

Zapomniana Wigilia



Bronisława Rychter-Janowska, Wigilia, pocztówka, 1935 r.

prof. Jarosław Dumanowski

**Centrum Dziedzictwa Kulinarnego, Wydział Nauk
Historycznych UMK w Toruniu**

„Miał być szczupak po litewsku, ale że nie dostałem szczupaka, więc będzie goloneczka w piwie”. Taką tradycyjną wigilię urządzili sobie bohaterowie komedii „Rozmowy kontrolowane”. Na dodatek ze zdziwieniem odkryli, że wypadła im 24 grudnia, czyli jeszcze przed świętami.

Szczupak po litewsku przez stulecia był w menu wigilijnym gościem równie ważnym jak karp. Przepisem na „Szczupaka na żółto z staropolska” uraczył nas Jan Szyttler w swojej „Kuchni postnej” z 1848 r. Słynny wileński kucharz podkreślał, że ta potrawa była już zapomniana „przez klasę środkującą”, ale „każda z ubogich gospodyń ostatni prawie grosz wydaje na kupienie lichego szczupaka, byle dochować zwyczaju, który jej prababka święcie obchodziła”. Receptura zajmuje dwie strony, szczupaka gotowano z butelką wina z dwiema butelkami octu, z rodzynkami i cytryną, a żółty sos robiono z wywaru, oliwy z mąką, oliwek i zabarwiano to szafranem.

Najbardziej chyba zapomnianą z dawnych potraw wigilijnych jest jarmuż z kasztanami, danie łączące to co lokalne z czymś egzotycznym, opisane np. w „Kucharzu krakowskim” i przez samą Ćwierczakiewiczową. W 1825 r. zwracano uwagę na to, by jarmuż gotować krótko (tak jak jajka na miękko), potem podsmażać go na maśle i dodawać upieczone kasztany,

podlewając je gęsim smalcem. W innym przepisie do ugotowanego i posiekanego jarmużu dodawano tartych buraczków i marchewki, a podpieczone kasztany obtaczano w karmelu i obkładano nimi warzywa. Autorka z Warszawy proponowała w 1856 r., by jarmuż podpiec w piecu, sparzyć mlekiem, dodać kilka kasztanów tartych i kasztany pieczone, i wszystko razem zapiec w piecu.

Mniej entuzjazmu wzbudziłaby dzisiaj zupa sagowa (z rdzenia palmy sagowej) na winie, ciekawa byłaby też nasza reakcja na wigilijne paszteciki grzybowe z rybimi wątróbkami. Jeszcze ponad 100 lat temu na wigilię podawano kaczany kukurydzy „naturalnie konserwowane w puszkach”. Intrygująco brzmi przepis z toruńskiej książki kucharskiej z 1885 r., łączący w jednej recepturze zupę z suszonych śliwek z zupą grzybową, na dodatek z wyraźną piernikową nutą cynamonu.

Same toruńskie pierniki, choć ciągle słynne, zmieniały się przez wieki na tyle, że dziś nie bylibyśmy w stanie ich rozpoznać w całym ich zapomnianym, historycznym bogactwie. Ale to już temat na inną opowieść, do której zapewne jeszcze nieraz wrócimy. Na razie pierniki dodamy do karpia, jarmuż do kasztanów, grzyby do śliwek, a migdały do konopi. Dziwne? Nie, tylko zapomniane.

A o Wigilii zapominać nie powinniśmy...



Polska Wigilia, XIX w.

Pamiętamy o barszczu z uszkami, zupie grzybowej albo z suszonych owoców, karpia, czasem kutii, pieczemy pierniki... Menu wigilijnej wieczerzy to swoisty relikw, pozostałość dawnej, historycznej kuchni. Kulinarny kształt polskiej wigilii jest przy tym czymś zupełnie wyjątkowym – przedstawiciele innych nacji skupiają się raczej na kulinarnych atrakcjach samych świąt Bożego Narodzenia i ich obchodzenie kojarzą raczej z gęsią czy indykiem niż karpem i śledziem.

Wyjątkowość wieczerzy wigilijnej wynika z jednej z zasadniczych cech dawnej, staropolskiej kuchni. Wbrew potocznym wyobrażeniom o ociekającym tłuszczem golonkowo-schabowym obżarstwie, była ona w dużej mierze oparta na pokarmach roślinnych, roślinnych tłuszczach i rybach. Wynikało to z niezwykle surowego i utrzymującego się bardzo długo katolickiego postu, który zresztą był bardziej polski niż katolicki (dłuższy i surowszy niż w innych krajach).

Postawieni wobec tego rodzaju ograniczeń staropolscy kucharze musieli użyć całego swego kunsztu, by kulinarnie urozmaicić długie i częste okresy postu. W praktyce zorganizowanie każdej większej, kilkudniowej uroczystości, oznaczało natknięcie się na jeden lub nawet kilka dni postnych. W efekcie należało często godzić religijne ograniczenia z przyjemnością delectowania się smakiem i wystawnością uczy. Ukoronowaniem postnej, formalnie skromnej, a jednocześnie wystawnej i kulinarnie wyrafinowanej uczy jest właśnie wieczerza wigilijna.

Przez całe wieki w swej elitarnej wersji opierała się ona przede wszystkim na rozmaicie przyrządzanych rybach, skądinąd specjalności kuchni staropolskiej. W spisie produktów, które trafiły na stół Jana III Sobieskiego 24 XII 1695 r. natrafiamy na „łososie rosłe”, „karpie rosłe”, po których następują szczupaki, okonie, leszcze, liny, bliżej nieokreślone „słone ryby”, stokwisze i śledzie. Całość uzupełniały ryż i migdały, a także oliwa, cebula,

jajka, uznawana za najlepszą „mąka toruńska”, bliżej nieokreślony sok i „pół kopy ślimaków”.

Z kolei Antoni Teslar, kucharz hrabiego Antoniego Potockiego z Krzeszowic, w swej wydanej w 1910 r. „Kuchni polsko-francuskiej” we wzorcowym menu wigilijnym proponował przyprawioną szafranem zupę rybną z mleczkami karpionymi i wątróbkami szczupakowymi oraz zupę migdałową. Po zupach podawano rybę z chrzanem, szczupaka w sosie szafranowym i karpia w sosie polskim (na miodzie, czerwonym winie, cytrynie lub occie, z dodatkiem rodzynek), po czym następowały m. in. smażone liny, śledzie, kawior i kutia oraz seria „strucli” (np. z makiem) i torty.



Bronisława Rychter-Janowska, Wigilia w polskim dworze, pocztówka świąteczna, pocz. XX w.

Ciekawym, ściśle związanym, z wigilią sposobem przyrządzania ryb, było ich serwowanie z sosem piernikowym. Na takie receptury natykamy się już w XVII wieku. Zwyczaj doprawiania ryb piernikiem najdłużej przetrwał w Toruniu i na ziemi chełmińskiej, a najdokładniejsza taka receptura została przedstawiona w zbiorze wydanym przez Wiktora Kulerskiego w 1915 r.:

Karpie

Karpie zabija się, uderzając go młotkiem w głowę. 1 funt starczy na 3 osoby. Oskrobany i oczyszczony jak należy

pokrajać na kawały, czyli dzwona, nasolić najmniej godzinę przed gotowaniem, ikry lub mleczka nie trzeba solić, dosyć położyć w misce przy posolonej rybie na dnie. Tymczasem ugotować tyle wody z włoszczyzną, cebulą, korzeniami i liściem laurowym bez soli, ile się chce mieć sosu. Po półgodzinnym gotowaniu, gdy już włoszczyzna zmiękła, wyjąć ją i do tego sosu włożyć nasoloną rybę. Najprzód głowę i trzeba ją trochę dłużej gotować niż dzwona, mlecz można także zaraz włożyć, a ikrę dopiero po wyjęciu ryby na 5 minut tylko, bo inaczej się rozleci. Ryby gotować bardzo słabo, na małym ogniu kwadrans, potem wyjąć ostrożnie każdą część. Do zupy daje się rozmoczonego w pojedynczym piwie piernika albo tartego chleba, kto chce, także trochę rodzyneków dobrze opłukanych, trochę masła i zagotuje się razem jeszcze raz. Jeżeli sos nie dość gęsty, to zrobić trochę zaklepek z mąki, dodać ją i jeszcze raz zagotować i podać z rybą. Do tego kluski albo perki.

Karpia łatwiej jest gotować na kwaśno. Na dobrze oprawionego karpia leje się trochę gorącego octu i zostawia przykrytego na pół godz.; potem kładzie się go z octem do wrzącej osolonej wody, w której sparzyć trzeba przed tem ze 3 cebule (potem je wyrzucić) i gotować rybę w niej 10 minut na słabym ogniu. Zupę z tego karpia można także podać do kartofli.

Karp w polskim sosie wilja,

Wygotować smak z włoszczyzny, włożyć pokrajanego, oczyszczonego i nasolonego karpia, dodać kawałek masła i gotować 15-30 minut. Zamoczyć we wodzie kawałek miodownika (piernika do ryb) i na dogotowaniu wlać do ryby. Dodając kilka migdałów, garść rodzenków, wcisnąć trochę cytryny albo octu, osłodzić, aby był sos kwaskowato-słodki. Gdy już ryba ugotowana, odstawić na bok, niech z 10 minut jeszcze w sosie stoi, aby nabrała smaku.

Nauka gotowania do użytku ludu polskiego, Grudziądz 1915
(nasze opracowanie:
http://haszgru.pl/uploads/files/aktualnosci/2013-11-04/Nauka_gotowania.pdf

Jarmuż z kasztanami

Jarmuż nadmrożony opłukać czysto, obrać z głąbików, wstawić w piec gorący, niech zupełnie zwiędnie, a raczej zmięknie; potem wyjąć z pieca, wyłożyć na sito, lub stolnicę, aby woda osiąkła, sparzyć mocno zagotowanym mlekiem, trzymać tak długo, aż wystygnie, wyłożyć wtedy na durszlak,

osączyć, usiekać na miazgę. Zmieszać świeże masło z kilkoma utartymi kasztanami surowymi, zmacerować na ogniu i włożyć w to jarmuż, wsypać łyżkę mąki, wymieszać dobrze, dodać cukru do upodobania, kwiatu pomarańczowego, soli, a mając już upieczone jak zwykle kasztany, obrać je, polać dobrze masłem, posypać cukrem, zarumienić w cieple, przystroić niemi jarmuż na półmisku, jeszcze raz posmarować żółtkiem ubitem z masłem i cukrem, jarmuż potrząsnąć bułeczką i wstawić w piec na chwilę.

Leśniewska, *Kucharz polski jaki być powinien*, Warszawa 1856.

Potaż rybny

Weźmij grzybów suchych, spłocz pięknie, wstaw w przestronnym garncu, włóż pietruszki wiązaną, zasól tak, jako kapłoni rosół, warz, a nakryj dobrze, będziesz miał polewkę na zalanie ryb na potaż. Weźmij szczupaka, oczesz, zrysuj, pokraj na małe dzwona, włóż w naczynie srebrne albo gliniane, albo drzewiane, zalej octem winnym, dobrym i soli dostatek, niech moknie przez godzinę. Wyjmij potym, osusz, weźmij mąki pszennej, potrząśnij, a smaź w maśle albo oliwie, a gdy się ociągnie, wybieraj. Przybierz do tego z

inszych ryb ksieńców i wątróbek, ponakładaj i poociągaj wprzód w wodzie, a potem w oliwie albo maśle.

Weźmij potem chleba białego, nakraj grzanek cienko, a ułóż tymi grzankami misę srebrną albo cynową, kładź na grzanki szczupaka ociągnionego, na wierzch ksienie i wątróbki. Weźmij pietruszkę, która wrzała w grzybach, rozłóż po wierzchu, a tą polewką, w której grzyby wrzały, zalej i nakryj misą drugą. Warz, a gdy dowiera, daj z polewką na stół.

Czerniecki, Compendium ferculorum albo zebranie potraw, wyd. i opr. J. Dumanowski i M. Spychaj, „Monumenta Poloniae Culinaria”, t. I, Warszawa 2009 (i kolejne wydania).



Bronisława Rychter-Janowska, Wigilia

cdzk@umk.pl

<http://www.facebook.com/kuchniastaropolska>

<http://www.natemat.pl/blogi/dumanowski>

Dla miłośników kuchni staropolskiej opowieść o zapomnianej polskiej kuchni „Kapłony i szczeżuje”:

<https://czarne.com.pl/katalog/ksiazki/kaplony-i-szczezuje>



Karp królewski z Bełdowa

Joanna Sokołowska-Gwizdka (*Austin, Teksas*)



Bełdów, fot. Andrzej Sokołowski

Bełdów, Bałdów, wieś z przyległościami (...) na lewo ode drogi z Aleksandrowa do Poddembic, o 21 wiorst od Łodzi, we wzgórzystym położeniu nad Bałdówką, posiada kościół parafialny drewniany, urząd gminny, sąd gminny, szkołę gminną, gorzelnię i młyn wodny. W 1827 r. było tu 27 domostw i 373 mieszkańców. Parafia Bełdów dekanatu łódzkiego ma 2471 dusz (notatka na temat Bełdowa w XIX wiecznej gazecie).

Niedaleko Łodzi, w gminie Aleksandrów Łódzki leży dawny majątek ziemski – Bełdów. To jedna z najstarszych i najważniejszych wsi na tym obszarze. Pierwsza wzmianka w źródłach pisanych pochodzi z 1386 r. Była to wieś szlachecka, położona wówczas w powiecie łęczyckim – gniazdo rodowe dziedziców Bełdowskich herbu Jastrzębiec. Do klucza majątków, należących do rodziny należały też inne wsie, m.in. sąsiadujące z Bełdowem Zgniłe Błota. Adam Boniecki w „Herbarzu polskim” podaje, że Stefan Bełdowski *posiadał w 1576 roku wsie: Zgniłe Błoto i Sanie, a zmarły przed tymże rokiem Jan, żonaty z Elżbietą z Wojciechowic – Bełdowo*. Potem jego syn też Jan w 1589 był kolejnym *dziedzicem na Bełdowie*. A następnie Adam *dziedziczył na Bełdowie i Zgniłym Błocie 1662*.

