

Boże Narodzenie. Świąteczna podróż przez kraje i obyczaje.



Warszawa, Polska

Joanna Sokołowska-Gwizdka

W wielu krajach święta Bożego Narodzenia są jednym z ważniejszych wydarzeń roku niepowtarzalnym, pełnym radości i szczodrości, niosącym ciszę i skupienie. Nigdzie obyczaje świąteczne nie są szablonem, wszędzie są odrębne, bogate w tradycje i zwyczaje. Polacy żyjący w różnych krajach i na różnych kontynentach, pamiętający niepowtarzalną atmosferę polskich Świąt, nie rezygnują z tradycji, ale nie pozostają też bez wpływu kultury kraju, w którym mieszkają.



Wiedeń, Austria, fot. Alamy



Wiedeń, Austria.

Austria

Boże Narodzenie jest tu najważniejszym świętem w roku. Wszyscy starają się je spędzić z rodziną. W Wiedniu, w parku niedaleko ratusza przez cały grudzień panuje nastrój święta i zabawy. Pośród bajkowych dekoracji stoją pięknie ozdobione drzewa. Wieczorem w Adwencie zapala się świece. W pierwszą niedzielę jedną, w drugą dwie. Na placach wielu miast i wsi stoją ogromne choinki. W Wigilię 24 grudnia zamyka się restauracje, kina i teatry. Trwają ostatnie przygotowania do Świąt. Na ulicę wychodzą tłumy dzieci, często w towarzystwie babci czy dziadka. Rodzice zajmują się wtedy przystrajaniem drzewka, które do tej pory czekało ukryte na strychu lub w piwnicy. Znany jest także zwyczaj podobny do kolędników. W niektórych miastach na rynku śpiewa się razem kolędy. Święty Mikołaj przychodzi w towarzystwie diabłów, czyli Krampusów. Są to przebierańcy, którzy straszą nieposłuszne dzieci. W Tyrolu, w każdy czwartek Adwentu, grupa wiernych chodzi od domu do domu, śpiewając stare pieśni i składając życzenia na nadchodzący rok. To właśnie w Austrii, w Oberndorf, małej wiosce koło Salzburga, w grudniu 1818 roku

powstała jedna z najpiękniejszych kolęd świata – „Cicha noc, święta noc” (*Stille Nacht, Heilige Nacht*). Słowa napisał ksiądz Joseph Mohr, a muzykę – organista Franz Xavier Gruber. Melodia 6-zwrotkowej kolędy zyskała niewiarygodne wprost powodzenie. A Gruberowi wdzięczni rodacy wystawili pomnik w rodzinnym mieście.

W zależności od regionu, w Austrii kultywowane są różne tradycje potraw wigilijnych. W Wiedniu na wigilijnym stole króluje karp, a w Karyntii – pieczona kaczka. Bardzo popularne jest zwykłe ciasto z mleka, mąki, soli, masła i miodu. Ma ono przynieść zdrowie w następnym roku. Do świątecznych przysmaków należą też pierniki, wino z korzeniami, gorące kasztany i pieczone migdały. W zachodniej Austrii potrawy wigilijne podaje się na zimno.



Niemcy.

Niemcy

To właśnie z Niemiec zapożyczyliśmy zwyczaj strojenia choinki w lampki, bombki, świecidełka i łańcuchy. Zwyczaj wprowadzenia do domów bożonarodzeniowego

drzewka upowszechnił się w mieszczańskich rodzinach niemieckich w XVIII w., skąd, w wieku XIX przeszedł na pozostałe kraje europejskie. Równie ważny jak Boże Narodzenie jest tu także okres Adwentu, czyli oczekiwania na Święta. Na ok. trzy tygodnie przed Gwiazdką w domach zawiesza się kalendarze adwentowe, szczególnie lubiane przez dzieci. Każdego bowiem dnia, zbliżającego do Wigilii, wolno odsłonić kolejne okienko, za którym kryje się czekoladka lub rozpakować maleńką paczuszkę z drobnym upominkiem. Przygotowania do świąt Bożego Narodzenia w Niemczech trwają już od początku grudnia. Niemcy, oprócz choinek, ubierają też wieńce ze świerczyny w czerwone wstążki, jabłka i świece i zawieszają je nad świątecznym stołem. Zarówno katolicy, jak i protestanci siadają do kolacji Wigilijnej, lecz w wielu domach nie jest ona szczególnie wystawna. Nie zawsze przestrzega się też postu. Zwyczaje wigilijne obecne są częściej na południu kraju, gdzie przeważa ludność katolicka. W Niemczech szczególnie uroczyście obchodzi się pierwszy dzień Świąt. Najbardziej uroczystym momentem jest świąteczny obiad. Tradycyjne świąteczne dania to pieczona gęś, sałatka ziemniaczana, kielbaski i żeberka. Do najpopularniejszych słodkości należą pierniki, wieńce czekoladowe. Święta w niemieckich domach nie mogą się obyć bez tradycyjnej strucli, którą piecze się z serem, migdałami, skórką pomarańczową i rodzynkami. Oryginalne przepisy strucli drezdeńskich czy tzw. „amerykańskich” pochodzą z Górnej Saksonii i znane były już 500 lat temu. Strucla jest tu symbolem Dzieciątka Jezus, zawiniętego w pieluszki. W niemieckich domach na świątecznym stole nie może też zabraknąć orzechów, które rozłupuje się przy pomocy ślicznych, kolorowych dziadków do orzechów w kształcie różnych zabawnych postaci.



Drezno, Niemcy.

Po uroczystym obiedzie rozpakowuje się złożone pod choinką prezenty. W niemieckich prowincjach Tyrolu, Górnej Austrii, w Odenwaldzie i Hesji prezenty przynosi nie tylko Św. Mikołaj, ale także różne baśniowe postacie. W Odenwaldzie Nicklowi – staremu mężczyźnie w czerwonym płaszczu towarzyszy miła jasnowłosa dziewczynka, zwana *Fraache* lub Białe Dzieciątko Jezus. W Tyrolu i Austrii do dzieci przychodzi też Pani Mikołajowa, którą przywozi złota koza. Jej podarki to małe, marcepanowe kartofelki ze złotym pieniążkiem w środku oraz buraki z lukru i czekolady ze specjalnym nadzieniem. Odwiedza też dzieci *Hullefraache* – dobra niewiasta, obdarowując je owocami, połączanymi różgami i puzderkami z cennymi klejnocikami symbolizującymi szczęście. Do tradycji należy też śpiewanie kolęd, choć Niemcy nie znają tradycyjnych w innych krajach kolęd. Te, wprowadzone przez Lutera w kościele protestanckim, są jednostajnymi chorałami, pozbawionymi specyficznego, świątecznego nastroju. Jedynym wyjątkiem jest najsłynniejsza kolęda świata, śpiewana do dziś pod wszystkimi szerokościami geograficznymi i w różnych językach „Stille Nacht”, która powstała w języku niemieckim.

Co roku w kurorcie Losheim w górach Eifer odbywa się festiwal szopek, który trwa do Trzech Króli. Ich kompozycje figuralne, związane z legendami niemieckimi, architekturą i krajobrazem północnej Europy są bardzo piękne. Do Losheim przysyła się szopki także z Włoch i Hiszpanii.



Kopenhaga. Dania.

