę prażyć na patelni. Liść położyć na ręce ogonkiem w stronę przegubu dłoni. Nałożyć trochę farszu i delikatnie zwinąć gołąbek tak, aby nie uszkodzić listka. Poddusić. Zrobić zasmażkę. Na patelni rozpuścić trochę masła, wrzucić paprykę i mąkę, smażyć mieszając, aż masło się spieni i nabierze złotego koloru. Zalać sarmi zasmażką.

Kurabiedes – kruche ciasteczka bożonarodzeniowe

Składniki: 40 dag mąki, pół łyżeczki proszku do pieczenia, kostka masła, 6-7 łyżek cukru, łyżeczka anyżówki lub ginu, pół łyżeczki aromatu waniliowego, żółtko, goździki, zapach różany, cukier puder

Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i trzy razy ją przesiać. Masło utrzeć do białości z cukrem. Wlać wódkę, aromat waniliowy, żółtko i ucierać dalej. Dosypywać stopniowo mąkę. Ciasto powinno być miękkie. Z ciasta uformować wałek średnicy 3 cm i pokroić w centymetrowe paski.

Każdy kawałek lekko spłaszczyć, tworząc małe ciasteczka. Ciasteczka ułożyć na blasze posypanej mąką. Przed pieczeniem na każde położyć goździk, lekko przycisnąć. Wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 180 ˚C i piec przez 20-30 minut, nie dopuszczając do zrumienienia. Gorące ciastka polać wodą różaną, a dopiero potem posypać cukrem pudrem. Ciasteczka można przechowywać w szczelnie zamkniętej puszce przez 2-3 tygodnie.

- Udostępnij
- Drukuj
- PDF

Data publikacji
01.12.2014