Jak znamienita była to rodzina świadczyć mogą informacje podane w herbarzach, z których wynika, że przedstawiciele

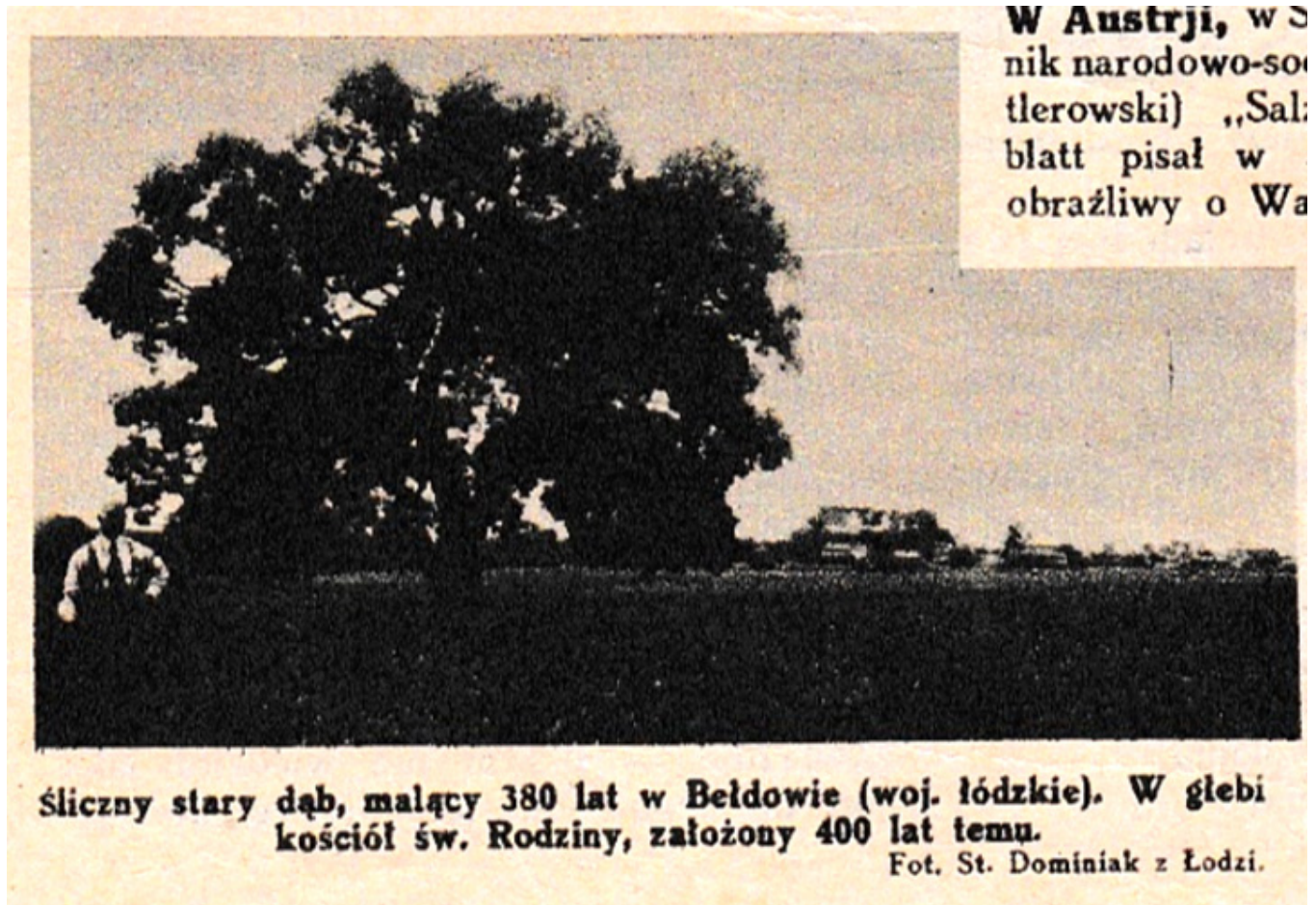
rodziny Bełdowskich piastowali wiele ważnych stanowisk, byli kasztelanami, skarbnikami, łowczymi. I tak np. – *Marcin z Bełdowa na Łagiewnikach to sędzia ziemski Łęczycki* – podaje Kacper Niesiecki w „Herbarzu polskim”.

O tym, że Bełdowscy mieli duże znaczenie w ówczesnym świecie polityki, świadczyć może też fakt, iż brali udział w trzech elekcjach królów polskich. *Paweł 1610 chorąży w. łęczycki, 1618 kasztelan brzeziński, z województwem brzeskiem i kujawskim, a Jan, Mikołaj i Jerzy z województwem łęczyckiem podpisywali elekcję Władysława IV* – pisze Adam Boniecki. Przy kolejnej elekcji *Krzysztof z łęczyckiem, a Jan z sandomierskiem województwem podpisywali elekcję Jana Kazimierza. Potem Zygmunt i Mikołaj z województwem sandomierskiem, a Jakób i Michał z województwem łęczyckiem podpisywali elekcję Augusta II.*

Rodzina Bełdowskich pod koniec XVI w. wybudowała kościół, który stał się ważnym miejscem w życiu okolicznej społeczności. Majątek pozostawał w rękach Bełdowskich przez kilkaset lat, do pierwszej połowy XVIII w.

Przewodnik Katolicki

ilustrowany tygodnik dla rodzin katolickich—redaktor naczelny X. Józef Kł...



W Austrii, w S
nik narodowo-so
tlerowski) „Sal
blatt pisał w
obraźliwy o Wa

Śliczny stary dąb, mający 380 lat w Beldowie (woj. łódzkie). W glebi kościół św. Rodziny, założony 400 lat temu.

Fot. St. Dominiak z Łodzi.

Informacja o kościele w Beldowie w „Przewodniku Katolickim” z XIX w.

Niestety nie zachował się dwór z tego okresu, choć mógłby on świadczyć o świetności rodu i bogatym życiu. Z XV wieku pochodzą jedynie informacje, że na terenie majątku były stawy rybne i od tego czasu datuje się tradycja hodowli karpia w Beldowie.

W początkach XVIII w. dobra Bełdów przeszły w ręce Bykowskich z Byków. Od 1727 r. Bełdów i Byki były w posiadaniu rodziny Skórzewskich. W 1754 r. Petronela ze Skórzewskich wniosła Bełdów jako posag Władysławowi Wężykowi z Widawy. I tak majątek ziemski w Bełdowie trafił do rodziny Wężyków, którzy byli jego właścicielami aż do wybuchu wojny w 1939 r.

Przy okazji mała dygresja. Dobrze pamiętam zamek w Bykach, zbudowany dla królowej Bony. Fascynował mnie swoją tajemniczością i dzikim parkiem. Położony był przy wjeździe do Piotrkowa Trybunalskiego od strony Łodzi. Już z daleka było go widać, gdyż mienił się jego czerwony dach, a wysokie wieże wystawały zza drzew. Jak byłam dzieckiem prosiłam rodziców, żeby się tam zatrzymywać, ilekroć jechaliśmy do Piotrkowa. Na moją fascynację zamkiem w Bykach miały też wpływ legendy, opowiadane przez babcię, jak to o zmierzchu można zobaczyć tam jeźdźca na koniu, wyłaniającego się z szarości i znikającego we mgle.



Niestety, obecnie dwór w Beldowie jest opuszczony i niszczy, fot. Andrzej Sokołowski



A powracając do Bełdowa. Obecny dwór powstał w miejscu dawnej, późnośredniowiecznej siedziby Bełdowskich. Postawił go sędzia pokoju powiatu łódzkiego – Jan Wężyk (1816–1894). Jest to budynek podpiwniczony, wzniesiony na planie prostokąta, parterowy w części centralnej, a symetrycznie po bokach znajdują się piętrowe skrzydła. Nowa siedziba rodziny Wężyków, w stylu włoskiego renesansu w Bełdowie, była okazała i reprezentacyjna.

W 1854 roku Wężykowie wznieśli na cmentarzu ozdobną, murowaną kaplicę grobową w kształcie świątyni greckiej, która jest teraz cennym zabytkiem. W Archiwum Państwowym w Łodzi, oprócz opisów kaplicy oraz parafii i kościoła, znajdują się też *akta prawne, tytuły własności dóbr Adama i Jana Wężyków – właścicieli Bełdowa i Byków w początkach XIX w., akta kupna, sprzedaży i cesji dóbr Bełdów i Byki, kontrakty dzierżawne, rozliczenia spadkowe, testamenty, działy rodzinne oraz akta Jana Wężyka – wójta gminy Bełdów.*



Kaplica rodziny Wężyków na cmentarzu, fot. Andrzej Sokołowski

Archiwum posiada też wykaz *żołnierzy wojska polskiego z 1832 r. zamieszkałych w gminie Bełdów*. Czyżby po upadku Powstania Listopadowego chciano wiedzieć ile wojska można zgromadzić na tym terenie, w razie kolejnego konfliktu zbrojnego? Na pewno ludność z tych okolic popierała Powstanie. Świadczy o tym chociażby notatka zamieszczona w „Kuryerze Polskim” o przekazywaniu na szeroką skalę, koszul, prześcieradeł na bandażę czy pościeli do lazaretów warszawskich, w których opatrywano powstańców.

Za czasów Wężyków życie w Bełdowie kwitło, a majątek rozwijał się całkiem dobrze. Świadczą o tym akta administracyjno-

gospodarcze takie jak: *1736-1936, kontrola najmu, pensji i ordynarii służby folwarcznej, rejestry poddanych i pańszczyzny, kontrakty z rzemieślnikami, przychód i rozchód zbóż, wykazy zasiewów, rejestry bydła*. Bełdów i wtedy słynął ze stawów rybnych, mówią o tym *akta związane z gospodarką hodowlaną i rybną*.

Po drugiej wojnie światowej dwór został przejęty przez PGR w Nakielnicy i doprowadzony do ruiny. Obecnie dwór wciąż jest opuszczony i niestety niszczeje.

Prowadzi do niego aleja wysadzana lipami. W pobliżu znajduje się park o charakterze krajobrazowym, w którym można odnaleźć okazy drzew liczących po 250 lat, przeważają dęby, lipy i topole białe, a także wiązy, klony, świerki i modrzewie. Na skraju parku mieści się kopiec stanowiący pozostałość po starszym dworze.



Kościół Wszystkich Świętych w Bełdowie, fot. Andrzej Sokołowski



Park krajobrazowy otaczający dwór w Bełdowie, fot. Andrzej Sokołowski

Rozwinęła się natomiast inna wieś należąca do Bełdowskich – Zgniłe Błota. Powstał tu ośrodek wypoczynkowy z kąpieliskiem oraz zalew. Wykorzystano w tym celu kilka połączonych stawów. Można teraz tu żeglować i uprawiać sporty wodne.

Z dawnych czasów przetrwał też karp i jego tradycja sięgająca, jak już wspomniałam, XV w. Stawy rybne, słynące w Polsce i w Europie z hodowli wyjątkowego karpia królewskiego, położone z dala od aglomeracji miejskiej, wśród lasów i łąk, zasilane czystymi wodami rzeki Bełdówki, to prawdziwy skarb. Przedsiębiorstwo rybne z Bełdowa otrzymało wiele nagród i

certyfiikat unijny za ekologiczną hodowlę i wyjątkowe walory smakowe karpia królewskiego.



Malownicze stawy rybne w Bełdowie/Zgniłych Błotach, fot. Andrzej Sokołowski



Malownicze stawy rybne w Bełdowie/Zgniłych Błotach, fot. Andrzej Sokołowski

Na wigilijnym stole moich rodziców oraz w domu mojego brata w Aleksandrowie Łódzkim, od pewnego czasu królował karp bełdowski. Tata odkrył stawy rybne w Bełdowie, gdy wynajmował magazyn na terenie byłego PGR-u dla swojej firmy. Od tej pory nie wyobrażał sobie innych karp na Wigilię. Od kiedy zaczęli jeździć po karpie razem z bratem i jego synem, pojawiła się w rodzinie nowa „świecka tradycja”. Tatę zainspirował amerykański zwyczaj z okresu Święta Dziękczynienia. Gdy na świątecznych stołach w całej Ameryce za chwilę pojawi się indyk,

prezydent Stanów Zjednoczonych ułaskawia jednego ptaka. Aby więc z przyrody nie tylko brać, tata z bratem kupowali jednego karpia więcej, a potem uroczyście zwracana mu była wolność. Bardzo mi się ta tradycja podobała.



Malownicze stawy rybne w Beldowie/Zgniętych Błotach, fot. Andrzej Sokołowski



Karp wypuszczony na wolność, fot. Andrzej Sokołowski

Kiedy tata zachorował, prawie rok opiekowałam się nim w Polsce. Wtedy byłam też na ostatniej wspólnej Wigilii w 2013 r. Czuliśmy, że może przyjść najgorsze, ale nikt z nas nie chciał się do tego przyznać. Szykowaliśmy z tatą Święta, jakby nic się nie miało zdarzyć. Kupiliśmy najpiękniejszą choinkę, jaka kiedykolwiek była w domu. Ubrana starymi bombkami, lśniła, mieniła się wszystkimi kolorami tęczy, pachniała i wyglądała czarodziejsko. Pojechaliśmy też po karpie na farmę do Bełdowa. Wtedy brałam udział w rytuale wypuszczania karpia na wolność. Było zimno, wiał wiatr, na brzegu jeziora był śnieg i lód, pożółkłe szuwary broniły dostępu do wody. Trzeba było zejść ostrożnie z karpem w wiadrze na brzeg, żeby mógł wrócić do natury. Karp chwilę był zdezorientowany, ale za moment machnął ogonem i popłynął „w siną dal”. Jeszcze jakiś czas słychać było delikatny plusk wody, który potem zmieszał się z szumem wiatru. Tata źle się czuł, trudno mu było wysiąść z samochodu. Ja miałam łzy pod

powiekami, intuicyjnie czułam, że coś się kończy, że może jesteśmy tu razem po raz ostatni.

