

Śląska Wigilia

dok. ze str. 1

Do wierzery wigilijnej należało oczywiście nie tylko przygotować dom, ale i siebie. Wieczerzę spożywano w odświętnym ubraniu, gdyż panowało przekonanie, że kto zasiał w tym dniu brudny lub nieodpowiednio ubrany do stołu, będzie miał nieszczęście przez cały rok. Stół do wierzery musi być już wcześniej przygotowany i wszystko co potrzebne, musiało być na stole lub w jego pobliżu, aby nikt nie musiał wstawać podczas jedzenia. Do dziś utrzymał się zwyczaj kładzenia pieniędzy pod talerzami, aby nie zabrakło ich w domu przez cały rok.

Zanim się jednak zasiało do stołu, odmawiano modlitwę, która miała przypominać modlitwę Jezusa w wieczerniku. W modlitwie tej wspominało także zmarłych domowników. Wyrazem tej pamięci było także puste miejsce przy stole. Dopiero później pojawiły się interpretacje mówiące o pozostawianiu tego pustego miejsca dla niespodziewanego gościa.

W trakcie modlitwy odczytany zostaje także fragment Ewangelii o narodzeniu Jezusa.

Ważnym elementem wierzery wigilijnej na przeważającej części Śląska jest także łamanie się opłatek. Istnieją jednak dwie tradycje: łamania się przed wieczerzą, albo po wieczerzy. Opłatek symbolizuje chleb - najbardziej podstawowy pokarm człowieka, a dzielenie się nim jest wyrazem braterstwa i jedności między ludźmi.

Na stole wigilijnym nie powinno zabraknąć chleba, który uosabia dobroć. Chleb powinno się spożywać z solą, aby być mądrym, ale istnieją również zwyczaje spożywania chleba z miodem, aby życie lekko płynęło.

Do tradycyjnych potraw, które powinny się znaleźć na wigilijnym stole należą: zupy (grzybowa, grochowa lub barszcz z uszkami), karp, śledzie i inne ryby pod różnymi postaciami - tu już w grę wchodzi upodobania kulinarne poszczególnych gospodyń. Do tradycyjnych potraw należą także moczka, siemieniotka, oraz makówki i makowiec. Na stole pojawia się również kapusta (kiszona lub zamarzana), groch z kapustą oraz kompot z suszonych owoców.

Potrawy na stole miały zwiększać dobrobyt. Na stole pojawiała się więc wszystko na czym zależało gospodarzowi.

Choinka, bez której dziś trudno byłoby myśleć o świątach, przywędrowała do śląskich domów z Niemiec w XVII wieku, a na stałe zdomowała się w XIX. Przedtem rolę choinki pełniła podłaźniczka czyli ustrojona bibułą i kolorowymi wstawkami gałązka jodły. Zwyczaj ten można powiązać z pogańskim kultem drzewa - symbolu życiodajnej siły, zdrowia, szczęścia i urodzaju. Ponieważ nawet zima jest zielona, choinka to także symbol Chrystusa - drzewa życia. Był czas, że choinka ze względu na protestanckie pochodzenie tego zwyczaju, była odrzucana na rzecz katolickiego żłóbka.

Sam dzień Bożego Narodzenia obchodzony był na Śląsku bardzo uroczysto. W tym dniu nikt nie wstępował do karczmy, ani nie pił wódki. Zazwyczaj spędzano go w gronie rodziny przy choince na śpiewaniu koled, a popołudniem uczestniczono w świątecznych niesporach. Dopiero w drugi dzień świąt odwiedzano krewnych i znajomych.

Konrad Waclawczyk

Śmiotka – na ten smak czeka się cały rok

Siemieniotka, siemionka, konopianka – różnie nazywano tak popularną niegdyś na całym Śląsku zupę wigilijną. Jednak gotuje się ją coraz rzadziej; młodsze pokolenia chętniej gotują inne przysmaki. Bo to wyglądać nie taki apetyczny, a i pracy przy niej nie ma. A jednak... A jednak na ten jeden, jedyny, niepowtarzalny smak czeka się cały rok. I czasem się żałuje, że w rodzinie nie ma już nikogo, kto potrafiłby taką zupę ugotować.

Na szczęście zupełnie inaczej jest w rodzinie **pani Edeltraudy**. Nie chce ujawnić swojego nazwiska: jestem skromną osobą – powiada. – Chętnie za to podzielię się przepisem na to obowiązkowe danie w mojej rodzinie na wigilijnym stole, nazywane u nas **śmiotką**.