Dania

Święta Bożego Narodzenia nazywają się po duńsku *jul*. Jest to dawne nordyckie słowo. Wyraz oznacza kilka świątecznych dni, gody. W czasach pogańskich obchodzono, w dniach po najkrótszym dniu roku, święta światła, które miały zapewnić ludziom dobrobyt w nadchodzącym roku. Wikingowie przejęli też tę tradycję, żeby świętować zwycięstwo bogów z mitologii nordyckiej, Tora i Odina, nad złymi olbrzymami. W te zimowe dni jedli mięso i pili miody ku czci swoich bogów. To już wtedy w 6. stuleciu n.e. zaczęto używać nazwy *jul*. Nastrój świąteczny rozpoczyna pierwsza niedziela Adwentu. W wielu domach miejsce centralne w salonie zajmuje wieniec adwentowy, z zielonych gałązek chojny, przystrojony

wstążkami i symetrycznie umieszczonymi czterema świecami. Wieniec podwiesza się pod sufitem, albo stawia na stole. Zwyczaj każe, żeby zapalić pierwszą świecę w pierwszą niedzielę Adwentu. Lampki elektryczne na drzewku w ogrodzie rozświetlają mrok grudniowych wieczorów. Jak w całej Skandynawii święta Bożego Narodzenia to święta dzieci i krasnoludków. Krasnoludki są wszędzie obecne: na kartkach świątecznych, w dekoracjach kwiatowych, stoją na oknach, na stołach, wiszą pod sufitem, itd. Najczęściej są to krasnoludki wykonane w domu przez rodziców i dzieci przed świętami. Z roku na rok przybywa ich więcej. Krasnalowi świąt Bożego Narodzenia należało dawniej wystawić miseczkę z ugotowanym ryżem i dużą łyżką masła, żeby zdobyć sobie jego łaski. W domach, gdzie są małe dzieci rodzice przygotowują „kalendarze świąteczne”. Każdego grudniowego ranka aż do wieczoru wigilijnego małe dzieci dostają jakiś mały prezent od krasnoludka. Prezenty są bardzo małe (ołówki, gumki, małe czekoladki itp.) i głównie rodzice muszą się nabiedzić, co włożyć w te 24 kieszonki kalendarza. Dzieci bardzo chętnie pomagają rodzicom przy pieczeniu ciast i ciasteczek. Czas pieczenia ciast i ciasteczek to koniec listopada, początek grudnia. Tradycyjnym i nie tylko bożonarodzeniowym ciastem jest zawijaniec. Jest to ciasto krucho-drożdżowe z kardemomem, nadziane masą z masła, cukru, rodzynek, cykaty i posypane posiekanymi migdałami. Ciasto jest bardzo słodkie i podaje się go po podgrzaniu w piekarniku, kiedy to nabiera ono świeżości.



Ważniejsze od ciasta są małe ciasteczka. Kuchnia duńska zna wiele przepisów. Ciasteczka przeważnie mają okrągły kształt, co pozwala nawet małemu dziecku zrolować kawałek ciasta, pokroić rulon na kawałeczki i rozwałkować je. Najbardziej popularne są: orzeszki pieprzowe i brązowe ciasteczka. Orzeszki pieprzowe to ciasteczka o wielkości orzeszka laskowego, twarde i oprócz cukru zawierające jakąś przyprawę, np. gałkę muskatołową. Brązowe ciasteczka to rodzaj chrupiących, bardzo cienkich pierników. Tradycja każe też przygotować „święteczne konfekty”, czyli domowe czekoladki. Dania mięsne też przygotowuje się na długo przed Świętami.

W Wigilię większość zakładów pracy nie pracuje w ten dzień, niektóre tylko do godziny 12.00. Przed południem trzeba ustawić choinkę na środku salonu i przyozdobić ją gwiazdą na czubku ozdobioną oraz różnymi zwierzątkami, aniołkami, grzybkami itd. Na tradycyjnej choince duńskiej wiesza się bardzo mało bombek szklanych. Duńska choinka jest bardzo charakterystyczna: zdobią ją liczne małe chorągiewki, *Dannebrog*. Oprócz choinki dużo miejsca zajmują bardzo pomysłowe i piękne stroiki ze świeżej zieleni i świec. Zapalone świece zajmują centralne miejsce na każdym uroczystym nakrytym stole. O godzinie 18.00 zwykle zasiada się do kolacji

wigilijnej. Wieczерzę wigilijną w Danii rozpoczyna tradycyjny deser ryżowy. W jednym z pucharków ukryty jest migdał. Szczęśliwca, który go znajdzie, czeka pomyślny rok. Właściwa kolacja składa się z pieczeni wieprzowej, faszerowanej owocami kaczki, gęsi lub indyka. Do mięsa podaje się pieczone ziemniaki oraz żurawiny.

Po wieczerzy na pięknie przystrojonej choince zapalają się świecekки. Nadchodzi czas rozdawania prezentów, śpiewów i tańców. Najważniejszym punktem wigilijnego spotkania jest obdarowywanie prezentami. Ponieważ duński kościół narodowy odrzucił dogmat świętych osób, nadano świętemu Mikołajowi w Danii nazwę *Julemand*. *Julemand* mieszka oczywiście na Grenlandii (która należy do Danii) i tam duńskie dzieci kierują swoje listy z prośbami o prezenty. Najbardziej świątecznym dniem w roku jest pierwszy dzień Świąt. Ten dzień jest dniem, w którym zbiera się większe grono rodzinne na świątecznym podobiadku, który trwa od południa do późnego wieczora. Świąteczne stoły uginają się pod ciągle nowymi potrawami. Na początku podaje się śledzie w różnych marynatach i sosach. Ryby podawane na zimno to gotowany łosoś w majonezie, wędzone pstrągi, łososie, węgorze. Dla pogłębienia smaku do ryb podaje się wykwintne sosy. Najpopularniejsze ryby podawane na ciepło to panierowane filety z fląder, które podaje się z duńską remoladą. Filety z łososia zapieczone ze szpinakiem w cieście francuskim, filety z dorsza lub innej ryby uduszone w zalewie z białego wina to też coraz częściej spotykane rybne smakołyki na ciepło. Krewetki, małże, homary z dodatkiem cytryny lub jakiegoś ciekawego sosu zakończą rybny repertuar. Duńczycy to naród z tradycjami morskimi, ale bardziej od wszystkich ryb lubią wieprzowinę i wołowinę. Z wieprzowiny: małe frikadelle z konserwowanym w zalewie octowej burakiem czerwonym, pasztet z chrupiącymi płatami wędzonego boczku, słodka kaszanka z syropem, główizna z musztardą, gotowana biała kiełbasa z kapustą duszoną na sposób południowojutlandzki, wędzony marynowany schab z duszonym jarmużem, polędwica wieprzowa smażona w sosie, pieczona kaczka, smażone udka kurczaka itd. Na zakończenie tego długiego podobiadku podaje się różne sery i świeże owoce. Tradycyjnie do tego sytego jedzenia podaje się piwo i wódkę. Drugi dzień Świąt to dzień odpoczynku, czytania gazet, oglądania telewizji, spacerów.



Sztokholm. Szwecja.