Teraz, jak taty nie ma, brat z bratankiem nie jeżdżą do Bełdowa. Brat mówi, że bez taty jest już inaczej. Poza tym... nie potrafi zabić karpia. I tak skończyła się ta nowa „świecka tradycja”.

Tata kupił dla mnie i brata działki między Bełdowem a Zgniłymi Błotami, żebyśmy w przyszłości mieli swoje miejsce na ziemi i kawałek nieba nad nim. Miejsce to jest czarodziejskie, z historią, dworską przeszłością, malowniczo położone wśród lasów i łąk. Czegóż chcieć więcej? Kiedy tata chorował i spędzaliśmy wiele godzin na rozmowach, roztaczał wizję pełną marzeń, że wrócimy kiedyś z Jackiem z emigracji i na tej bełdowskiej ziemi, która też jest teraz naszą ziemią, wybudujemy dwór polski. Zawisną tam rodzinne portrety przodków, stanie moje XIX-wieczne pianino Petroff, które onegdaj dostałam pod choinkę i będzie tam miejsce dla starych mebli z klimatem, odziedziczonych po cioci – żonie ułana z 15 Pułku Ułanów Poznańskich. Po podwórku będą biegały dwa wilczury Tumry i Aza (jak w taty rodzinnym domu), na parapetach będą się wygrzewać koty. W kominku będzie trząskał ogień, a choinka ubrana rodzinnymi starymi bombkami, będzie migotać wszystkimi kolorami i pachnieć świętami. I cała rodzina zasiądzie do wigilijnego stołu, na którym królować będzie zupa grzybowa z grzybów zbieranych przez tatę w Borach Tucholskich i karp królewski w Bełdowa. Powstanie dwór polski,

na polskiej łące i pod polskim niebem. – Tylko... – zatrzymał głos na chwilę w rozmarzeniu.... – szkoda, że mnie już wtedy z Wami nie będzie.



Aleja lipowa prowadząca do dworu w Beldowie, fot. Andrzej Sokołowski



Malownicze stawy w Bełdowie, fot. Andrzej Sokołowski

Źródła:

Ks. Janusz Szeremeta, Parafia Wszystkich Świętych w Bełdowie,
<https://www.niedziela.pl/>

Wikipedia

Kacper Niesiecki, Herbarz polski

Adam Boniecki, Herbarz Polski

Z historii Świąt Bożego Narodzenia



Boże Narodzenie na pocztówce, fot. K. Bartosik

Stefan Król (*London, Ontario, Kanada*)

Nie zawsze trzeba się urodzić w rodzinie królewskiej, wygrywać

bitwy lub wyścigi, albo – jak ów szewc z Efezu, Herostratos – podpalić słynną świątynię, aby przejść do historii. Czasami wystarczy otrzymać odpowiedni prezent noworoczny. W ten właśnie sposób zyskał nieśmiertelność – skromną wprawdzie, ale jednak – pewien urzędnik rzymski z IV wieku naszej ery. Niewiele o nim wiemy: nazywał się Walenty, był chrześcijaninem. Znamy za to ów prezent. Gdyby nie ten prezent, nikt by dzisiaj nie wiedział o istnieniu Walentego. Prezent był na owe czasy bardzo kosztowny, a był to ilustrowany kalendarz. Ranga obdarowanego urzędnika musiała więc być wysoka – urzędnicy niższych szczebli nie otrzymywali zwykle tak drogich prezentów.

Prezent Walentego nosił datę 354 r. – kalendarz był wtedy najpojemniejszą formą literacką. Dziwne materii pomieszanie, jak mawiał ongiś pan Zagłoba, było i jest jego cechą konstytutywną. Kalendarz Walentego zawierał więc, obok znaków Zodiaku i planet, spisy dni roku i graficznych przedstawień miesięcy, a także dokumenty o charakterze kościelnym i państwowym: katalog papieży od Piotra Apostoła do Liberiusza, drugi katalog papieży od Lucjusza I do Juliusza I, przegląd dat święcenia Wielkanocy od 312 r., roczniki od czasów Cezara do 353 r., kronikę świata do roku 334, kronikę miasta Rzymu do roku 324, opis czternastu dzielnic Rzymu i katalog męczenników zmarłych lub czczonych w Rzymie w IV wieku. Ten ostatni katalog zawiera ułożoną zgodnie z biegiem roku kalendarzowego listę 22 dni uważanych za rocznice śmierci 28

grup męczenników (których groby znajdowały się wtedy w Rzymie) i wymienia imiona 52 zamordowanych osób. Opisuje również miejsca grobów, podaje nazwy cmentarzy, dróg i innych elementów topograficznych – stąd bezcenna wartość tego dokumentu m.in. dla archeologii.

Na początku katalogu męczenników, pod datą 25 grudnia (według współczesnej rachuby czasu), umieszczono notatkę – dla tej właśnie notatki wspominamy tutaj o kalendarzu Walentego: “VIII Ianuarii natus Christus in Bethlehem Iudae” (ósmego stycznia narodził się Chrystus w Betlejem Judzkim). Notatka ta rozpoczyna katalog męczenników, ludzi żyjących w innym czasie niż czas narodzenia Chrystusa, nie może więc dotyczyć historycznego faktu narodzenia Jezusa, lecz – jedynie święta Bożego Narodzenia. W ten sposób wiemy, że święto to obchodzono w czasie redakcji kalendarza, a więc nieco przed rokiem 354. Czy obchodzono je znacznie wcześniej – co do tego są tylko domysły. Jeśli przyjąć, jak czynią niektórzy historycy, że wprowadzenie nowego święta było reakcją chrześcijan na ogłoszenie przez cesarza Aureliana świętem państwowym święta Natalis Solis Invicti (narodzin Boga Słońca) obchodzonego przez Rzymian, należałoby początki obchodzenia Bożego Narodzenia przesunąć na lata w okolicy roku 300. Przeciwwstawienie narodzinom Boga – Słońca narodzin Boga – Człowieka tłumaczyłoby także, dlaczego przyjęto za święto 25 grudnia, dzień obchodów Boga Słońca i jednocześnie dzień zimowego

zwycięstwa dnia nad nocą. Chrześcijanie nie znali wszak faktycznej daty narodzin Zbawiciela. Natomiast data przesilenia zimowego naturalnie kojarzyła się z ewangelicznymi określeniami Chrystusa jako “Światło na oświecenie pogan”, czy “Światłość świata”.



Dawna pocztówka

25 grudnia – dzień Bożego Narodzenia – obchodzono na dworze

następców Konstantyna Wielkiego (prawdopodobnie na dworze samego Konstantyna: notatkę do katalogu męczenników, jak ustalili historycy zredagowano w 336 r., Konstantyn zmarł w 337 r.) i fakty te zadecydowały o szybkim rozprzestrzenianiu się święta. Wiadomo, że około roku 360 świętowano Boże Narodzenie w Afryce, w roku 380 w Hiszpanii, a pod koniec IV wieku zdobyło prowincjonalną Italię sięgając poza Rzym. W Kościele wschodnim recepcja Bożego Narodzenia była bardzo skomplikowana, gdyż wcześniej obchodzono tu święto Epifanii – święto Objawienia, w Polsce znane jako święto Trzech Króli. Z nim wiązano rocznicę narodzenia Chrystusa.

Wprowadzenie nowości w zakorzenionej tradycji zależy zwykle od autorytetu i siły osobowości miejscowego przywódcy, w tym przypadku biskupa lub metropolity. Recepcja święta na wschodzie tę regułę potwierdza. I tak w Kapadocji święto Bożego Narodzenia wprowadził około roku 370 Bazyli Wielki, doktor Kościoła, uważany też za ojca Kościoła, w Antiochii był to św. Jan Chryzostom (r. 386), w Aleksandrii zaś św. Cyryl Aleksandryjski (r. 432). W tym samym mniej więcej czasie, w pierwszej połowie piątego wieku, patriarcha Juwenal wprowadził święto do Kościoła jerozolimskiego. Po jego śmierci zostało ono jednak zniesione i wprowadzono je ponownie dopiero na przełomie VI i VII wieku. Najdłużej święto Epifanii, jako jedyne związane z narodzeniem Chrystusa utrzymał Kościół ormiański. Boże Narodzenie zaczęto tam obchodzić dopiero w 1306 r.

Święto Bożego Narodzenia choć wprowadzone później niż święto Zmartwychwstania, stanowi dla niego konieczne dopełnienie. Wielkanoc akcentuje zbawcze posłannictwo Chrystusa w punkcie dojścia, Boże Narodzenie – w punkcie wyjścia, a przez podkreślenie wcielenia, przyjęcie przez Syna Bożego natury ludzkiej, ukazuje nadprzyrodzoną wartość ziemskiego bytowania człowieka.

W liturgii Bożego Narodzenia eksponowano pierwotnie monarsze dostojeństwo Chrystusa. Ubóstwo towarzyszące Jego narodzeniu uświadomiono sobie o wiele później, dopiero w średniowieczu. Stało się to głównie za sprawą św. Franciszka z Asyżu, który wprowadził do Kościoła żłóbek, stajenkę i jasełka.



Dawna pocztówka

Charakterystyczne dla święta Bożego Narodzenia trzy msze święte pochodzą z liturgii Kościoła rzymskiego. Ustanowiono je jednak nie od razu. Najstarsze dokumenty wskazują, że pierwotnie odprawiano jedną mszę w ciągu dnia. Celebrował ją papież w bazylice św. Piotra. Mszę o północy – dzisiejszą pasterkę – wprowadzono w drugiej połowie V wieku. Celebrowano ją wzorując się na liturgii Kościoła jerozolimskiego, liturgii związanej ze świętem Epifanii. Uroczystość odbywała się

w bazylice Santa Maria Maggiore, gdzie znajdowała się imitacja groty Narodzenia. Na początku VI wieku zaczęto dodatkowo odprawiać mszę ranną, nie związaną jednak pierwotnie z Bożym Narodzeniem, lecz z uroczystością św. Anastazji, której święto przypadało właśnie w tym dniu. Dopiero później formularz mszy porannej dostosowano do dnia Narodzenia.

W Rzymie papież odprawiał trzy msze święte: o północy, o brzasku, i w ciągu dnia. Tak przynajmniej czynił wielki kodyfikator śpiewu kościelnego (chorał gregoriański) i autor powtarzanego do dzisiaj określenia papieża jako „sługi sług Bożych”, papież Grzegorz Wielki (590-604). To z jego zachowanych homilii dowiadujemy się, między innymi, o trzech papieskich mszach świętych celebrowanych 25 grudnia w okrażonym przez barbarzyńców Rzymie. Od końca VII wieku upowszechnia się zwyczaj odprawiania trzech mszy przez każdego kapłana. Z IX w. pochodzi interpretacja alegoryczna tych mszy jako symbolizujących trzykrotne narodzenie się Chrystusa: odwieczne w Trójcy Świętej, ludzkie w ciele Maryi Dziewicy i mistyczne w duszach wiernych.

W końcu IV wieku poszerzono obchód uroczystości Bożego Narodzenia o święto św. Szczepana, Pierwszego Męczennika (26 XII), św. Jana Apostoła (27 XII), św. Młodzianków (28 XII) i Bożej Rodzicielki (1 stycznia). Liturgiczny okres Bożego Narodzenia kończy się 2 lutego w święto Ofiarowania Pańskiego. W polskiej

tradycji dzień ten nazwano świętem Matki Boskiej Gromnicznej.



Dawna pocztówka

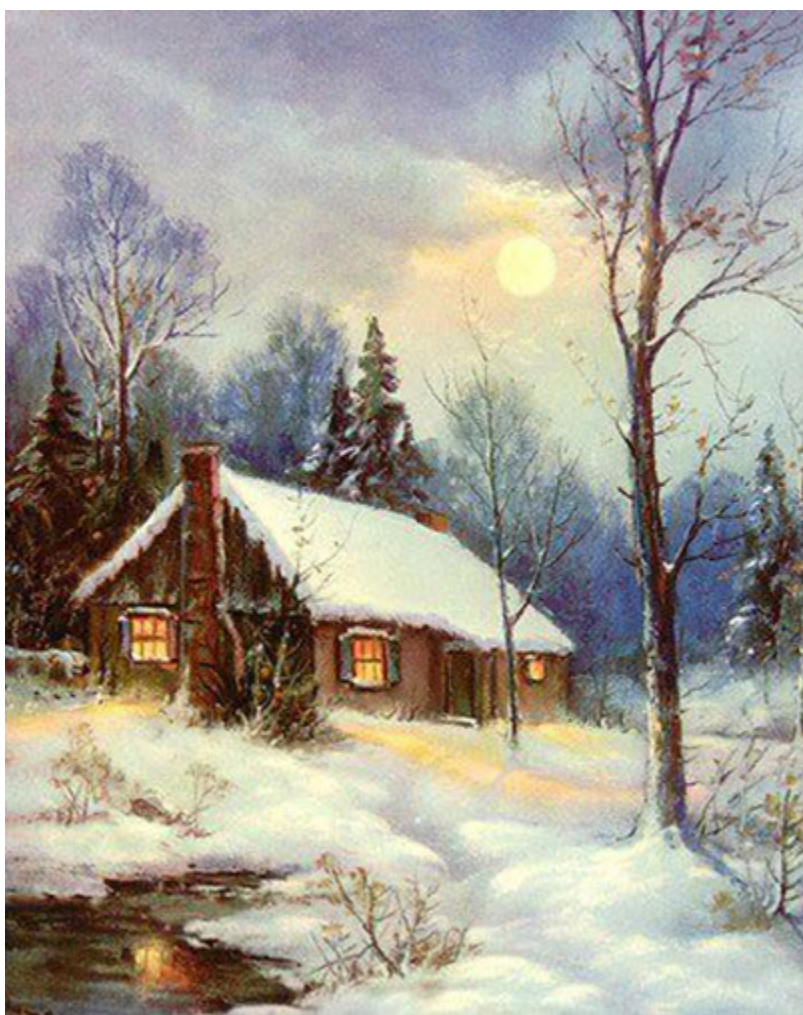
Do okresu Bożego Narodzenia należała oczywiście Wigilia, którą w dzisiejszym rozumieniu obchodzono już w VI wieku, natomiast jeden z głównych współcześnie symboli wigilijnych – choinka – pojawia się dopiero w XV wieku i jest “wynalazkiem” niemieckim (albo jedynie niemiecką transformacją wcześniejszych zwyczajów pogańskich lub nawet pewnych zwyczajów przedchrześcijańskiej Grecji. W Polsce choinka pojawiła się na przełomie XVIII i XIX wieku – najpierw w zaborze pruskim – stając się wkrótce zwyczajem ogólnonarodowym i wypierając wcześniejsze “ozdoby” wigilijne, między innymi ustawiane w domach w

wieczór wigilijny snopy zboża.