Dodam już od siebie, że stało się ono przysmakiem tych wszystkich, którzy w ciągu lat – przez związki małżeńskie – stali się również członkami tej rodziny, a w swoich domach tych smaków nie kosztowali, a także najmłodszego pokolenia. Mało tego –

wszyscy zgodnie przyznają, że ta zupa z każdym rokiem smakuje bardziej!

Składniki:

ok. 1/2 kg konopi; 2 l wody, 2 cebule, 20 dkg kaszy manny; kasza gryczana (pogańska) ugotowana na sytko

Przygotowanie: Gotować przez ok. 1 godzinę konopie w 2 l wody – do czasu aż konopie pękają. Następnie zmielić konopie przez maszynkę, przelać je – wyłożone na sicie – 6 l wrzącej wody.

Do tego dodać wodę pozostałą po zmieleniu nasion konopi. Wszystko razem doprowadzić do wrzenia, wkroić do tego 2 cebule pokrojone w drobną kostkę, gotować, aż cebule staną się zupełnie miękkie. Zagaścić zupę kaszą manną wymieszaną z odrobiną zimnej wody (żeby się nie zrobiły kluchy). Do smaku trzeba dodać trochę soli. Rozlewać na talerze z nałożoną na nie ugotowaną wcześniej i wystudzoną kaszą gryczaną oraz odrobiną masła.

Świąteczne przestrogi

W Wigilię lub Nowy Rok należało wstać wcześniej, być radosnym, unikać patrzania na chorego, bo takim miało się być przez cały rok. W Wigilię należało coś złować, upolować, ukraść, gdyż wróżyło to powodzenie w tych działaniach przez cały rok. Tegoż dnia należało wystrzegać się bycia oszukany przez Żyda, unikać pożyczania i przynoszenia czegośkolwiek od obcych - raczej zyskać coś niż stracić. Dar otrzymany w Wigilię pociągął za sobą dary przez cały rok, a nieszczęście napotkane w tym dniu towarzyszyło do następnych świąt. Pogoda dni świątecznych tj. Wigilii, Bożego Narodzenia, Nowego Roku lub dwunastu dni między Bożym Narodzeniem i Trzema Królami zapowiadała pogodę na przyszły rok. Na Nowy Rok trzeba było założyć nową odzież, a przypadkowe założenie czegoś starego było traktowane jako zły znak.

Tam, gdzie jemiołę zastąpiła choinka

dok. ze str. 1



Wigilijny stół nakrywano białym, wykrochmalonym obrusem, wokół którego przypinało się maleńkie świerkowe gałązki, w miejscu, w którym zasiadała głowa rodziny, czyli ojciec, nakładano na jednym rogu stołu sianko zwinięte w owal, na nim mały ręcznie haftowany często złotą nitką obrusik i opłatek, co symbolizowało Boże Dzieciątka leżące w żłóbku.

Na drugim zaś rogu stołu stawiano wieloramienny świecznik, który zważywszy na to, że wówczas nie było tam elektryczności, oświetlał cały stół. Naturalnie, po odmówieniu modlitw, które prowadził w każdej rodzinie ojciec bądź najstarszy z rodu, zasiadano według ścisłej hierarchii do stołu do wierzery: najpierw mógł zasiąść ojciec, potem matka, a następnie dzieci. A z uwagi na to, że praca w polu nie była wówczas zmechanizowana i potrzebna była duża ilość rąk do pracy, teź przy wigilijnym stole siadało zazwyczaj kilkanaście osób, nie licząc wnuć.

Oczywiście na stole nie mogło zabraknąć dwunastu wigilijnych potraw m.in. kaszy gryczanej, jaglanej i jęczmiennej, pierogów z kapustą i grzybami, grochu z kapustą, smażonego karpia z sosem chrzanowym wg swojskiego przepisu, solonych śledzi z beczki podawanych w śmietanie z cebulą, zupy grzybowej z suszonych grzybów, barszczu czerwonego z kiszonych buraków z uszkami, kompotu z suszonych ogrodowych owoców: śliw, gruszek i jabłek oraz „chliba”. Takim mianem określany jest w tym regionie chleb. Innymi specjalami przygotowywanymi w tej okolicy na wieczerzę wigilijną były paluszki z makiem i roźdzynkami, wyrabiane z pozostałości ciasta pierogowego i formowane na kształt ludzkiego palca, racuchy wigilijne z ciasta drożdżowego i pieczone na swojskim bitym oleju, które po usmażeniu posypywano utartym cukrem i przechowywano w glinianym garnku oraz tzw. siemionka – zupa na gęsto z siemienia lnianego z dodatkiem rodzynek, która na drugi dzień przybierała bardzo gęstą konsystencję i można ją było kroić na porcje jak słodkiego tortu. Zwyczajem w tym regionie jest również pusty talerz na wigilijnym stole i wolne krzesło dla niespodziewanego gościa.