Szwecja

Ośnieżona o tej porze roku ma prawdziwie świąteczną aurę. Do bożonarodzeniowych zwyczajów w tym kraju należy dekorowanie domostw świątecznymi ornamentami: figurkami św. Mikołaja, aniołkami, gwiazdkami. Sprowadzona do Szwecji z Niemiec choinka, jest częścią świąt Bożego Narodzenia w Szwecji od 1700 roku. Jednak, dopiero w XX wieku stała się zwyczajem powszechnym. Okres świąteczny trwa tu od pierwszej niedzieli Adwentu aż do 13 stycznia. Szczególnie uroczyście obchodzi się dzień 13 grudnia – tzw. Świętą Łucję. Wczesnym rankiem tego dnia wyrusza pochód dzieci-przebierańców. Piecze się też wówczas pierniczki i szafranowe bułeczki. Do przedświątecznej tradycji należy też gotowanie szynki. Dzień przed Wigilią rodzina spotyka się na tzw. „dopp i grytan”. Wszyscy jedzą wówczas chleb maczany w sosie, w którym gotowała się szynka. Do Wigilii zasiada się wieczorem, a wszystkie potrawy podawane są w formie bufetu. Nie może wówczas zabraknąć domowego chleba z imbirem, łososia, węgorza, szynki i kiełbasek. Podaje się również lutfisk, czyli soloną i wysuszoną rybę z białym sosem, zapiekanekę z ziemniaków i śledzia, a na deser ryż z

bitą śmietaną i pomarańczami. Jest to tradycyjna skandynawska potrawa wigilijna. Na świątecznym stole nie może też zabraknąć pierników domowego wypieku.

Wigilia luterńska nie jest postna, a jej obfitość to nawiązanie do czasów pogańskich i składania darów pogańskim bożkom, podobnie jak zapalanie świec. Z drugiej zaś strony: choinka, prezenty i pasterka, poranna msza pierwszego dnia świąt, nawiązują do tradycji chrześcijańskiej. Po kolacji wszyscy zbierają się wokół choinki, śpiewają kolędy i tańczą. No i jest to czas na prezenty. Podarki przynosi Jultomten – gnom, który żyje w stodole. Jultomten jest chwalony za dogłądanie rodziny i gospodarstwa. Zgodnie z tradycją Szwedzi przychodzą do kościoła, w bardzo wczesnych rannych godzinach Bożego Narodzenia. Kiedyś był zwyczaj robienia wyścigu do kościoła na saniach lub wozach. Wierzano, że zwycięzca wyścigu będzie miał najlepsze plony w nadchodzącym roku. Pierwszy dzień świąt spędza się cicho w rodzinnym gronie. Święta kończą się 13 stycznia.



Rovaniemi. Miasteczko Św. Mikołaja w Laponii.



Miasteczko Św. Mikołaja w Laponii.

Laponia

W Laponii ludzie spędzają Wigilię ubrani w swoje tradycyjne stroje narodowe. Dotyczy to głównie mniejszych osiedli wiejskich. Na stołach królują miedziane świeczniki, a potrawy podaje się w pięknych naczyniach. Są więc piramidy kiełbasek i śledzi w różnych sosach, zasmażkach i marynatach, pasztety z ryb, ćwikła, sery naszpikowane kminkiem, kapusta, piwo słodowe i sok borówkowy. Po wieczerzy, do domów ozdobionych choinkami, przystrojonymi szklanymi kulami i z oknami, na których nakleja się papierowe postacie chochlików, przychodzi Santa Claus w długim, futrzanym płaszczu i w masce, z dużym workiem prezentów. I tu śpiewa się piękne, bardzo oryginalne kolędy lapońskie.



Helsinki. Finlandia.

Finlandia

Czas świątecznych przygotowań rozpoczyna się dużo wcześniej, wraz z tzw. małymi świętami (*Pikkujoulu*). W każdą niedzielę Adwentu zapala się świece. Kiedy już wszystkie zapłoną, dzieci otrzymują pierwsze prezenty. W okolicach 20 grudnia większość rodzin zaopatruje się w choinkę i to najczęściej naturalną, której jednak z reguły zbytnio się nie ozdabia. Na większości choinek wisi tylko kilka bombek, aniołków, albo jeszcze innych ozdób – często własnego wyrobu. 24 grudnia, około szóstej rano rozpoczyna się msza ku czci narodzin Chrystusa. W kościołach przy każdej ławce płoną świece. W samą Wigilię – najczęściej jeszcze przed południem – obowiązkowo trzeba iść do sauny. Ma to związek z oczyszczeniem ciała, ale tak naprawdę nie ma to znaczenia, nikt o tym tak nie myśli. Tradycyjnym fińskim napojem świątecznym jest grog – napój z czerwonego wina z ziołami, rodzynekami i migdałami. Na centralnym miejscu stołu wigilijnego znajduje się ogromna szynka. Szynkę kupuje się na kilka dni przed „godziną zero” i trzeba ją piec około półtorej doby. Aby mieć pewność, że szynka jest gotowa, sklepy zaopatrują kupujących w specjalne mierniki, które wskazują, czy „już”. Jeśli „już”, jedzenia starczy na wiele dni. Kolejne typowo wigilijne danie to tzw. *lipeä kala*. Jest to specjalna ryba, poławiana tylko w Norwegii. Atrakcją fińskiego stołu wigilijnego, jest rosolli, czyli

sałatka śledziowa z buraczkami, śmietaną i przyprawami. Charakterystycznym elementem Wigilii są różne zapiekanki. Może to być np. zapiekanka z brukwi, z ziemniaków, czy z marchwi. I ostatnią potrawą jest pudding ryżowy z migdałem. Wieczorem domy odwiedza św. Mikołaj.

Norwegia

W Norwegii Święta rozpoczynają się 21 grudnia i od tego dnia obowiązuje tzw. Pokój Boży. Tradycja norweska zakazuje wykonywania ciężkich prac w tym okresie. Obowiązkowym daniem wigilijnym jest tu talerz owsianki z niespodzianką. Tą niespodzianką jest migdał, którego znalazca otrzymuje specjalny prezent. Norwegowie do Wigilii zasiadają o godzinie 17, a sygnał do rozpoczęcia wieczerzy dają dzwony, które o tej właśnie godzinie biją we wszystkich kościołach. Zwyczaj „migdałowy” wprowadził w XI wieku ówczesny król Norwegii Olaf. Na norweskiej wsi do dziś przygotowuje się także na Wigilię stół dla „widm i duchów”, które podobno odwiedzają ludzi w tym dniu.



Dickens Christmas Market w Londynie.

Anglia

Anglicy świąteczne przygotowania rozpoczynają już w połowie listopada kupując prezenty swym najbliższym. Główne ulice w Londynie – *Oxford* i *Regent Street* wyglądają w tym okresie najpiękniej, a na *Trafalgar Square*, ludzie gromadzą się wokół wielkiej choinki, postawionej obok pomnika Nelsona, która od czasów II wojny światowej jest tradycyjnym darem Norwegów. W czasie Świąt, występują tam chóry z różnych stron świata i śpiewają kolędy. Nie obchodzi się tu Wigilii, a świąteczny posiłek spożywa się 25 grudnia. O godz. 15.00 świąteczne orędzie wygłasza królowa i wtedy wszyscy zasiadają przed telewizorami. Około piątej po południu rodzina i przyjaciele siadają do stołu, na którym króluje indyk nadziewany kasztanami, szalwią, cebulą, z pieczonymi ziemniakami, brukselką, w sosie borówkowym oraz zupa żółwiowa. Na deser podaje się *Christmas Pudding* przyrządzony z kaszy i jaj, z dodatkiem rodzynek, suszonych śliwek i migdałów, placek z bakaliami, keksy, orzechy i kruche ciasteczka. Stół ozdabiają zielone gałązki i srebrne szyszki. W domu angielskim nie śpiewa się kolęd, ale angielskie świąteczne pieśni zwane tu

„Christmas Carols”, mające wesołe i taneczne rytmy. Śpiewane są w Anglii od czasów królowej Elżbiety I. Po rodzinnym obiedzie londyńczycy wylegają zwykle na *Trafalgar Square*, posłuchać chórów. Prezenty roznosi Anglikom w wigilijną noc Santa Claus. Domownicy odnajdują je rano. Podobnie jak w Ameryce Północnej, tak i w Anglii, dzieci zostawiają buciki i duże, specjalne skarpety przy kominkach, aby mógł do nich św. Mikołaj włożyć prezenty. Angielski zwyczaj każe, aby zostawić mu na kominku szklaneczkę cherry i specjalne ciasteczko z korzennym nadzieniem. 26 grudnia, w *Boxing Day* (nazwa pochodzi od XIX wiecznej tradycji, polegającej na tym, że bogaci ludzie dawali swoim pracownikom pudełka z prezentami w środku) rozpakowuje się prezenty przyniesione przez Santa Claus. Inną typową dla Brytyjczyków tradycją jest przygotowywanie pantomim. Mężczyzna odgrywa rolę kobietą; „ona” nie jest zbyt piękna, ale wszystkich rozśmiesza do łez. Tego typu przedstawienia są bardzo lubiane.