Wigilia jest ostatnim dniem adwentu, okresu liturgicznego poprzedzającego Boże Narodzenie i upamiętniającego czas oczekiwania na przyjście Mesjasza. Samo pojęcie adwentu jest pochodzenia przedchrześcijańskiego. W religiach pogańskich basenu Morza Śródziemnego adwent oznaczał doroczne przyjście bóstwa do świątyni, co było symbolizowane ustawieniem odpowiedniego obrazu. W teologii starochrześcijańskiej adwentem nazywano dwukrotne przyjście Jezusa: jako człowieka w dniu Narodzenia i jako sędziego w chwale przy końcu czasów. Najstarsze ślady obchodzenia adwentu jako okresu przygotowawczego do Bożego Narodzenia pochodzą z Hiszpanii i Galii (dzisiejszej Francji). Synod w Saragossie (r. 388) nakazywał np. wiernym, by od 17 grudnia do 6 stycznia codziennie uczęszczali do kościoła. Pierwotny adwent hiszpański i galijski miał charakter pokutny, w czym przypominał wielki post (posty zalecano trzy razy w tygodniu: w poniedziałki, środy i piątki). Czas trwania adwentu był różny w różnych okresach i rejonach (najdłuższy od 24 września). W Rzymie do drugiej połowy V wieku adwent nie był znany. Zaczęto go obchodzić w następnym stuleciu – najpierw jako adwent dwutygodniowy, by później, od Grzegorza Wielkiego, przejść do adwentu czterotygodniowego, przy czym papież nie zalecał żadnych praktyk pokutnych. Tradycja gregoriańska czterotygodniowego adwentu nie przyjęła się jednak od razu.

Przez długie wieki istniały w Kościele dwie tradycje: obok tradycji gregoriańskiej istniała tradycja adwentu pięcioletniego, np. w Polsce jeszcze w XII wieku obchodzono adwent pięcioletniowy. Natomiast do tradycji wyłącznie polskiej należy adwentowa msza przed świtem, zwana roratami, odprawiana w kościołach polskich co najmniej od czasów panowania Bolesława Wstydliwego (1226-1279). Niegdyś była to bardzo uroczysta msza święta, szczególnie gdy brali w niej udział dostojnicy kościelni i państwowi. Na przykład roraty z udziałem króla zawierały specjalną ceremonię: monarcha stawiał na ołtarzu świecę i mówił: "Gotów jestem na sąd Boży", po nim czynili to samo kolejno prymas, szlachcic, mieszczanin i chłop.

Sobór Watykański II dokonał globalnej odnowy Kościoła wprowadził również zmiany, nieraz daleko idące, do liturgii Bożego Narodzenia. Zgodnie z tymi ustaleniami okres adwentu zaczyna się w niedzielę najbliższą uroczystości św. Andrzeja Apostoła (między 29 listopada a 3 grudnia) i kończy się w Wigilię, dokładnie w czasie nieszporów wigilijnych. Okres Bożego Narodzenia trwa od nieszporów 24 grudnia do święta Chrztu Pańskiego, czyli do pierwszej niedzieli po Epifanii. Okres ten został więc skrócony. W liturgii na dzień Bożego Narodzenia utrzymano tradycję trzech mszy św., z których pierwsza pierwsza powinna być odprawiana o północy 24 grudnia. Każda z tych mszy ma oddzielny formularz – różnią się np. prefacjami.



Dawna pocztówka

Teologia Bożego Narodzenia, czy może lepiej: teologia wcielenia rozwijała się we wzajemnej współzależności z rozwojem liturgii i kultu Dzieciątka Jezus. Główny zrąb tej teologii stanowią pisma pierwszych ojców i doktorów Kościoła św. Ambrożego, św. Augustyna, św. Jana Chryzostoma, papieży Leona I Wielkiego i Grzegorza. Ich teksty stopniowo włączano do liturgii świątecznej, podobnie jak Sobór Watykański II włączył do czytań brewiarzowych tekst papieża Pawła VI ogłoszony w czasie jego wizyty w Nazarecie w 1964 r. W średniowieczu najwybitniejszym promotorem kultu Dzieciątka Jezus przed św. Franciszkiem z

Asyżu był św. Bernard z Clairvaux, jeden z założycieli zakonu cystersów. Jego teksty także weszły do liturgii Bożego Narodzenia.

Polska liturgia i polska szczególna "duchowość" Bożonarodzeniowa kształtowała się głównie w orbicie działalności apostolskiej zakonów - najpierw cystersów, później przede wszystkim franciszkanów. Dzięki ich duszpasterstwu na gruncie dawnej obyczajowości pogańskiej, polskie obrzędy świąteczne i związana z nimi twórczość artystyczna uzyskały ten charakterystyczny klimat ciepła, serdeczności, czułości, które przynosili do stajenki rozbudzeni przez anioła pasterze mówiący po polsku i który wyrażają zwłaszcza

Symfonie anielskie, albo kolęda mieszkańcom ziemskim od muzyki niebieskiej, wdzięcznym okrzykiem na dzień Narodzenia Pańskiego zaśpiewane...

- tak jak zatytułował swój tom kolęd i pastorałek siedemnastowieczny poeta polski Jan Żabczyc.

Stefan Król (1937-2015) - kanadyjski fizyk, felietonista.

Za udostępnienie materiałów dziękujemy żonie autora,
pani Mariannie Król z Kanady.

Redakcja

„Zaczarowany
Świąteczny Kraków” –
spektakl polskiego
teatru z Toronto.



Spektakl „Zaczarowany Świąteczny Kraków”, scenografia Joanna Dąprowska, fot. Yarek Dąbroski, PUNKT.CA

Joanna Sokołowska-Gwizdka (*Austin, Teksas*)

Święta Bożego Narodzenia mają w Toronto niepowtarzalny klimat. Downtown, z królującą nad nim majestatyczną CN Tower, mieni się tysiącami bożonarodzeniowych gwiazdek, odbijających się od tafli jeziora Ontario. Nathan Phillips Square przed nowoczesnym, strzelającym w niebo budynkiem ratusza tętni życiem. Wokół ogromnej udekorowanej choinki zbierają się ludzie, zadzierają głowy, podziwiają. Obok basen z bijącymi latem fontannami zamieniony na lodowisko, po którym przy

dźwiękach muzyki, w kolorowych obłokach reflektorów suną młodzi i starsi, zakochani trzymający się za ręce oraz pojedynczy łyżwiarze i łyżwiarki. Opatuleni szalikami, w kolorowych czapkach z pomponami, tańczą w tym urokliwym zimowym śnie. Lekko prószy śnieg, roztapiając się na różowych policzkach, osiada na drzewach, choinkach, latarniach, migocze na chodnikach. Przepiękne, stare wiktoriańskie wille, których w Toronto jest bardzo dużo, przeżywają swoje święto. Bogato ozdobione lampkami i świątecznymi dekoracjami, wyłaniają się z gęstych ogrodów i cienia ulic. Wiele historycznych domów jest otwartych, można w nich podziwiać stylowe wnętrza w bożonarodzeniowej atmosferze, a także spróbować świątecznych wypieków. Nie tylko główna ulica Toronto, zaczynająca się od jeziora, a kończąca hen daleko na północy Kanady – Yonge Street, mieni się przepychem roziskrzonych, kolorowych wystaw. Całe miasto jest świąteczne, uroczyste. W kościołach i wielkich salach koncertowych – Massey Hall czy Roy Thomson Hall, grane jest oratorium „Mesjasz” Haendla. Tętnią sklepy, ulice, Christmas Market, organizowane są parady z Mikołajem, na które tłum zdziwionych, ufnych, dziecięcych oczu czeka z utęsknieniem. W polskiej dzielnicy przy Roncesvalles Avenue pachnie prawdziwkami, kapustą, rybami, ciastami i choinkami.

– *Jurek umiera* – usłyszałam w słuchawce głos Marii – *ja to czuję*.

Maria Nowotarska od jesieni przygotowywała spektakl

„Zaczarowany, świąteczny Kraków”, z białą choinką oplatającą mgłą tajemnicy wieże Kościoła Mariackiego na plakacie[1]. Intensywne przygotowania trwały cały październik i listopad 2006 r. W tym czasie choroba nowotworowa Jerzego Pilitowskiego postępowała, pojawiały się przerzuty, tracił siły. Ciągłe pobyty w szpitalach i konsultacje lekarskie przeplatały się z próbami i wyjazdami, których nie można było odwołać, bo sale są wynajmowane z wielomiesięcznym wyprzedzeniem i ludzie w odległych miejscach czekają na polski teatr. Nie mogłam uwierzyć, że Jerzy Pilitowski odchodzi. Gdy dzwoniłam, był pogodny i z dużym przejęciem opowiadał o przygotowywanym, krakowskim przedstawieniu. Cały czas był czynny i pomagał w organizacji. Wprawdzie mówił z coraz większą trudnością, ale humoru mu nie brakowało. Tak jakby chorobę traktował jako zło konieczne, które gdzieś tam sobie jest i nie trzeba na nią zwracać uwagi, bo są rzeczy ważniejsze. Wydawało mi się więc, że wszystko będzie dobrze, że z tego wyjdzie. Godna podziwu była heroiczna postawa całej rodziny, wielogodzinne dyżury w szpitalach i intensywna praca, w klimacie nadchodzących Świąt Bożego Narodzenia.

Maria Nowotarska:

Ten czas był dla nas wszystkich bardzo ciężki. Nie tylko próby odbywały się z wielką trudnością, ale do tego dochodziły nasze zobowiązania i wyjazdy. Jechaliśmy z duszą na ramieniu, ciągle

się bojąc, czy coś nie wydarzy i czy nie ma nas za długo poza domem.

Mimo, że spektakl[2], przygotowywany był w tak trudnych i bolesnych okolicznościach, stał się piękną malarską impresją, spacerem po mieście wspomnień, Krakowie w bożonarodzeniowej oprawie, dawnym i współczesnym, po miejscach bliskich Marii i Jerzemu, znajomej poezji, wywołującej drżenie w sercach, po kawiarniach młodopolskich i powojennych klubach, po tradycji i kulturze, tej wielkiej, narodowej i tej symbolicznej, ludowej, rodem z krakowskiego rynku. Powstało więc przedstawienie wyrosłe z niepowtarzalnego klimatu literacko-artystycznego miasta.



Spektakl „Zaczarowany Świąteczny Kraków” (Maria Nowotarska)

Maria Nowotarska:

Decydując się na wybór tematu zawsze zastanawiam się, czego tu w Kanadzie nasze społeczeństwo oczekuje. Karmienie publiczności polskiego pochodzenia sprawami, które są przedmiotem tęsknoty, już może nie tej bolesnej, z czasów, gdy nie można było wrócić do Polski, ale tej sentymentalnej, związanej z krajem lat dzieciństwa, jest według mnie ogromnie potrzebne. Dlatego wybieram tematy, które tak głęboko są zrośnięte z polską tradycją literacką, poetycką, obyczajową i tym

jednym z ważniejszych wyznaczników naszego życia – miejscem, z którego pochodzimy.

Temat świąt od dawna chodził Marii po głowie. Kiedyś przed laty w Hart House zorganizowała wieczór kolęd. Potem, w połowie lat 90. Jerzy Kopczewski w ramach Sceny Format zrealizował „Betlejem Polskie” Lucjana Rydla, w którym brała udział prawie cała rodzina Pilitowskich. Boże Narodzenie wciąż jednak powracało jak bumerang. – *Babciu* – powiedział kiedyś Tomek – *ty koniecznie powinnaś zrobić spektakl świąteczny*. Maria Nowotarska zastanawiała się dość długo, jakby do takiego tematu podejść. Poezja i muzyka bożonarodzeniowa już była, to zresztą temat bardziej na wieczór poetycki, niż spektakl. Pomyślała więc o tym, aby święta umiejscowić w Krakowie. Zaczęła penetrować zakamarki poezji i szukać inspiracji, tekstów, obrazów. Wyobrażała sobie na scenie mozaikę poetycko-malarską w świątecznej oprawie.

Maria Nowotarska:

Kiedy konstruuje scenariusz, bez przerwy jestem myślami w

danym temacie. Najpierw błędzę, szukam, ale cały czas myślę, gdy coś robię, idę na spacer czy po zakupy. Potem coś się zaczyna pojawiać, ale ja jeszcze tego nie umiem uporządkować. Dopiero z czasem wszystkie te porzrzućane pomysły zaczynają się łączyć w całość.

Gdy zaczyna się spektakl, podnosi kurtyna i gra hejnał mariacki, oczom widzów ukazuje się wieża Kościoła Mariackiego, opleciona białym tiulem, jak welonem panny młodej. Wszystko razem wygląda jak zjawiskowa biała choinka. Wieża na początku jest ledwie widoczna, gdzieś migocze w oddali, potem stopniowo wyłania się z tła, tworząc pięknie skomponowany obraz.