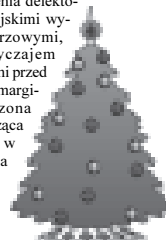
Kolacja wigilijna rozpoczynała się w chwili ujrzenia przez dzieci pierwszeńszej gwiazdki na niebie, a w pochmurne dni praktykowano zwyczaj rozpoczęcia kolacji o godzinie 18. Oczywiście podczas wigilii nie można było pod żadnym pretekstem wstać od stołu, zanim wszyscy biesiadnicy nie skończą chociaż odrobiny z każdej przygotowanej potrawy i nie zakończą wieczerzy. Istnieje bowiem przesąd, że ten kto przed zaskoczeniem wieczerzy odejdzie od wigilijnego stołu, spotka się w przyszłym roku z chorobą albo co gorsza ze śmiercią. Po kolacji wigilijnej gospodarz zanosil zwierzętom zarówno tym w oborze, chlewie, stajni jak i w budzie czy w kurniku wszystkie potrawy wigilijne, na znak dzielenia się posiłkiem z wszystkimi boskimi stworzeniami, a także po to, aby dobrze mu służyły w przyszłym roku. Ale musiał to zrobić nie później niż do północy, bo potem zwierzęta rozmawiały ze sobą ludzkim głosem i to często o losie przyszłych gospodarzy.

Krażyła niegdyś w tym regionie anegdota o gospodarzu, który chciał koniecznie dowiedzieć się, o czym rozprawiają jego zwierzęta. Wybrał się zatem po północy do obory „na

podłuchę” i usłyszał jak woły powiedział: „Szkoda tego naszego gospodarza, taki był dla nas dobry, dorbcze karmil i nie smagał batem, a jutro będziemy musieli odwieźć go na cmentarz i nie wiadomo jaka będzie nasza przyszła dola”. Gospodarz zaśmiał się po cichu i zadowolony z tego, że zwierzęta mają o nim dobre zdanie położył się spać. Niestety następnego ranka już się nie obudził.

Wracając do zwyczajów wigilijnych, po kolacji i nakarmieniu przez gospodarza zwierząt w objęciu cała rodzina długo śpiewała przy stole koledy, często przy akompaniamencie własnoręcznie wykonanego instrumentu, który dźwiękiem i wyglądem przypominał lirę. Nie było natomiast zwyczajem obdarowywania się wzajemnie prezentami. Jedynym prezentem dla dzieci były wiszące na choince słodkości, które każdej nocy były sukcesywnie podkradane, pozostawiały tylko te, do których nie mogły dosięgnąć swoimi rączkami. W efekcie tego po kilku dniach choinka była już tylko przystrojona do połowy. W dzień wigilijny każdy musiał również bacznie patrzeć na to co robi, mówi i jak zwraca się względem drugiej osoby, bowiem to co zdarzyło się w wigilię, rzutowało na cały rok.

O północy wszyscy mieszkańcy wsi wybierali się obowiązkowo na pasterkę. A w dzień Bożego Narodzenia delektowano się swojskimi wyrobami piwicznymi, bowiem zwyczajem było bicie świni przed świątami. Na marginesie: wędzona kielbasa wisząca na zerdkach w piwnicy miała takie samo pochodzenie, jak cukierki z choinki.



Najpierw konkurs, potem aukcja



Do konkursu kartek świątecznych zgłosili się uczniowie kilkunastu szkół specjalnych z terenu całego województwa opolskiego. Inicjatorem tej imprezy był Zespół Szkół Specjalnych przy DPS w Kadlubie, a jego organizatorem było Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju Kultury i Edukacji w Powiecie Strzeleckim. 16 grudnia w Kadlubie wszystkie prace zostały pokazane, a widac było że uczestnikom nie brakuje zdolności plastycznych a przede wszystkim oryginalnych pomysłów, i jak na konkurs przystało, wreczone zostały nagrody.

W tego typu konkursach wszyscy są nagradzani, bo przecież istotne jest, by przekonać, że aktywność i odwaga są niezbędne w życiu. Pokłosiem konkursu będzie wystawa kartek w siedzibie strzeleckiego starostwa. Ale kartki - ujak sama nazwa wskazuje, służą nie tylko do oglądania, ale i wysyłania.

A gdzie można je kupić? Otóż pierwszą okazją, a być może - niejedyną - będzie Gala Noworoczna, zorganizowana przez Zarząd Powiatu. Ale nie bęzie to „zwykłe” kupowanie... Jedyną szansę stania się ich właścicielami będą mieli ci, którzy wezmą udział w ich aukcji. Właśnie na Noworocznej Gali.