Dublin. Irlandia.

Irlandia

Święta w Irlandii zaczynają się już na początku grudnia wysyłaniem kartek, zdobieniem sklepowych witryn, dekorowaniem domów girlandami i światełkami. Nad drzwiami wiesza się wieńce i jemiołę. Przed Świętami ofiarowuje się podarunki ludziom, z których usług korzystało się w mijającym roku: mleczarzom, listonoszom, itd. Tradycją jest przygotowywanie świątecznych wypieków, puddingu oraz mięsa zapiekanego w cieście – mince pie. Do świątecznego stołu zasiada się w Wigilię, już o trzeciej po południu. Na pewno znajdą się na nim: wędzony łosoś z chlebem sodowym, sałatka z krewetek i inne dania z ryb. Post kończy się przed północą. Po zapadnięciu zmroku zapala się wigilijne świece; duże umieszcza się w lichtarzach przygotowanych z rzepy bądź w cebrzykach wypełnionych otrębami lub mąką, przyozdabia się je jemiołą. Pozostawia się je płonące przez całą noc, gasząc je dopiero tuż przed pierwszą mszą. Jedną dużą świecę – *Mor na Nollag* (wielka bożonarodzeniowa) – czasem wystawia przed dom. W wielu domach ku czci Świętej Rodziny zapala się trzy świece w trójramiennym świeczniku. Płonąca świeca powinna stać w każdym oknie. Przed samą wieczerzą wigilijną zamiata się jeszcze raz podłogę. W Wigilię dzieci zostawiają skarpetki lub poszewki poduszek, w nadziei, że rano znajdą w nich prezenty. Zarówno katolicy, jak i protestanci uczestniczą w tym dniu w wieczornej mszy.

Tradycyjnie odwiedza się groby zmarłych, zostawiając na nich gałązki wiecznie zielonych roślin. O północy – na wiwat – oddaje się jeden wystrzał ze strzelby. Drzwi w święta pozostawia się otwarte – dla niespodziewanych gości, a przy stole – wolne nakrycie dla trzech osób i miskę wody, którą mogą pobłogosławić podróżni. Najpopularniejszą świąteczną potrawą jest gotowana wołowina. Główne potrawy świąteczne to: indyk, szynka, sos borówkowy, chleb, parówki, ziemniaki i warzywa. Podaje się też krakersy. W czasie Świąt bardzo często dzieci wystawiają pantomimy. Zaczynają się w dniu św. Szczepana, w drugi dzień Świąt. Wszystkie postacie żeńskie grane są przez chłopców, a męskie – przez dziewczynki. Święta kończą się 6 stycznia, w święto Trzech Króli.

Belgia

Kolacje wigilijną często zamienia się na śniadanie świąteczne w restauracji. Danie

tradycyjne to indyk z *puree* kasztanowym i borówkami, kaszanka bożonarodzeniowa z rodzynekami. Na bożonarodzeniowym stole w Belgii mogą się znaleźć zarówno ostrygi, homary, jak i indyk oraz baba z kremem mokka. Po pasterce jada się *bouquettes*, rodzaj kutii z pęczakiem. Mak jest tu karmą dla ptaków. Głównym daniem jest dziczyzna w sosie śliwkowym i sorbet. Belgowie nie jedzą ryb słodkowodnych, z wyjątkiem pstrągów.



Amersfoort. Holandia, fot. allochtonka.blogspot.com

Holandia

Nie ma ani wigilijnej, ani postu, ani prezentów pod choinką. Świąteczne prezenty przynosi *Sinterklass*. Przyływa on parowcem z Hiszpanii już w połowie listopada i co noc jeździ na białym koniu i pozostawia słodczyce w dziecięcych butach. Kulminacją jego działalności jest 5 grudnia, w przeddzień swojego święta. Wtedy na prezenty mogą liczyć również dorośli. Dzieci wyczekują Mikołaja w porcie *Scheveningen*. Z prezentami związana jest też inna postać Czarnego Piotrusia. Tradycja holenderska nawiązuje do wątków legendy. W czasie, gdy Holandia była

pod władzą Hiszpanii, Hiszpania była świeżo po pokonaniu Maurów, których wielu wciąż można było widzieć w Hiszpanii. Stąd w orszaku biskupim pojawia się Maur o czarnej twarzy, tzw. Czarny Piotruś. Wygląda tak, jak sobie dawni Holendrzy wyobrażali księcia mauretańskiego. Dzieci, nim udadzą się do łóżek, umieszczają w butach marchewkę dla konia. Czarny Piotruś spuszcza się do domu przez przewód kominowy (lub przez drzwi) i jeżeli dzieci były grzeczne, za marchewkę daje słodycze, *pepernoten* (biskopciki o specyficznym smaku) i różne drobiazgi. Zaś nocą 5/6 grudnia otrzymuje się główny prezent. Bywa, że obok marchewki dzieci umieszczają list, co by chciały dostać. Jeżeli były niegrzeczne, Czarny Piotr ich wsadzi do worka i wywiezie do Hiszpanii. W wielu sklepach personel przebiera się za Czarne Piotrusie. Ich jest pełno na ulicach i wszędzie. Sam Święty Mikołaj jest zaś trudny do spotkania. Wędruje tu i tam, witany przez miejskie władze.

24 grudnia o 22.30 bicie kościelnych dzwonów zwiastuje początek Bożego Narodzenia w Holandii. Święta obchodzone są 25 i 26 grudnia. Holendrzy pielęgnują tradycję pasterki, uroczystej mszy wigilijnej. Wielu Holendrów udaje się w okresie Bożego Narodzenia do miasta *Hertogenbosh*, gdzie w katedrze św. Jana ustawiana jest co roku słynna szopka naturalnej wielkości. W pierwszy dzień Świąt na stole króluje indyk. Nie ma tu jednak specjalnych potraw świątecznych czy wypieków. Można jednak zauważyć przed domami choinki bogato ozdobione sznurami lampek i świątecznie udekorowane okna. Pierwszego dnia świąt rodzina gromadzi się przy stole i raczy *fondue*. Do smażonych na oleju kawałków mięsa podaje się ciepłe pieczywo, masło ziołowe oraz sosy. Tradycyjnym deserem jest zaś chleb pieczony z masłem i bakaliami.



Paryż. Francja.