Maria Nowotarska:

To był pomysł Jurka. Zielona choinka jest oczywistością, a biała, stanowiła o pewnej magii miejsca, które chcieliśmy wyczarować.

Polsko-Kanadyjskie Towarzystwo Muzyczne • SALON POEZJI, MUZYKI I TEATRU pod honorowym patronatem Konsula RP w Toronto, dr Piotra Konowrockiego
zaprasza na barwne widowisko teatralno-muzyczne

ZACZAROWANA, ŚWĄTECZNA KRAKÓW

Scenariusz i reżyseria:

Maria Nowotarska

Scenografia:

Joanna Dąbrowska

Opracowanie muzyczne:

Jerzy Boski

Produkcja:

Jerzy Piłtowski

Udział biorą:

Irmína Gauza, Karolina Ingletón,

Kinga Mitrowska, Maria Nowotarska,

Agata Piłtowska, Sławek Iwasiuk,

Maciek Lis, Andrzej Pasady,

Andrzej Stahiak, Piotr Piłtowski (gościnnie)

i Zespół Biały Orzeł pod kierunkiem Tadeusza Zdybata

Informacja i rezerwacja:

416-760-9745, 905-891-1747

Bilety: Husarz 905-277-5171 • Pegaz 905-238-8984

Pisak (Starsky) 905-278-2680 • Polimex 416-537-3496

Piątek, 1 grudnia 2006, g. 19:30

• Sobota, 2 grudnia 2006, g. 19:30

• Niedziela, 3 grudnia 2006, g. 16:00

BURNHAMTHORPE LIBRARY THEATRE • Mississauga • 1350 Burnhamthorpe Road East

Główni Sponsorzy: SENAT RP • STOWARZYSZENIE WSPÓLNOTA POLSKA • PLL LOT • FUNDACJA A. MICKIEWICZA • CREDIT UNION • DR AGATA CYBULA
STELLA TYLKOWSKA • MAX MONETA • DR RICHARD A. RUSS • MACIEK, AGNIESZKA I KASIA CZAPLINSKY • DR KRZYSZTOF CONRAD • BROWAR ŻYWIĆ

Gra świateł podkreśla tajemniczość obrazu, gdy nagle wirująca we mgle choinka przemienia się w obraz zakola Wisły, namalowanego przez Wyspiańskiego, z wieżą i dzwonem Zygmunta nad Katedrą. Na ten malarski widok nakłada się muzyka polskiego krakowiaka. Widzowie znajdują się w sercu krakowskiego folkloru. Do współpracy został zaproszony zespół „Biały Orzeł” pod kierownictwem Tadeusza Zdybały, który ma w swoim repertuarze różne tańce polskie, w tym i krakowiaka. Taniec w pięknych, barwnych strojach, staje się nagle krakowskim weselem. W ten roztańczony świat wchodzi Rachela z „Wesela” Wyspiańskiego (Agata Pilitowska), aby rozmawiać z Poetą (Piotr Pilitowski) o poszukiwaniu poezji.

Rachela

ach, ta chata rozśpiewana,

ta roztańczona gromada,

zobaczy pan, proszę pana,

że się do poezji nada,
jak pan trochę zmieni, doda.

Maria Nowotarska:

Ta rozmowa była dla mnie istotna i symboliczna. To analogia do naszego teatru, gdzie poezja jest głównym jego wyznacznikiem. Wyspiański otwiera nam drogę.

Rachela znika, a wchodzi Panna Młoda (Marta Klich).

(...)

Poeta

- - - A tam puka?

Panna Młoda

I cóż za tako nauka?

Serce – ! – ?

Poeta

A to Polska właśnie.

Maria Nowotarska:

Chciałam tę scenę podkreślić, tym bardziej, że na widowni była młodzież polskiego pochodzenia. Niech uświadomią sobie, że Polska jest w nas, nawet gdy jesteśmy daleko od ziemi swoich przodków. Bardzo prosto, skromnie i przejmująco zagrała tu Marta Klich.

Pojawiają się obrazy w postaci przezroczy rzuconych na gładką powierzchnię tła, wypełniając malarstwem Wyspiańskiego przestrzeń teatralną, niczym w dawnych teatrach, z ogromnymi malowanymi płótnami jako prospektami. Akcję prowadzą pojawiające się na scenie postaci, podglądające miasto i poznające jego tajemnice ukryte w poezji, anegdocie i malarstwie.

Maria Nowotarska:

Bardzo lubię „Wyzwolenie” Wyspiańskiego. Poeta zawarł tam m.in. ostrzeżenie dla Polaków, przed ich słomianym zapalem i uleganiu pozorom. Myślę, że my z tą mentalnością ciągle mamy kłopoty, bez względu na okres, w którym żyjemy.

Maria Nowotarska stworzyła scenkę rodzajową, uzasadniając tym samym tekst Wyspiańskiego. W parku naprzeciwko Wawelu pojawia się starsza, elegancka kobieta, przedstawicielka tradycji, stylowo ubrana, z książką w ręku, wraz z małym chłopcem, może wnuczkiem, który patyczkiem toczy kółko. Kobieta pokazuje mu Kraków, uczy go dostrzegania szczegółów i zauważania piękna miasta. “U stóp Wawelu miał ojciec pracownię” opowiada tekstem Wyspiańskiego. Dziecko nie jest tym zainteresowane, woli się bawić. Kobieta siada więc na ławce i czyta. Natrafia na fragment o dzwonie Zygmunta:

*O Zygmuncie! słyszałem ciebie
i natychmiast poznam, gdy usłyszę.
Niech ino się twój głos zakolebie*

i przenikliwy wżre się w ciszę,

A potem:

*Tam-tam nazywa się narzędzie
w orkiestrze, które dzwon udaje.
Jak mówią teatralne zwyczaje,
używa się mniej więcej wszędzie,
gdzie się do sztuki dzwon dodaje”.*

Maria Nowotarska:

Zaczynam tekst czytać, a potem przejmuje się wypowiedzi na siebie. Jeżeli społeczeństwo tylko krzyczy, a nic nie robi, to nie powinien bić dzwon Zygmunta, tylko tam-tam, bo rekwizyt Polakom wystarczy. Odnosi się to też do czasów współczesnych, ciągłych kłótni i braku jedności. Oczywiście, czasem są to dalekie moje skojarzenia, ale mnie takie tropy pociągają. Chciałam wprowadzić Polskę historyczną, ale z problemami ciągle

aktualnymi.

W młodopolską epokę wpisują się piosenki „Malarz maluje” i „Moja Peleryna” w wykonaniu Andrzeja Słabiaka. Potem pejzaż się zmienia, pojawiają się krakowskie Planty ze słynnego obrazu Stanisława Wyspiańskiego, z aleją nagich drzew prowadzącą od Pałacu Biskupiego po Wawel, w ciepłych kolorach poranka[3]. W tej późno jesiennej przestrzeni zjawiają się nowi bohaterowie, śpiewając „bo tylko w Krakowie, tam gdzie dawniej królowie...[4]”. Są szczęśliwi, zakochani, radośni. Opowiadają o Krakowie tekstami Jana Sztaudyngera. To przeskok w czasie, ale nawiązujący do poprzednich scen. Potem obraz się zmienia na spowity bielą i niebieskościami zimy widok na Kopiec Kościuszki[5], jako zapowiedź nadchodzących świąt.

Maria Nowotarska:

Dla mnie Kraków i Wyspiański to jedno. Bardzo cenię tego twórcę i chciałam zarazić nim młodych ludzi, a także uświadomić publiczności, jaki był to wszechstronny artysta. Żaden inny krakowski twórca tak pięknie łączył głębokie myśli, z pięknym

językiem i wspaniałym obrazem.



Spektakl „Zaczarowany Świąteczny Kraków”

Wszyscy uczestnicy spaceru po Krakowie zaczynają wchodzić w zaczarowany krąg Bożego Narodzenia. *Już dzisiaj, który to raz / pędzi poczta przez las!*[6]– wbiegają na scenę czterej chłopcy

przebrani za bajkowych, wymyślonych, małych listonoszy. Mają czarne czapki, fraczki, spodnie-pumpki, skarpetki i wielkie torby na listy. Muszą przecież dostarczyć wiele przesylek, gdyż: *Jacek, co pióra nie bierze w ręce, / nagle napisał listów dziewięćset. / Píše Alojzy, Funia i Mania. / Rośnie gwiazdkowa życzeniomania.* Ci chłopcy są entuzjastyczni, cieszą się z tego co robią i jako mali aktorzy i jako młodzi pocztowcy. Zdobyli wielkie brawa publiczności. (...) *na bok, zające! z drogi, wrony!/-* wołają, biegając po scenie - *Feluś, gazu! List polecony! (...) Poczta! Poczta! Morze i ląd! / WSZYSTKIM WESOŁYCH ŚWIĄT!* Chłopcy oddają dorosłym aktorom swoje czapki i torby, wysyłają ich na widownię z listami, a sami biorą w ręce szopkę i śpiewają „Przybieżeli do Betlejem...”, jako mali kołędnicy.

Pojawia się romantyczna, krakowska, zakochana para, mówiący o swoich uczuciach słowami Gałczyńskiego „On” i śpiewająca o nich „Ona” (Irmina Gauza i Piotr Pilitowski). Z kolejnych kolęd i pastorałek rodzi się już całkowicie świąteczny nastrój. Pierwszy akt kończy kolęda „Bóg się rodzi”. Aktorzy stoją po dwóch stronach sceny, a w środku orszak tancerzy, w strojach szlacheckich tańczy poloneza.



Spektakl „Zaczarowany Świąteczny Kraków”

Drugi akt zaczyna się szopką krakowską. Dwie drabiny ustawione przodem do siebie, na nich chłopcy, dookoła dziewczyny, wszyscy w barwnych, krakowskich strojach, z czapkami z pawimi piórami. W tle widać wierzchołek wieży mariackiej – białej choinki. W środku, jako dobry anioł stoi cała w bieli Kinga Mitrowska, a u jej stóp siedzi Panna Młoda z „Wesela”, jako krakowska Matka Boska z dzieciątkiem. Anioł w bajecznym świetle przejmująco śpiewa sopranem „Lulajże

Jezuniu”, na podkładzie muzycznym w aranżacji Jerzego Boskiego, opartym o muzykę Chopina. Światło gaśnie, krakowiacy się rozpraszają, na scenie zostaje sama Panna Młoda i w delikatnym świetle śpiewa refren kolędy „a cappella”, prosto, jak wiejska dziewczyna, tuląc do siebie dzieciątko. Głos brzmi donośnie, ale bardzo naturalnie. Nic dziwnego, że ta malarska, zainscenizowana szopka dostała wielkie brawa.

Potem znów widzowie przenoszą się na ulice Krakowa, odwiedzając różne ciekawe miejsca. Poszczególne sceny są jakby kadrami z filmu układającymi się w jedną kompozycję. Wywołują różne nastroje, od żartobliwych, przez sentymentalne, po przejmujące. Maria Nowotarska wierszem Konstantego Ildefonsa Gałczyńskiego „Przed zapaleniem choinki” opowiada o zaułkach Krakowa w wigilijny wieczór, o pijanym dorożkarzu, latarniach przy drodze, śniegu sypiącym z nieba i tym miejscu, jedynym na świecie, które będzie zawsze w naszej pamięci – miejscu urodzenia.

Można też podejrzeć słynną krakowską kawiarnię „Pod Gruszką”, gdzie schodzili się dziennikarze i literaci. Rozmawiają, bo zawsze w dni świąteczne tam się spotykają. Opowiadają anegdoty słowami M. Załuckiego. Jeden śpiewa piosenkę S. Krajewskiego „Mija rok”. Dają sobie prezenty.

Na krakowskim rynku pojawiają się turystki z Kanady. Są

oczarowane miastem. Ulegają atmosferze świąt i zaczynają śpiewać piosenki ze swojego kontynentu. Miasto jest otwarte na świat i brzmi różnymi językami. Jest to pretekst do przedstawienia piosenek typowych dla okresu Christmas w Ameryce, takich „The Magic of Christmas Day” czy „White Christmas”.



Spektakl „Zaczarowany Świąteczny Kraków” (Karolina Ingleton)

A jak się jest już w Rynku, to koniecznie trzeba wstąpić do Piwnicy pod Baranami, która pulsuje swoim rytmem. W świat Piwnicy wprowadza cytaty z piosenki śpiewanej przez Ewę Demarczyk. Są aluzje do Piotra Skrzyneckiego, Maria Nowotarska mówi „Ta nasza młodość”, jakby wracając myślą do początków Piwnicy, którą współtworzyli przecież razem z mężem Jurkiem. Andrzej Słabiak śpiewa „Na moście w Avinion”, a kobiety tańczą jak na linie, zataczając się od szaleństwa. Taki to już urok magicznej Piwnicy. Irmina Gauza śpiewa „Nie żałuje” słowami Agnieszki Osieckiej, dzieci wzruszająco mówią wiersz „Na Wigilię” T. Kubiaka, a potem, znów jako cytaty pojawia się głos zmarłego Marka Grechuty: *Ważne są tylko te dni których jeszcze nie znamy./ Ważnych jest kilka tych chwil, tych na które czekamy...* – przejmująco brzmią te słowa. Artyści nagle zamierają w bezruchu. Gasną światła, nie ma już Piwnicy, pojawia się Agata Pilitowska, przy pustym wigilijnym stole, przykrytym białym obrusem i śpiewa: (...) *I choć przygasał Świąteczny gwar, /Bo zabrakło znów czyjegoś głosu. /Przyjdź tu do nas i z nami trwaj, /Wbrew tak zwanej ironii losu*[7].

Maria Nowotarska:

„Kolęda dla nieobecnych” Zbigniewa Preisnera była bolesną zapowiedzią odejścia Jurka. Mieliśmy pełną tego świadomość.