Francja

Świecące dekoracje uliczne, migoczące świąteczne choinki, przepiękne wystawy sklepów, rozbrzmiewające pieśni, każą Francuzom zapomnieć o troskach codziennego dnia czy katastrofach na świecie. Niewypowiedziana radość i nadzieja wypełniają serca. Osoby wierzące przygotowują się duchowo na przyjście dzieciątka Jezus. 1. grudnia rodzice kupują dzieciom kalendarz przedświąteczny. Maluchy codziennie otwierają jedno okienko kalendarza, zjadają znalezione łakocie, pospiesznie piszą listy do Mikołaja (*Père Noël*) licząc dni dzielące ich od świąt, dorośli zaś przymierzają się do świątecznych i noworocznych kartek z życzeniami. Zwyczaj ten, zaczerpnięty z Anglii, nakazuje wysłać je między 15 grudnia a 31 stycznia. We Francji domy na święta dekoruje się gałązkami jemioli, ostrokrzewu, liśćmi dzikiego wino i rozmarynu. Liście ostrokrzewu, symbolizują koronę cierniową Chrystusa, zaś czerwone owoce – krople krwi. Jemioła zapewnia szczęście, liście dzikiego wino symbolizują uczucia, a rozmarynu – przyjaźń. Niektórzy dekorują drzwi do domu niedużym, świątecznym wieńcem, rozkładają kupione lub

przygotowane własnoręcznie szopki, ustawiając w nich figurki. Przed Ratuszem Paryża (*Hôtel de Ville*) co roku można podziwiać szopki z różnych krajów świata. Ważnym elementem bożonarodzeniowego wystroju są oczywiście choinki. Wspaniałe choinki dumnie wznoszą się wierzchołkami w każdym oknie, udekorowane girlandami i bombkami. Pierwsze choinki, ozdobione owocami (głównie jabłkami) wisiały u sufitu z 12 świeczkami symbolizującymi 12 miesięcy. We Francji choinka zdobi mieszkanie tylko jeden dzień. Święta we Francji obchodzone są tylko 25 grudnia, a wieczerza wigilijna odbywa się na ogół tuż po pasterce. Świąteczna wieczerza składa się z ostryg, gęsiej lub kaczej wątróbki, łososia, białej kaszanki oraz indyczki nadziewanej kasztanami. W żadnym domu nie może zabraknąć *buche de Noel*, świątecznego ciasta w kształcie kawałka drewna (sękacza), które przyrządza się tylko jeden raz w roku, właśnie w święta. Ma ona ciekawy kształt uciętej gałęzi. Słowo *bûche* oznacza dosłownie polano. Wskazuje na to forma ciasta i ozdoby: cukiernicze sęki, grzybki, siekierki. Tradycja ta nawiązuje do zwyczaju z XV wieku: mianem *bûche* nazywano starannie wybrane, grube polano z drzewa owocowego przystrojone liśćmi i wstążkami, które po polaniu oliwą lub wódką zapalano tyłoma gałązkami, ilu było członków rodziny przed wyjściem na pasterkę. Wiercono, że w czasie kilkugodzinnej nieobecności, Matka Boska, aniołowie oraz zmarli przychodzą do paleniska. Zaś zebrany pieczołowicie popiół miał przynosić szczęście i posiadał cudowne właściwości lecznicze. Po uroczystej kolacji zostawia się na dworze płonące świece na wypadek gdyby przechodziła Matka Boska. W Wigilię dzieci zostawiają swoje buty przy kominku, wierząc, że Mikołaj (*Père Noël*) wypełni je prezentami. Prezenty we Francji wręczane są w pierwszy dzień Świąt.

We Francji to seniorzy rodu podejmują tego dnia swoich bliskich, chyba że są starsi i słabego zdrowia, wówczas dzieci organizują tzw. zjazd rodzinny. Na stole 25 grudnia króluje indyk lub kogut z kasztanami, albo truflami i rolada. Spożywa się też pasztet z gęsiej lub kaczej wątróbki, ostrygi, wędzonego łososia, ślimaki. Są też orzechy i wino. Spośród świątecznych dań w Alzacji popularna jest pieczona gęś, w Burgundii – indyk, a w Paryżu – ostrygi. Tradycją jest również wypiekanie trzynastu chlebów symbolizujących dwunastu apostołów i Jezusa. Zwyczaj łamania się opłatkiem nie jest tu znany. Spośród kolęd najbardziej znane są bardzo nastrojowe i bardzo francuskie *Noels*, znane już w XII wieku. Są to teksty ludowe, śpiewane na melodie popularnych, tanecznych pieśni. Najbardziej znany jest zbiór „Le chant de plusieurs

belle chansons” z XVI wieku. Odpowiednikiem Św. Mikołaja, czyli *Noela*, jest *Dame Abonde*, dobra wróżka, która przynosi prezenty w noc sylwestrową. 6 stycznia, w święto Trzech Króli, Francuzi dzielą się ciastem, w którym ukryty jest mały upominek (najczęściej figurka z ceramiki). Ten, kto ją znajdzie w swojej porcji ciasta zostaje królem, nakłada papierową złotą koronę i wybiera królową. Najmłodsze dziecko wchodzi pod stół i kieruje dystrybucją poszczególnych kawałków ciasta.



Szwajcaria.

Luksemburg

Okres świąteczny rozpoczyna się w pierwszą niedzielę grudnia wielką paradą, która kończy się pod miejskim Ratuszem. Biorą w niej udział *Kleeschen* (Święty Mikołaj) i *Houseker* (Czarny Piotruś), którzy wszystkim napotkanym dzieciom rozdają słodycze. Także oni w nocy z 5 na 6 grudnia rozdają dzieciom prezenty, wkładając je do bucików wystawianych przed drzwi sypialni. W Wigilię Bożego Narodzenia, wczesnym wieczorem, rodziny zbierają się wokół choinki na wspólnych rozmowach. Podobnie jak w Niemczech, tak i tutaj przysmakiem bożonarodzeniowego stołu jest

bakaliowe ciasto *stollen*. Do tradycji należy również podanie *buche de Noël*. O północy wiele rodzin uczestniczy w pasterce. Prezenty pod choinkę przynosi Dzieciątko Jezus, a rozpakowuje się je dopiero w *Boxing Day*. W pierwszy dzień Świąt podaje się „Czarny pudding”, pieczeń z zająca lub dziczyznę, czasem indyka, jak w Wielkiej Brytanii. Po obfitym posiłku jest czas na wspólny, rodzinny spacer.

Hiszpania

Święta Bożego Narodzenia trwają tu od 22 grudnia do 6 stycznia. Nie ubiera się choinki, ale obowiązkowo w każdym domu musi być szopka. W Boże Narodzenie Hiszpanie odwiedzają kościoły. W małych miejscowościach zwyczajem jest gromadzenie się wiernych przy „urnie losu”. Każdy wrzuca do niej karteczkę ze swoim imieniem, następnie losuje się dwie z nich. Wylosowana para będzie parą najlepszych przyjaciół w nadchodzącym Nowym Roku. W Hiszpanii opłatek zastępuje specjalny przysmak z chałwy tzw. *turron*. Można się nim przełamywać lub przesyłać go razem z życzeniami świątecznymi. Tradycyjnym daniem wigilijnym jest pieczona ryba. W Wigilię po pasterce Hiszpanie spotykają się na miejskich placach, aby wspólnie śpiewać kolędy. Wieczór kończy zaś radosna zabawa na odświętnie przystrojonych ulicach.

W okresie Świąt można oglądać wiele szopek wystawianych w kościołach i w miejscach publicznych. Odgrywane są także misteria przez aktorów, niekoniecznie zawodowych, biorą w nich udział wszyscy chętni. 28.XII w „Noc Rzezi Niewiniątek” obchodzony jest hiszpański „prima aprilis”. Kłowni, poprzebierani za burmistrzów miast i miasteczek żartują z przechodniów. Nowy Rok jest witany przez mieszkańców Hiszpanii zazwyczaj na ulicach miast. Z wybiciem północy wg sylwestrowego zwyczaju tak zwanych „winogronowych wróżb”, należy pomyśleć życzenie i zjeść winogrona, które z tej okazji można kupić na ulicznych straganach. Jednak najważniejszym dniem świątecznym jest święto Trzech Króli. Wtedy to do miasta zawija statek, który na swym pokładzie przywozi tychże Władców wraz z ich jucznymi wielbłędami. To wtedy właśnie, dwanaście nocy po Bożym Narodzeniu, dzieci otrzymują prezenty i nie od św. Mikołaja, ale Królewskiego Sługi. W zamian za podarki dzieci przygotowują im słodyczne i kostki cukru dla wielbłądów. Tradycyjnym ciastem jest keks, w którym zapieka się drobne niespodzianki, np.

monety. Kto na nie trafi, musi w następnym roku upiec takie ciasto. Wszędzie odbywają się karnawałowe pochody, prowadzone przez Trzech Króli.



Lizbona. Portugalia.

Portugalia

Boże Narodzenie to najważniejsze i najbardziej uroczyste święto. W Wigilię dzieci wstają wczesnym rankiem, nie mogąc powstrzymać podniecenia oraz ciekawości, i biegną do kominka. Znajdują się tam w dużych skarpetach prezenty zostawione przez Świętego Mikołaja lub w bardziej tradycyjnych domach przez Dzieciątka Jezus. Tego dnia całe rodziny zbierają się w domach wokół choinki i oczekują nadejścia północy, by wybrać się do kościoła na pasterkę (*Missa do Galo*). Nazwa oznacza dosłownie „Msza Koguta” i pochodzi od legendy, która mówi, że jedyny raz kiedy kogut zapiał o północy, miał miejsce w noc narodzin Jezusa. Po skończonej mszy, wszyscy udają się do domów by zasiąść do wigilijnego posiłku zw. *consoada*. Najbardziej typowe *consoady* wyprawiane są na północy, gdzie powszechny jest także obyczaj strojenia choinki. Często jest to mała sosenka, lub, w regionach

południowych, każde drzewko popularne w okolicy. Tam gdzie o drzewka trudno robi się choinkę z masy papierowej. W ulepiony z niej pień wtyka się gałązki kupione na targu. Zdobí się je kolorowymi ozdobami. Drzewko ustawia się w wiklinowym koszyku lub w wazonie na środku stołu. Obok obowiązkowo pojawiają się patery ze słodyczami, tace z kanapkami, kieliszki do wina i najlepszy serwis porcelanowy. Do kominków wrzuca się polano spalane w Wigilię, którego popiół i węgielki przechowuje się, aby gdy nadejdzie burza, wrzucać go do ognia. Portugalczycy wierzą, że dym ten chroni dom od uderzenia piorunem. Starą tradycją jest zapraszanie dusz zmarłych, dla których pozostawia się puste nakrycie przy wigilijnym stole, lub wrzuca się do kominka okruszki z wigilijnych potraw. Dawniej były to nasiona. Wierzono, że w innym świecie nasiona przerodzą się w pożywienie, które zostanie zesłane na ziemię w czasie głodu. Na kolację wigilijną jada się tu wieprzowinę i *frutti di mare*, z nieodzownym dorszem. Gotuje się do niego kapustę, robi krokiety z ryb, na deser podaje różne ciasta. Później jest pasterka. Prezenty przynosi *Pai Natal*, Święty Mikołaj, ale najwięcej upominków świątecznych jest w święto Trzech Króli. Uroczysty bożonarodzeniowy obiad to święto całej rodziny. Zwykle urządza się u seniora rodu albo też co roku u innego członka rodziny. Podstawowym daniem jest nadziewany indyk. Może też być kurczak lub kura z kasztanami, rodzynkami i migdałami.



Rzym. Włochy.

Włochy

We Włoszech tradycja bożonarodzeniowa nierozzerwalnie jest związana z religią chrześcijańską. Przed Wigilią obowiązuje ścisły post, a Święta rozpoczynają się 24 grudnia uroczystą wieczerzą. Tradycyjne potrawy to: ryby, sałatki, słodcze i owoce. Tego dnia nie jada się mięsa. Bożonarodzeniowe słodcze to głównie ciasteczka nadziewane figami i orzechami. Oczywiście najwięcej radości mają dzieci; oprócz Świętego Mikołaja, czyli *Babbo Natale*, niektóre czekają na czarownicę, *Befanę*, która roznosi prezenty. Według legendy Trzej Królowie zatrzymali się w chacie *Befany*, by spytać o drogę do Betlejem. Zachęcali ją, aby przyłączyła się do nich. Odmówiła, bo była bardzo zajęta. Pasterza, który zachęcał ją do złożenia hołdu Dzieciątku też nie posłuchała. W nocy zobaczyła na niebie olśniewające światło. Wówczas pożałowała, że nie ruszyła w drogę z Trzema Królami. Zebrała więc zabawki swego dziecka i pobiegła szukać Trzech Króli i pasterza. Niestety, nie znalazła. Od tego czasu co roku szuka Dzieciątka i Trzech Króli bez skutku. Zostawia więc te zabawki grzecznym dzieciom, niegrzecznym zaś daje węgielki.

Popularniejsze od choinek są we Włoszech szopki betlejemskie. W trzecią niedzielę grudnia Ojciec Święty błogosławi je na placu Św. Piotra. Prawdziwe Święta rozpoczynają się we Włoszech 25 grudnia. Do najpopularniejszych dań należą: indyk, ravioli, pieczona szynka z miodem i goździkami oraz *panettone* – drożdżowa baba z bakaliami i przyprawami korzennymi. Na włoskim stole pojawiają się także: soczewica, fasola, groch, kapusta, ryż na mleczku migdałowym oraz rozmaite makarony z sosami. Na włoskim świątecznym stole nie może też zabraknąć korony z farszem, czyli „korony życia”. Zwyczaj ten sięga aż czasów rzymskich. Korony wypieka się z ciasta drożdżowego na mleku. Po upieczeniu ciasto nadziewa się farszem z warzyw lub owoców. Całość ma smak wytrawny lub ostry, a korona musi być ładnie, świątecznie ozdobiona



Grecja.

Grecja

W Grecji bary, restauracje i kluby, ozdobione sosną i kolorowymi lampkami zapelniają się gośćmi w wigilijny wieczór. Większość Greków spędza bowiem Święta poza domem. Jest to dla nich czas rozrywki i dobrego jedzenia. Prawie 95% ludności greckiej należy do kościoła greckiego – Wschodniego Kościoła Ortodoksyjnego. Przed 1054 r. Wschodni Kościół Ortodoksyjny i Kościół Rzymsko-Katolicki tworzyły jedność. Teologiczne, polityczne i kulturalne różnice rozbiły te kościoły na dwa odrębne organizmy. Według Wschodniego Kościoła Ortodoksyjnego Boże Narodzenie jest dopiero drugim co do ważności świętem. Na pierwszy plan wysuwa się Wielkanoc. Grecki Kościół, podobnie jak Kościół Katolicki, obchodzi Boże Narodzenie 25 grudnia. Data ta została wybrana i pozostała dlatego iż tego samego dnia na Morzu Śródziemnym czczono perskiego boga słońca *Mithras*. Innym powodem jest to, że różnica między światłem i ciemnością jest bardzo ważnym aspektem grudnia, a na kontraście światła i ciemności opiera się tradycja grecka. Greckie Boże Narodzenie jest spokojnym, uroczystym okresem. W niektórych regionach poprzedzane jest postem. Gorący okres rozpoczyna się 6 grudnia w dniu Świętego Mikołaja (St. Nicholas, patron marynarzy), kiedy to wszyscy wymieniają się podarunkami i trwa aż do 6 stycznia – święta Trzech Króli. Drugi raz Grecy obdarowują się prezentami w noc sylwestrową, a podarunki przynosi wtedy św. Bazyli. W tym dniu ma miejsce także „odnowienie wód”. Jest to rytuał, w którym wszystkie dzbanki z wodą są opróżniane i uzupełniane nową wodą św. Bazylego.