Spektakl „Zaczarowany Świąteczny Kraków”

Po tym refleksyjnym momencie przyszedł optymistyczny finał. *Choć tyle żalu w nas, i gniew uśpiony trwa, przekażmy sobie znak pokoju, przekażmy sobie znak* – Piosenkę „Podajmy sobie dłonie” śpiewali wszyscy artyści, a potem powtarzała publiczność, wiele, wiele razy.

Maria Nowotarska:

Nie umiem śpiewać, śpiewam tylko wtedy jak wszyscy śpiewają, ale ta piosenka dała nam wielką siłę. Przekazywaliśmy sobie i widzom znak przyjaźni, życzenia świąteczne, wigilijne, bez względu na wszystko, co w nas i wokół nas. A w tle nasza biała choinka, odpowiednio oświetlona, mieniła się najcudowniejszymi kolorami.

Tak się zakończyła ta malarska impresja, czyli opowieść o świątecznym Krakowie, dedykowana odchodzącemu Jurkowi Pilitowskiemu, przywiezionego na drugą część przedstawienia. Był świadkiem wręczania po spektaklu przez Konsula Generalnego Rzeczypospolitej Polskiej w Toronto dr Piotra Konowrockiego, medali Zasłużony Kulturze *Gloria Artis* – srebrnego dla Marii Nowotarskiej i brązowego dla Agaty Pilitowskiej. – *Jurek, ja się bardzo cieszę, że jesteś i że zawsze walczysz całym sercem* – powiedziała Maria Nowotarska ze sceny, odbierając medal. – *Bo to jest nasza, wspólna sprawa.* Tego dnia Jerzy Pilitowski był też świadkiem sukcesu i spotkania na scenie prawie całej rodziny. Sam jeszcze zajmował się organizacją. Oprócz Marii i Agaty, wystąpił tu syn Piotr, mieszkający na stałe w Krakowie i wnuk, Maciek, który miał powierzoną samodzielną rolę. Drugi wnuk, Tomek pomagał w sprawach technicznych, obsługiwał przeźrocza i muzykę. Tylko

wnuczka Matylda przebywała wtedy w Europie, ale była w stałym kontakcie z rodziną. Ten wzruszający moment wspomina Jarosław Abramow-Newerly:

(...) (Jerzy Pilitowski) zawsze kochał teatr, ale w Toronto stał się on dla Niego prawdziwą pasją. I kiedy złożony ciężką chorobą, mimo straszliwych bólów, 3 grudnia przyjechał na drugą część przedstawienia „Zaczarowany, świąteczny Kraków” (...) – była to ostatnia chwila największego wzruszenia.

Na scenie odczytano list gratulacyjny marszałka Senatu RP z okazji 15-lecia Salonu. A kiedy konsul generalny RP, dr Piotr Konowrocki wręczył w imieniu ministra kultury i sztuki najwyższe odznaczenie Gloria Artis Marii Nowotarskiej i Agacie Pilitowskiej – a ze sceny wskazano na Jerzego Pilitowskiego, twórcę tego rodzinnego sukcesu, wszyscy zgotowaliśmy Mu owację. Stał uśmiechnięty na końcu sali wznosząc wysoko palce w górę. Potem stojąc wyprostowany i blady w garderobie powiedział: „Musiałem tu przyjść! Żeby nie wiem co!”. Było to zwycięstwo większe niż na powstańczej barykadzie. Prawdziwie heroiczne. Podziwiałem Go[8].

Gdy zadzwoniłam po spektaklu, odebrał telefon. Zapytałam się,

jak poszło. – *Maryśka odniosła wielki sukces* – odpowiedział żarliwie – *wielki* – powtórzył. – *Standing ovation. Na trzecim przedstawieniu ludzie stali, bo zabrakło miejsc.* Był bardzo przejęty i radosny. Wyraźnie żył teatrem i się nim cieszył. Cieszył się wspólną pracą ze swoją Maryską. To było więc wyjątkowe pożegnanie.

[1] Projekt plakatu: Joanna Dąbrowska

[2] *Zaczarowany, świąteczny Kraków*, scenariusz i reżyseria: Maria Nowotarska, scenografia: Joanna Dąbrowska, opracowanie muzyczne: Jerzy Boski, produkcja: Jerzy Pilitowski, wykonawcy: Irmina Gauza, Karolina Ingleton, Kinga Mitrowska, Maria Nowotarska, Agata Pilitowska, Sławek Iwasiuk, Maciek Lis, Andrzej Pasadyn, Andrzej Słabiak, Piotr Pilitowski (gościnnie), Grupa Studia Aktorskiego Salonu Junior: Mateusz Bobel, Marek Ruta, Mateusz Ruta, Aleksander Cieślak oraz zespół „Biały Orzeł” pod kierownictwem Tadeusza Zdybała, światło i dźwięk: Krzysztof Sajdak, współpraca: Tomek Lis, Andrzej Stefan. Premiera: 1 grudnia 2006, Burnhamthorpe Library Theatre, Mississauga.

[3] St. Wyspiański, *Planty o świcie*, 1894, olej na płótnie, własność prywatna.

[4] Dopiero w Krakowie, muz. H. Krakowiak, sł. L.J. Kern

[5] St. Wyspiański, Widok z okna pracowni na Kopiec Kościuszki, w zimowy, pogodny dzień, 1905, pastel, Muzeum Narodowe, Kraków.

[6] K.I. Gałczyński, Trąbki świątecznej poczty.

[7] Puste miejsce przy stole. Kolęda dla nieobecnych, muz. Zbigniew Preisner, sł. Szymon Mucha.

[8] Jarosław Abramow-Newerly, Musiałem tu przyjść, żeby nie wiem co...Wspominając Jerzym Pilitowskiego, „Związkowiec”, Toronto, styczeń 2007, cyt. za „Dziennik Polski”, Kraków, 11 kwietnia 2007.

Fragment książki Joanny Sokołowskiej-Gwizdka „Teatr spełnionych nadziei. Kartki z życia emigracyjnej sceny” (wyd. Novae Res, 2016). Jest to opowieść o teatrze w Toronto założonym przez aktorkę Teatru im. J. Słowackiego z Krakowa, Marię Nowotarską i jej męża Jerzego Pilitowskiego. Inne fragmenty i recenzje są dostępne na „Culture Avenue”. Np. jak powstawała książka:

<https://www.cultureave.com/teatr-spełnionych-nadziei-opowiesc-o-polskim-teatrze-w-toronto/>



Książkę można kupić przez Amazon:

https://www.amazon.com/Teatr-spełnionych-nadziei-Kartki-emigracyjnej/dp/8380832779/ref=sr_1_1?s=books&ie=UTF8&qid=1512162735&sr=1-1&keywords=Teatr+spe%C5%82nionych+nadziei

i w każdej księgarni w Polsce po uprzednim zamówieniu.

Przy wigilijnym stole

Joanna Sokołowska-Gwizdka (opracowanie)



Zupy

Zupa grzybowa czysta

Składniki: 50 gramów suszonych prawdziwków, 1 duży pęczek włoszczyzny, pieprz, sól, sok z cytryny.

Sposób przygotowania: Przygotować wywar z włoszczyzny, dodając pieprz i sól, a gdy warzywa będą miękkie, przecedzić całość przez sito. Gorącym wywarem zalać umyte grzyby i gotować pod pokrywką do miękkości, przecedzić zupę przez sitko, doprawić solą i sokiem z cytryny. Podawać z łazankami.

Łazanki

Składniki: 25 dekagramów mąki, 3 jajka, sól, 1 łyżkę masła.

Sposób przygotowania: Zagnieść dość twarde ciasto na 3 jajkach, cienko rozwałkować, odstawić do przeschnięcia, pokrajać w paseczki, ugotować w osolonej wodzie, odsączyć na sitku, wymieszać z masłem.

Barszcz grzybowy ciemnobrązowy

Składniki: garść suszonych grzybów - najlepiej prawdziwków, sól, pieprz, trochę imbiru.

Sposób przygotowania: Suszone grzyby (najlepsze są same kapelusze i to prawdziwków) zalać wrzątkiem i odstawić do wystygnięcia. Należy pamiętać, że im mniejszą ilość wody zalejemy grzyby, tym barszcz będzie bardziej esencjonalny. Gdy przestygną zacząć gotować na wolnym ogniu ok. 1 godziny. Grzyby wyjąć, można je wykorzystać do farszu do pierogów i grzybów smażonych w cieście. Barszcz doprawić solą, świeżo zmielonym czarnym pieprzem i odrobiną imbiru. Powinien być pikantny, postny i mocno rozgrzewający. Do barszczu można podać pierogi gotowane lub odsmażane oraz grzyby smażone w cieście.

Barszcz wigilijny

Sporządzić smak: do 1 1/4 l wody wrzucić pokrajane jarzyny: 3 średniej wielkości marchewki, 2 pietruszki, 1/4 selera, 1 pieczoną cebulę, 5 dkg suszonych grzybów, 2 listki bobkowe, 4 ziarnka ziela angielskiego, 2-3 ziarnka pieprzu. Osobno pokrajać w talarki 4 buraki, zalać w osobnym garnuszku 1/2 l wody z dodatkiem 1 łyżki octu i gotować co najmniej 1/2 godziny. Gdy smak i barszcz z buraków jest już ugotowany, wszystko przecedzić, zlać razem, rozetrzeć ząbek czosnku z solą, dodać do wywaru, połączyć z kwasem buraczanym, doprawić cukrem. Grzyby z wywaru użyć do uszek.

Kwas buraczany: 2-3 duże buraki obrać, pokroić w talarki, ułożyć w słoju lub glinianym garnku, zalać ok. 1 l przegotowanej, letniej wody. Na wierzchu położyć kawałek razowego chleba, obwiązać ściereczką i pozostawić w ciepłym pomieszczeniu na 5 - 8 dni. Gdy barszcz sfermentuje, zlać do butelki lub słoika, dobrze zamknąć, przechowywać w chłodnym miejscu.

Uszka z grzybami: ciasto - 1 szklanka mąki, 1 jajo, trochę wody, sól; nadzienie: 10 dkg suszonych grzybów, 1 cebula, 1 jajo, sól, pieprz, łyżka tartej bułki.

Jeżeli nie używamy grzybów z barszczu lub jest ich za mało to grzyby starannie opłukać, ugotować, odcedzić, przepuścić przez maszynkę (wywar można zużyć do zupy lub sosu). Cebulę pokroić w drobną kostkę i podsmażyć na tłuszczu na złoty kolor, dodać grzyby, ostudzić. Następnie wbić do grzybów jajko i dobrze wymieszać, doprawić solą i pieprzem. W dużym garnku nastawić wodę do gotowania uszek. Mąkę przesiać, wymieszać z jajkiem, solą i wodą, wyrobić niezbyt twarde ciasto. Rozwałkować, pokroić w kwadraty (ok. 4 x 4 cm), nakładać nadzienie. Zlepić trójkąty, a następnie dwa rogi ze sobą. Gotować we wrzącej, osolonej wodzie. Po wyjęciu układać na półmisku i polewać masłem, aby się nie posklejały.

Faramuszka albo zupa piwna

Składniki: 2 litry jasnego lekkiego piwa, 15 dekagramów świeżego miękiszu żytniego chleba, 1 łyżkę świeżego masła śmietankowego, 1/2 łyżeczki kminku, sól do smaku, około 10 dekagramów cukru.

Sposób przygotowania: Piwo przelać do emaliowanego rondla, dodać miękisz chleba, doprowadzić do wrzenia, dodać masło, kminek, sól i cukier, zamiast cukru można dodać miód, a wówczas faramuszka nabierze atrakcyjnego smaku. Zupę przetrzeć przez gęste sitko, dodać 1 litr wrzącej wody, dokładnie wymieszać i odstawić pod pokrywką w ciepłym miejscu na 15 minut.

Podawać z grzankami z bułki lub razowego chleba, ewentualnie z białym serem pokrojonym w kostkę.

Polewka winna z korzeniami

Składniki: 1,5 litra (2 butelki) czerwonego wytrawnego lub słodkiego wina gronowego, 1 litr wody, 5-6 goździków, kawałek kory cynamonowej, kółeczko skórki cytrynowej, grejpfrutowej lub pomarańczowej, około 10 dekagramów cukru, 1/2 szklanki

18% słodkiej śmietanki.

Przygotowanie: W emaliowanym rondlu doprowadzić do wrzenia wino z dodatkiem 1 litra wody, przypraw, skórki cytrusowej, i cukrem. Gdy polewka zawrze, odstawić ją pod pokrywką na 10 minut w ciepłe miejsce i tuż przed podaniem zaciągnąć śmietanką. Podawać w filiżankach lub ogrzanych miseczkach porcelanowych. Osobno podać groszek ptysiowy.



Ryby

Pstrąg w migdałach

Składniki: 1 pstrąg na jedną osobę (ok. 300 g, patroszony), rozmaryn, tymianek, natka pietruszki, 50 g migdałów w płatkach, 5 startych orzechów włoskich, 4 łyżki masła, sól, pieprz, gałązka świeżego rozmarynu do dekoracji.

Przygotowanie: Umyć pstrąga w zimnej wodzie, osuszyć dokładnie papierowym ręcznikiem. Skropić całą rybę kilkoma kroplami soku z cytryny. Rybę natrzeć solą i pieprzem (skórę i środek ryby). Do środka włożyć rozmaryn, tymianek i posiekaną pietruszkę. Na patelni rozgrzać olej i ułożyć na nim przygotowaną rybę. Smażyć ją z obu stron. Skóra musi nabrać złocistego koloru. W małym rondelku rozgrzać dwie łyżki masła i prażyć na nim migdałowe płatki. Mieszać je cały czas tak, aby ich nie przypalić. Do migdałów dosypać tarte orzechy. Pstrąga polanego masłem z migdałami udekorować cytryną i rozmarynem.