W Grecji najważniejszym świątecznym dniem jest 25 grudnia. Nie obchodzi się tu Wigilii, a jeśli już, to o bardzo późnej porze. Nie ma również Świętego Mikołaja, choć w tym dniu ludzie szczerze obdarzają się prezentami. Przed mszą Bożego Narodzenia chłopcy śpiewają kolędy, za co w wioskach dostają słodkości: migdały i orzechy, a w miastach pieniądze. Nabożeństwo zaczyna się o czwartej rano i trwa do wschodu słońca. Ważną potrawą dla Greków jest *christopsomo*, czyli chleb Chrystusa: duży, okrągły chleb z orzechami, z odciskiem drewnianej pieczęci z symbolem religijnym. Jeśli biesiadnicy pochodzą z wyspy i są rybakami na ich stole zobaczy się chleb z rybą, jeśli posiadają farmę lam, na ich chlebie będą małe lamy itd. Najważniejszy na stole jest indyk z ostrym nadzieniem ryżowo-mięsnym. Podaje się także potrawy z makiem i wino. Tradycyjne świąteczne potrawy to również pieczone jagnię, pieczony prosiak nadziewany kasztanami i ryżem. Do tego podaje

się ciasteczka nadziewane orzechami, które macza się w miodzie, czy białe ciasteczka posypane cukrem pudrem. Ksiądz chodzi od domu do domu i kropi święconą wodą głównie te miejsca, gdzie mogą się znajdować *kallikantzari* (złe duszki).

Grecką tradycją jest stawianie zamiast choinki przystrojonego świątecznie modelu zagłowca. Jest to najważniejszy symbol bożonarodzeniowy w tym kraju. Jeśli natomiast ktoś decyduje się na choinkę, to jest ona bardzo kolorowo udekorowana i przybrana świeczkami. W prawie każdym domu głównym symbolem świąt jest płytki, drewniana misa z kawałkiem drutu, na którym misa jest zawieszona poprzez obręcz, od której wisi gałązka bazylii zawinięta wokół drewnianego krzyża. W misie znajduje się niewielka ilość wody, aby bazylia nie zwiędła. Raz dziennie jeden z członków rodziny, zazwyczaj matka, zanurza krzyż i bazylię w poświęconej wodzie i kropi tym każdy pokój w domu. Grecy wierzą, że ten rytuał utrzymuje z daleka od domu *globiny* (krasnoludki), które wychodzą spod ziemi i wślizgują się do domów przez komin. Są bardzo złośliwe i łobuzerskie, wywołują pożary, jeżdżą okrakiem na ludzkich plecach, płaczą końskie ogony i sprawiają, że mleko robi się zsiadłe. Ogień w kominku jest utrzymywany przez 12 dni i nocy aby powstrzymywał duchy przed wślizgnięciem się przez komin.

Powoli jednak i do Grecji wchodzi zachodnie tradycje i święta Bożego Narodzenia stają się coraz ważniejsze. Obecnie w większych miastach można zobaczyć ulice przystrojone w lampki i dekoracje. Ateny są bardzo dobrym przykładem ożywienia Świąt, gdzie burmistrz miasta dodał kolorytu świętom Bożego Narodzenia instalując największą w Europie choinkę. Powoli zostaje też przejmowana zachodnia tradycja wysłania kart z życzeniami świątecznymi do przyjaciół i rodziny.



Warszawa, Krakowskie Przedmieście, fot. Sylwia Dąbrowa.



Warszawa, fot. Sylwia Dąbrowa.

Polska

Boże Narodzenie jest świętem rodzinnym, jednoczącym rodzinę przy wigilijnym stole. W Wigilię dzieci wypatrują na niebie pierwszej gwiazdki. Kiedy ją zobaczą, cała rodzina zasiada do uroczystej wieczerzy. Na pamiątkę narodzenia Jezusa w stajence kładzie się pod obrus sianko. Na stole stawia się zawsze jedno dodatkowe nakrycie dla niespodziewanego gościa. Zwyczaj ten jest tradycja popowstaniową, kiedy to niemal każda rodzina miała kogoś, kto zginął, lub był wywieziony na Syberię. Nakrycie to zaznaczało, że duchem jest on obecny wśród bliskich. Przed kolacją wszyscy dzielą się opłatkiem i składają sobie życzenia, zapominając o wcześniejszych kłótniach i nieporozumieniach. Jest to bardzo wzruszająca chwila. W polskiej tradycji przygotowania Bożego Narodzenia rozpoczynają się Adwentem. Okres Świąt kończy się 6 stycznia, w dniu Trzech Króli. W czasie Świąt dzieci przebrane za diabły, anioły, pasterzy obchodzą domy i śpiewają kolędy. Dostają za to drobne pieniądze i słodycze. Jeśli jest dużo śniegu, można urządzić wspaniały kulig z pieczeniem kiełbasek na ognisku i śpiewaniem kolęd. O północy idzie się na pasterkę.

Oczywiście wszędzie tam, gdzie mieszka choć jeden Polak, święta Bożego Narodzenia obchodzi się tak lub prawie tak samo jak w Polsce. Z grzybową, barszczem, kapustą i karpem.

Słowacja

Na Słowacji Święty Mikołaj z przebierańcami w maskach przegania z domów śmierć. Ma on wygląd przerażającego upiora z kosą w ręku. W czasie Adwentu najmiłszym dniem dla dzieci jest 6 grudnia. Czyszczą one swoje buty i stawiają je na parapecie okna, aby otrzymać prezent od Świętego Mikołaja. W wielu rodzinach urządza się dzieciom małe święto. Dorośli przychodzą przebrani za Świętego Mikołaja, diabła i anioła, a gdy dzieci śpiewają, wręczają im prezenty. Między Bożym Narodzeniem a dniem Trzech Króli wypada „dwanaście świętych dni”. W tym czasie ludzie przebierają się i tańczą przy muzyce, podtrzymując dawne ludowe zwyczaje związane z bliskim końcem zimy. Na Słowacji jest Wigilia, opłatek (z czosnkiem), orzechy, z których wróży się zdrowie, jabłko, z którego się wróży, czy wszyscy się za rok spotkają. Spożywa się zupę z kiszonej kapusty z grzybami lub z suszonych jabłek i soczewicy, karpia, sałatkę ukraińską z burakami i innymi warzywami, ciastka z makiem lub twarożkiem tzw. bobalki.

Węgry

Święta na Węgrzech obchodzi się uroczyście, z Wigilią włącznie. Nie ma jednak tradycji dzielenia się opłatkiem, a Wigilia jest raczej skromna. Podaje się zupę rybną lub winną, łamańce z makiem i różne potrawy z ryb. Na stole musi być także soczewica, symbol dobrobytu. Są też gołąbki, domowa kielbasa i dobre węgierskie wino.