Karp w białym winie

Składniki: 2 kilogramy karpia, 2 selery, 4 duże korzenie pietruszki, 4 ogórki, 10 ziarenek czarnego pieprzu i 10 ziarenek ziela angielskiego, 2 listki laurowe, 1/4 gałki muszkatołowej, 2 szklanki soku z kiszonych ogórków, 3 szklanki białego wytrawnego wina, 1 łyżkę masła, 1 łyżkę mąki, sól.

Przygotowanie: Karpie oczyścić, wypatroszyć, natrzeć solą, pokroić na dzwonka, nie wyrzucać mleczka. Selery, pietruszki i ogórki pokroić w cienkie plasterki i obłożyć nimi karpie ułożone w rondlu. Dodać pieprz i ziele angielskie, listki laurowe i świeżo utartą gałkę muszkatołową, 2,5 szklanki wina zmieszać z sokiem ogórkowym, zalać ryby i dusić pod pokrywką na małym ogniu. Kiedy ryby będą gotowe, zmieszać 1 łyżkę masła z 1 łyżką mąki, rozprowadzić przecedzonym sosem spod ryb, dodać jeszcze 1/2 szklanki wina, zagotować, polać ryby ułożone na głębokim ogrzanym półmisku i ugarniować warzywami. Podawać z ryżem na sypko i sałatką z papryki.

Leszcz gotowany z chrzanem i jabłkami

Składniki: 1,5 kilograma leszcza, 1 pietruszkę, 1 seler, 1 por, 2 cebule, 3 listki laurowe, 15 ziarenek czarnego pieprzu, 1 cytrynę, chrzan, 3 winne jabłka, ocet winny, sól, cukier.

Przygotowanie: Rybę oczyścić, natrzeć solą, podzielić na porcje, zalać gorącym octem winnym, przykryć pokrywką i pozostawić na 20 minut. Ugotować oddzielnie wywar z warzyw i przypraw, przecedzić. Rybę ułożyć w emaliowanym rondlu, zalać wywarem i gotować na silnym ogniu, aż będzie miękka. Gotową rybę ułożyć na półmisku, ugarniować plasterkami cytryny i tartym

chrzanem, zmieszanym ze świeżo utartymi jabłkami i podać niewielką ilością sosu. Podawać z ziemniakami z wody z masłem i natką pietruszki.

Lin smażony w czerwonej kapuście

Składniki: 1,5 kilograma lina, 3 łyżki masła, małą główkę czerwonej kapusty, 4 suszone prawdziwki, 1 cebulę, 1 marchew, 1 seler, 1 dużą pietruszkę, 8 ziarenek ziela angielskiego, 3 goździki, 1/2 łyżeczki do kawy świeżo mielonego cynamonu, 2 kostki lub łyżeczki cukru, 1 szklanę śmietany, 2 jajka, 2 łyżki bułki tartej, 4 ziarenka czarnego pieprzu i 3 ziarenka ziela angielskiego, sól.

Przygotowanie: Rybę oczyścić ze śluzu i łusek, przemyć pod bieżącą wodą, osuszyć, natrzeć solą, podzielić na porcje. Kapustę poszatковать, posolić, wycisnąć z nadmiaru soku, zalać w emaliowanym rondlu wywarem z suszonych grzybów, warzyw, 5 ziarenek ziela angielskiego, dodać 2 łyżki masła. Rondel nakryć szczelną pokrywką i dusić na niezbyt ostrym ogniu, mieszając od czasu do czasu. Kiedy kapusta będzie miękka, dodać utłuczone grubo goździki, cynamon, cukier, śmietanę, dusić razem, aż całość stanie się zawieszista. Z ryby usunąć ości, mięso osuszyć w serwetce. Każdą porcję zanurzać w roztrzepanym jajku, posypać

tartą bułką, tłuczonym zielem angielskim i czarnym pieprzem i smażyć z obu stron na rozgrzanym na patelni maśle. Gotową rybę ułożyć na półmisku i ugarniować duszoną kapustą. Podawać z ziemniakami z wody.

Kotlety z łososia pod beszamelem smażone

Składniki: 1,5 kilograma filetów z łososia, najlepiej ze środkowej części ryby, 1 łyżkę wywaru warzywnego, 4 łyżki masła, 1/2 szklanki mąki, 3 szklanki rosółu drobiowego, 1 szklankę gęstej śmietany, 1 garść małych pieczarek, 1/2 cytryny, bułkę tartą, 250 gramów masła, pęczek natki pietruszki, sól, 10 ziarenek białego pieprzu.

Przygotowanie: Filety z łososia podzielić na równe porcje, natrzeć z obydwu stron solą, grubo utłuczonym pieprzem i odstawić na 15 minut w chłodne miejsce. Patelnię wysmarować masłem (1 łyżka), ułożyć rybę, dodać 1 łyżkę wywaru warzywnego, nakryć szczelną pokrywką i dusić rybę we własnym sosie na bardzo małym ogniu aż będzie miękka. Przygotować gęsty beszamel: 2 łyżki masła wymieszać dokładnie z 1/2 szklanki mąki, rozprowadzić za pomocą trzepaczki do sosów 3 szklankami rosółu, doprowadzić do wrzenia, ciągle mieszając, dodać śmietanę, drobno pokrojone pieczarki i gotować na małym

ogniu, aż pozostanie 2/3 zawartości naczynia. Sos przecedzić przez sitko i dodać sok z cytryny do smaku. Odląć 1 szklanę sosu, posmarować nim porcje łososa i odstawić w chłodne miejsce. Kiedy sos zastygnie, obtaczać porcje ryby w tartej bułce i smażyć na gorącym maśle, ale nie dłużej niż 8-10 minut. Tuż przed podaniem układać porcje na bibule, aby wsiąknął w nią nadmiar tłuszczu. Łososa podawać na półmisku ugarniowanym odsączonymi z nadmiaru soku piklami. Odlany wcześniej sos roztrzepać trzepaczką do sosów z dodatkiem niewielkiej ilości rosołu, podgrzać i podać w sosjerce. Podawać z kuleczkami z ziemniaków lub ryżem na sypko.

Węgorz gotowany w czerwonym winie

Składniki: 1,5 kilograma węgorza, 2 cebule, 4 ósemki cytryny bez nasion, 1 butelkę czerwonego wytrawnego wina.

Przygotowanie: Węgorza oczyścić drobnym piaskiem aby usunąć śluz, przemyć pod bieżącą wodą, osuszyć, zdjąć skórę, jeszcze raz przemyć pod bieżącą wodą i podzielić na porcje. Do emaliowanego rondla włożyć 2 cebule, ósemki cytryny, zalać winem, doprowadzić do wrzenia, dodać porcje węgorza i ugotować do miękkości. Tuż przed podaniem na stół zalać rybę wrzącym czerwonym sosem. Podawać z ryżem na sypko lub

smażonymi ziemniakami i zieloną sałatą.

Czerwony sos: 1 łyżkę mąki krupczątki, 1 łyżkę masła, 2 szklanki rosołu z ryby, 1/2 cytryny, 1 łyżkę kaparów lub siekanych korniszonów, 1/2 szklanki czerwonego wina, sól, karmel do smaku.

Przygotowanie: Zrobić ciemną zasmażkę z masła i mąki, rozprowadzić rosołem, zagotować, stale mieszając, przecedzić, dodać dodatki, jeszcze raz zagotować i podawać.



Potrawy z grzybów, kapusty i suszonych owoców

Grzyby suszone, duszone

Składniki: 15 dekagramów suszonych grzybów krajanych, 1/2 szklanki mleka, 2 duże cebule, 1/2 szklanki oleju rzepakowego, 2 łyżki mąki, 1/4 szklanki kwaśnej śmietany, sól, pieprz.

Przygotowanie: Grzyby przemyć pod bieżącą wodą, odcedzić, zalać mlekiem i odstawić na noc. Następnego dnia grzyby odcedzić, przełożyć do emaliowanego rondla, dodać olej, cebulę w plastrach i dusić na małym ogniu, aż będą miękkie. Tuż przed końcem duszenia oprószyć mąką, doprawić śmietaną, solą, pieprzem, dusić jeszcze chwilę. Podawać z ziemniakami z wody lub z białą bułką.

Kapusta duszona z grzybami i grochem

Składniki: 1 kilogram kiszzonej kapusty, 5 dekagramów suszonych grzybów, 2 duże cebule, 20 dekagramów grochu, 1/2 szklanki oleju rzepakowego, pieprz czarny, ziele angielskie, listki laurowe, sól, cukier.

Przygotowanie: Groch przemyć na sitku pod bieżącą wodą, namoczyć na noc w zimnej wodzie, a następnego dnia ugotować

w tej samej wodzie. Grzyby przepłukać pod bieżącą wodą, ugotować i pokroić w cienkie paski. Kapustę odcisnąć z nadmiaru soku, zalać wywarem z grzybów, dodać pieprz, ziele angielskie, listki laurowe, pokrojone grzyby i gotować, aż będzie miękka. Obraną z łupin cebulę pokroić w plastry i udusić na oleju na złoty kolor. Kiedy groch będzie miękki, przełożyć go do kapusty, dodać cebulę, resztę oleju, doprawić solą, cukrem, pieprzem, wymieszać i dusić jeszcze 15 minut. Podawać z ziemniakami z wody lub pieczywem.

Kompot z suszu

W przeddzień Wigilii ugotować dużo wody i ostudzić. Umyć szybko w letniej wodzie i namoczyć w osobnych garnkach: suszone jabłka, gruszki, śliwki, figi, morele (ew. rodzynki, brzoskwinie czy kandyzowany ananas).

Rano dodać do śliwek cukier, kawałek laski cynamonu i zagotować. Do fig dodać cukier, wycisnąć sok z cytryny i wrzucić wyciśniętą cytrynę, gotować 5 minut. Do gruszek wrzucić goździki do gotowania. Pozostałe owoce również zagotować w wodach, w których się moczyły.

Wyszorować i wypłukać kamienny garniec. Po kolei wlewać do

niego ugotowane owoce. Ewentualnie dopełnić wrzącą wodą z cukrem i cytryną. Przemieszać do dna, wynieść do chłodu, aby „przegryzł się” do wieczerzy i ochłodził.

Na stół podać w grubym szklanym dzbanku (aby nie ogrzał się szybko), garnek dalej zostawić w chłodzie i tylko uzupełniać dzbanek.



Słodkości

Kutia

Pszenicę wymyć i namoczyć przez dobę. Ugotować ją na miękko, często mieszając (gotuje się dość długo), podczas gotowania dolewając wody, bo narasta. Mak w takiej samej ilości co pszenica, dobrze wypłukać, namoczyć przez dobę i odcedzić. Dwa razy zmielić przez maszynkę, Wymieszać z pszenicą, dodać rodzynki, orzechy, migdały, figi i inne bakalie, trochę cukru i rozpuszczony prawdziwy miód do smaku. Jeżeli będzie za gęste, dolać trochę mleka.

Placek staropolski z kruszonką

Składniki: 1 kilogram mąki, 2 całe jajka, 1 żółtko, 3 dekagramy drożdży, 0,25 litra mleka, 1/2 łyżki soli, 6 dekagramów masła, 6 dekagramów cukru, skórkę z 1 cytryny.

Na kruszonkę: 10 dekagramów mąki, 5 dekagramów masła, 4 dekagramy cukru.

Przygotowanie: Wyrobić ciasto drożdżowe, odstawić w ciepłe miejsce, aby urosło, a następnie rozwałkować w kwadrat i wyłożyć na posmarowaną masłem blachę. Ponownie odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia, a gdy urośnie, posmarować białkiem i posypać kruszonką. Wstawić na 30 minut do gorącego piekarnika, aby się zarumieniło.

Piernik korzenny

Składniki: 6 dekagramów masła, 1 szklankę cukru, 1 szklankę miodu, 4 jajka, 6 dekagramów posiekanych orzechów, 4 szklanki mąki, 1 łyżeczkę kardamonu, 1 łyżeczkę cynamonu, 5 goździków, skórkę z 1 cytryny, proszek do pieczenia, 1 łyżkę spirytusu, odrobinę soli.

Przygotowanie: Masło utrzeć na pianę, a następnie dodawać kolejno w trakcie ucierania cukier po jednym żółtku, roztopiony miód, posiekane orzechy, otartą skórkę z cytryny, zmielone goździki, pozostałe przyprawy, proszek do pieczenia rozpuszczony w spirytusie, na końcu dodać mąkę i dokładnie wybić ciasto drewnianą łyżką. Gdy ciasto nabierze gładkości, zmieszać je ze sztywno ubitą pianą z białek, ułożyć na wysmarowanej masłem blasze do pieczenia i odstawić na 1 godzinę. Piec przez 1 godzinę w gorącym piekarniku.

Strucla makowa

Przyrządzić w przeddzień Wigilii: rozetrzeć 8 dkg drożdży w wysokiej filizance z łyżką mąki, zalać odrobiną letniego mleka,

dodać szczyptę cukru, postawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Przesiać pół kilo mąki. Ubijać 6 jaj i 3 żółtka ze szklanką cukru, wlać do mąki, dodać wyrośnięte drożdże, filiżankę zalać mlekiem i wlać do ciasta – ma być dość gęste. Wyrabiając dodać pół kostki stopionego, niegorącego masła, szczyptę soli. Przykryć i zostawić do wyrośnięcia godzinę.

Mak przepuścić przez maszynkę 2 – 3 razy, włożyć do rondla na stopione masło, dodać miód, skórkę pomarańczową (lub cytrynową), olejek migdałowy, rodzyunki umyte i osuszone, cukier wanilinowy i rum. Po kwadransie smażenia dodać żółtka 2 jaj utarte z cukrem pudrem i pianę z białek. Wymieszać, ostudzić. Wysmarować 2 długie i wąskie formy tłuszczem.

Wyrośnięte ciasto podzielić na pół, wywałkować na prostokąt, posmarować białkiem jaja, wyłożyć pół masy makowej, równo rozsmarować. Ciasto zwinąć wzdłuż krótszego boku dość ciasno i włożyć do formy. To samo z drugą struclą; przykryć i pozostawić do wyrośnięcia.