Nowy Jork, Rockefeller Center.

USA

Gdy zapada zmierzch w dzień Bożego Narodzenia w Stanach Zjednoczonych, ludzie spieszą do domu na świąteczną kolację przez ulice bogato przystrojone, pełne rozświetlonych wystaw, przed którymi przechadzają się całe zastępy Santa Clausów z dzwonkami, zachęcając do ostatnich zakupów świątecznych. Na wielkich placach i przed *Rockefeller Center* w Nowym Jorku jarzą się kolorowymi światłami ogromne choinki. Jest świątecznie i kolorowo. Specjalną ozdobą amerykańskich domów i willi są wieńce z czerwonymi wstążkami, zawieszane na drzwiach wejściowych, a także w mieszkaniach. Na przydomowych drzewach rozwiesza się girlandy kolorowych lampek. Obowiązkowo wszędzie rozstawia się doniczki białej lub czerwonej gwiazdy betlejemskiej. Tu także jada się indyka i rozliczne puddingi, a także różne smakowo strucle. Wigilia, post, opłatek, pasterka, nie są tu znane. Jest tylko pieczony indyk na świąteczny obiad, a wcześniej szła zakupów prezentów. Święta w USA trwają tylko jeden dzień – rozpoczynają się i kończą 25 grudnia, a drugi dzień Bożego Narodzenia jest normalnym dniem pracy.

Cały okres przedświąteczny, który zaczyna się w dzień po największym święcie Ameryki – Święcie Dziękczynienia (czwarty piątek listopada) jest właściwym okresem Świąt – to tak jakby Święta przed Świętami. Najbardziej odczuwa się to na ulicach miast i w sklepach, gdzie pełno jest sztucznego śniegu, Św. Mikołajów, sań zaprzęzonych w renifery i rozbrzmiewających z głośników kolęd. Ludzi ogarnia szal kupowania gwiazdkowych prezentów – najpierw wykupują co się da, a po Świętach oddają z powrotem. Tradycja nakazuje otwierać prezenty w wieczór Bożego Narodzenia, ale już po skromnym śniadaniu, zazwyczaj u dzieci zwycięża ciekawość i niespodzianki zostają rozpakowane. Święta w USA, to także piękna świąteczna, ale nie religijna pieśń „White Christmas” (Białe Boże Narodzenie), która znana jest na całym świecie.



Nowy Jork.



Nowy Jork.

Meksyk

Meksykańska kolacja wigilijna jest najbardziej rodzinnym i najbogatszym posiłkiem w roku, spożywanym o północy. Świąteczne danie to pieczony indyk i *bacalao*, czyli suszony dorsz z grzankami, oliwą i słodką czerwoną papryką. W każdym domu jest świąteczna choinka i szopka. Charakterystyczne kolędy iberoamerykańskie noszą nazwę „lokalne koloryty” i mają specyficzne brzmienie. Jest to melodyka pochodzenia hiszpańskiego, zmieszana z instrumentacją i nutą indiańską. Ciekawym zwyczajem jest zawieszanie pod sufitem kubeczków, w których czasem jest prezent, a czasem piasek. Święta przeżywa się bardzo religijnie.

Kolumbia

Świętowanie rozpoczyna się 8 grudnia, od kiedy przystraja się krzewy lampkami i ozdobami. 17 grudnia rozpoczyna się nowenna, po której dzieci otrzymują leguminę

z bakaliami i małe ciasteczka. Nie ma zwyczaju prezentów, opłatka, wieczerzy wigilijnej ale po ostatnim nabożeństwie nowenny świętuje się do rana.

Argentyna

Święta Bożego Narodzenia obchodzone są bardzo hucznie. Przy ogromnym stole zastawionym jedzeniem mieszkańcy wraz rodziną, znajomymi i sąsiadami bawią się i żartują. Główny i najważniejszym daniem jest pieczony prosiak, a dopiero o północy zaczyna się konsumowanie słodczy, zabawa i tańce do samego rana. W tych harcach uczestniczą również dzieci. Tego dnia nie ma zwyczaju obdarowywania się prezentami, jest to praktykowane w dniu Trzech Króli – 6 stycznia.

Australia

Boże Narodzenie to najbardziej rodzinne święto w tym kraju. Ze względu na klimat, święta Bożego Narodzenia w Australii spędza się w niecodziennej scenerii. Przeważnie spędza się je na plaży, dokąd świąteczne potrawy przynosi się w specjalnych koszach i układa na białym obrusie, rozłożonym bezpośrednio na piasku. Nie brak tam niczego. Są tam pieczone indyki, małe ciasteczka z bakaliami o wymyślnych kształtach, owocowe puddingi i ciasto, przypominające polski keks, które popija się brandy. W tym dniu plaże przypominają jeden wielki świąteczny stół. Po posiłku zaczynają się zabawy, tańce i kąpiel w morzu. Bardzo często obok śnieżnobiałego obrusa Australijczycy ustawiają małą sztuczną choinkę. Brakuje tylko śniegu. Nie brakuje również prezentów, które można znaleźć pod choinką, w ogromnej wełnianej skarpecie. Australijczycy rozdają je sobie w domu, po „wielkiej uczcie” na plaży. Oprócz tego wysyłają wszystkim znajomym kartki świąteczne, a otrzymane prezentują pod choinką.



Japonia.

Japonia

W Japonii świąt Bożego Narodzenia właściwie się nie obchodzi, gdyż Japończyków – chrześcijan jest niewielu. Nie ma choinek, a Św. Mikołaja – zwanego tu *Santa San* – spotkać można wyłącznie w amerykańskich supermarketach i restauracjach. Dla Japończyka dniem świątecznym jest dopiero Nowy Rok. Podobnie jest w Wietnamie, Indochinach, Laosie czy w Tajlandii. Po nabożeństwie w świątyni mieszkańcy tych ziem zasiadają do uroczystego śniadania, a po nim czyta się wspólnie kartki świąteczne, które według zwyczaju wszyscy wysyłają do wszystkich.

Indie

Według zwyczaju, zawsze na Święta – zarówno chrześcijanie, hindusi jak i muzułmanie – kupują nowe ubranie. Tradycyjnie na ok. 10 dni przed Bożym Narodzeniem zaczynają się wielkie przygotowania świąteczne. Mieszkańcy dekorują ulice, domy i kościoły, malując różne wzory na podłogach i przed domami. Podczas

Świąt organizowany jest konkurs na szopkę, którą stawia się zazwyczaj w widocznym miejscu przed domem. Wszystkie eksponaty ogląda i ocenia specjalna parafialna komisja. Przed kościołem po uroczystej mszy przez całą noc trwają różne loterie, a dzieci podobnie jak kolędnicy chodzą od domu do domu prosząc o błogosławieństwo.

Indonezja

Boże Narodzenie jest oznaką radości i czegoś nowego, lepszego. Wszyscy cieszą się, że będą nowe kolędy, tańce i ubrania. Wszystko to po to, aby według tradycji, dostojnego gościa – Jezusa, przywitać jak najlepiej. Jednakże w domu nie ma choinek (w niektórych rejonach choinki w ogóle nie rosną), zastępują je inne drzewka. Pasterka odprawiana jest wieczorem, pod koniec której, wódz ubrany w tradycyjny strój, z kogutem i alkoholem palmowym wita Jezusa w tamtejszym języku. Następnie przenosi się Pana Jezusa do żłóbka, a po mszy ludzie odwiedzają się nawzajem i przekazują sobie „siłę turahmi” – po arabsku tzw. znak pokoju Chrystusa.