Nagrzać średnio piekarnik, gdy ciasto dwukrotnie zwiększy swoją objętość, posmarować żółtkiem, wstawić i piec trzy kwadranse. Lekko schłodzić i ostudzić. Można polukrować i np. posypać krokantem migdałowym. Wynieść do spiżarni i podawać następnego dnia.



Słodkości Retro

Ciastka kruche z makiem na Wilją

Pół funta masła świeżego, pół funta cukru, pół funta mąki i jedno jajko razem zagnieść, rozwałkować na grubość pół palca, wykrawać szklanką okrągłe placuszki, posmarować lekko żółtkiem rozbitym z łyżką wody i upiec na blasze w miernie gorącym piecu. Funt maku szarego wypłukać kilka razy, zlewając starannie brudną wodę i sparzyć ukropem na kilka godzin. Następnie uwiercić go, dodając pół funta cukru, 2 łuty migdałów

słodkich, 3 gorzkie migdały, trochę startej skórki cytrynowej lub pomarańczowej. Gdy to dobrze uwiercone przez małą godzinę, ułożyć na salaterkę i powkładać w koło upieczone do rumianego ciastka.

Makagigi z maku

Na kwartę miodu dwie kwarty maku, wsypać ten mak w gorący miód na ogniu i smażyć ciągle mieszając, aż się zrumieni. Wtedy wylać na stolnicę wodą zimną zlaną, a gdy trochę przestygnie, pokrajać na kawałki.

Marcepanowe listki

Cukru tłuczonego jeden funt, migdałów słodkich oparzonych łutów 4, utłuc w moździerzu na masę, coraz łyżkę cukru z tego funta sypać i zawsze tłuc. Później wbić dwa białka i cukier dosypywać, aż wyjdzie pół funta. Jak się to dobrze ubije, wziąć na stolnicę tę masę i z drugim pół funtem cukru zagnieść, rozwałkować cienko, przesypując mąką tak, aby do wałka nie przylegało. Foremką wyrzynać na blachę woskiem wysmarowaną kłaść i wsadzić w piec bardzo wolny, aby tylko trochę koloru

nabrały.

Smacznego!

źródła: *Brat Antoni, Książka kucharska na Adwent, Wigilię i Święta Bożego Narodzenia.*

Lucyna Ćwierczakiewiczowa, Jedyne praktyczne przepisy..., według wydania z 1885 roku.

Przepisy własne.

Boże Narodzenie w Mirogonowicach



Muzeum Etnograficzne, Wdzydze, fot. brusy.net

Zofia Reklewska-Braun

Przywołuję w pamięci Boże Narodzenia w Mirogonowicach. Samą mnie przy tym zastanawia, dlaczego nie pamiętam żadnej bożonarodzeniowej radości z tamtych lat? Może jej nie było wcale?

Nie – nie chcę tak myśleć. Nie chcę nadmiaru smutku. Nawet, jeśli był prawdą.

Najpierw odbywało się łowienie ryb w stawie. Oczywiście karpie. Przed dworem mirogonowskim były dwa stawy, trochę poniżej

wzniesienia, na którym stał dom. Porządnie utrzymane i zarybione. Łowienie odbywało się kilka razy do roku, ale to wigilijne było szczególne. Potrzeba było karpi na stół dworski i czeladny.

Mam w oczach taką chwilę: stoję w kaloszach i rajtuzach (zawsze wałkujących mi się na nogach, czego nie cierpię) w przyzwoitej odległości od stawu, pod czujnym okiem surowej panny Gieni i patrzę na staw pokryty lodem, spod którego, z przerębli kilku mężczyzn wyciąga sieci. Ciągną je po lodzie do brzegu. Błyszczące srebrną łuską białe brzuchy ryb połyskują na lodzie.

Wracamy do domu i już od sieni słyszymy wołanie, chyba Teresy, że *choinka będzie tym razem w salonie!* Nie pamiętam, jaki był rytuał, ale zdaje mi się, że bywała czasem w salonie, a czasem w saloniku. Może niekiedy w stołowym? Ścinana w naszym lesie, ubierana wyłącznie w zabawki robione przez nas ze zrzynków kolorowych papierów kolekcjonowanych cierpliwie cały rok, z wydmuszek, skorupiek orzechów i słomki. Nieśmiertelna gwiazda zwieńczała szczyt drzewka, przypominając, że istotą Świąt Bożego Narodzenia jest Jezus ze stajenki betlejemskiej. My, małe dzieci, oglądaliśmy ją dopiero po wieczery wigilijnej, która się odbywała zawsze w jadalni przy dużym stole. Wielki tłum domowników i gości, ruch, gwar, rozmowy. Dzielenie się opłatkiem.

Wigilia niezmiennie taka sama: zupa grzybowa, barszcz z uszkami, kapusta z grzybami, karp smażony z tłuczonymi ziemniakami i przysmak dzieci: mak ucierany z bakaliami i bitą śmietaną, po wieczerzy zapalone świece na choince i kolędy. Prezentów bywało bardzo mało – prawie ich nie pamiętam. Najczęściej były to jakieś drobiazgi zrobione w domu: szaliki, czapeczki, wyszywane chusteczki, czy coś takiego. Ale nastrój wspólnego śpiewania, modlitwy, radość z błyszczących na choince żywych świateł. Raz wybuchł pożar, od świece oczywiście. Straszliwy popłoch, wszyscy się rzucają gasić, ktoś przynosi wodę... Nie stało się nic strasznego, na szczęście!

W okresie od Świąt Bożego Narodzenia do Trzech Króli stałymi gośćmi we dworze bywali chłopcy wiejscy z „Szopką”. Przychodzili wesoło pokrzykując, śpiewając kolędy i kantyczki, z gwiazdą i Turoniem, a co najważniejsze: z własnoręcznie zrobionym teatrzykiem kukielkowym, który animowali po amatorsku wprowadzając, ale ja zawsze zachwycona byłam tą małą próbką prawdziwej sztuki teatru, którą jako dorastająca dziewczyna pokochałam wielką miłością.



Kolędnicy

Za to Nowy Rok upamiętnił mi się, jako święto stangretów i fornali. Był to specjalny gatunek służby dworskiej. Stangreci powozili pojazdami „pańskimi”. Fornale zaś wozami gospodarczymi. Ze stangretami spotykaliśmy się zawsze jadąc gdziekolwiek, na przykład do kościoła w Waśniowie, czy do Grzegorzowic do Isi, czy do Czajęcic do Tadeusza. Pamiętam zwłaszcza tego jednego o nazwisku Gajec. Słyszałam często wykrzykniki w rodzaju:

Niech Gajec zaprzęga!

Gajec zajeżdża!

Gajec zajechał i czeka przed gankiem!

Dzieci spieszcie się, bo Gajec już przed domem!

Mama szczególnie go lubiła, bo był tym, który wioził Ojca tego ostatniego dnia 27 grudnia 1939 roku z piekarni w Ostrowcu do Waśniowa i był naocznym świadkiem jego śmierci. Toteż on przeważnie woził nas bryczką. Ale było ich więcej.

Zapamiętałam ich wszystkich z pewnego Nowego Roku, może to był ostatni Nowy Rok w Mirogonowicach?

Stali, może w pięciu, może w sześciu, a może nawet kilkunastu... Mnie, dziecku nieumiejącemu jeszcze liczyć, oglądającemu tę scenę przez okno, z buzią przyklejoną do szyby, wydawało się, że było ich bardzo dużo. Stali na okrągłym trawniku, wokół którego zawsze zakręcały pojazdy zajeżdżające przed frontowy ganek. Śniegu nie było, tylko mróz i szron obficie przykrywający przemrożoną trawę, gdzieś dalej drzewa i krzewy okalające staw, dach czeladnej kuchni na lewo i oficyny po prawej. Właśnie Gajec wszedł do sieni i tak jakoś uroczyście woła:

Pani Dziedziczko, Pani Dziedziczko, prosimy na ganek, będziem strzelać z bata na wiwat!

Mama pospiesznie zawiązuje jakiś ciepły kapturek pod brodą, narzuca na siebie futro i wychodzi na ganek z przygotowaną już wcześniej na tę okazję tacą w ręku. Na tacy kieliszki i karafka z

wódką. Mnie wolno oglądać to widowisko tylko przez okno, *bo za zimno na ciebie, Zosiuchna!*

Patrzę więc dalej przez szybę, jak rozstawieni w zgrabny szyk mężczyźni, z zachowaniem znacznych odstępów między sobą, pochyleni całym tułowiem lekko ku przodowi, odkręcają się równocześnie w prawo i nadając rozmachu biczom – strzelają! Równo, symetrycznie, tym samym rytmem wydobywają czarujące dla mnie dźwięki z rzemiennych batów. W przejrzystym, mroźnym powietrzu migają tylko supły powiązane w regularnych odstępach na długich, szerniałych od czasu i używania rzemieniach. Moje małe, dziecięce serce napełnia uczucie irracjonalnej trochę dumy, że to moją Mamę tak oni fetują w Nowy Rok..

W parę lat później, w Ostrowcu, zdobywszy skądś kawałek rzemienia, próbowałam sama tak „strzelać”. Ale nigdy mi nie wychodziło to tak wspaniale, jak im tam, w Mirogonowicach.

Jednej Wigilii, zaraz po śpiewaniu kolęd, stanęłyśmy z ciocią Halą przy oknie wychodzącym na ogród. Właśnie gaszono świeczki na choince i można było bezpiecznie podnieść rolety. Bo w czasie całej okupacji zasłaniało się okna szczelnie czarnymi roletami, nieprzepuszczającymi ani odrobiny światła z wewnątrz na zewnątrz z obawy przed nalotami niemieckich bombowców. Leżał już śnieg. Ciocia powiedziała:

Zobacz Zosiuchna jaki piękny księżyc!

Światło księżyca wydobywało kontury drzew i krzewów, odcinając je od zszarzałej bieli śniegu. Wewnątrz domu było już zupełnie ciemno. Stałam zachwycona tym rzadkim pięknem bożonarodzeniowej zimowej nocy.

*Fragment książki wspomnieniowej „Urodziłam się pomiędzy...”
(Wydawnictwo Norbertinum, Lublin 2009).*

O dworze w Mirogonowicach:

Wielkanoc w mirogonowskim dworze

Fotogaleria



Zofia Reklewska-Braun po przyjeździe do USA, fot. arch. rodzinne.



Zofia Reklewska-Braun i Kazimierz Braun z córką i wnuczkami w domu w Buffalo, fot. arch. rodzinne.

Magiczna wigilijna noc



Joanna Sokołowska-Gwizdka

Każdy z nas nosi w sobie taką Wigilię, o której nie zapomni do końca życia. Każdy z nas pamięta zapach choinki, aromat zupy grzybowej, wyjątkowy smak karpia, te cudowne kolędy, które zawsze wzruszają, kolory bombek, lampek, skrzypiący śnieg pod nogami, ośnieżone dachy domów za oknem, wypatrywanie pierwszej gwiazdki, emocje prezentów, a przede wszystkim miłość najbliższych, którą sobie w tym dniu wyjątkowo uświadamiamy. Ten magiczny wieczór nadaje sens wszystkiemu co robimy, wszystko od niego jakby zaczyna się od nowa. Warto poświęcić czas i pracę, aby każda Wigilia była wyjątkowa, obojętnie pod jaką szerokością geograficzną się znajdujemy, bo Święta Bożego Narodzenia to jeden z najpiękniejszych okresów w roku. Tradycje świąteczne wyniesione z domu rodzinnego są wspominane przecież przez całe życie. Nigdzie na świecie nie przyjmuje się Dzieciątka tak uroczyście, rodzinnie i tradycyjnie jak w Polsce. Wigilijna polska wieczerza jest czymś wyjątkowym. Ta postna kolacja, składająca się z tradycyjnych potraw, poprzedzona łamaniem się opłatkiem i składaniem sobie życzeń, zostawianie jednego nakrycia dla tych, co w drodze, i tych co na morzu, to nigdzie, poza Polską, nie spotykane obyczaje. Czynią tak tylko Polacy i to pod każdą szerokością geograficzną.

Jakaż była zdziwiona Helena Modrzejewska, po uczestniczeniu z mężem w Wigilii u znajomej katolickiej rodziny z Kalifornii. Wydawało jej się wówczas, że taka „nasza” Wigilia jest obecna w obrządku katolickim wszędzie na świecie. W liście do matki

pisła rozczarowana, że głodni wyszli z Karolciem z tej wieczerzy, bo podali wątróbki kurze, indyka i trochę sałatek. Gospodyni była zdziwiona, obyczaju postnego nie знаła i kolacja wigilijna tak zawsze wyglądała w jej rodzinie. No i o żadnym łamaniu się opłatkiem też nie słyszeli. Modrzejewska pisała dalej, że co to za dziwny obyczaj, ani życzeń, ani conceptów, tylko suche „Merry Christmas”, na co się odpowiada „Merry Christmas to you” i to wszystko.

Nie ma chyba człowieka, który by takiego wigilijnego ciepła płynącego z uczuć nie potrzebował, są tylko tacy, którzy takiego nastroju nie znają. Te obyczaje, obrzędy i bardzo w polskiej kulturze zakorzeniona tradycja chrześcijańska, są formą wyrazu u nas taką, a nie inną. We Francji np. wieczór wigilijny spędza się na wesołej zabawie w restauracjach, lokalach i domach, podobnie, jak u nas na Sylwestra. Wieczór ten nazywa się *Reveillon* (reveiller-obudzić) i oznacza każdą ucztę o północy w przeddzień jakiegoś święta. W Polskiej Wigilii po okresie Adwentu, wyciszenia i skupienia w oczekiwaniu na przyjście Chrystusa i ograniczeniu łakomstwa, chętnie gotuje się potrawy aromatyczne, wyjątkowe, niezwykle, chociaż postne. A to niezwykle wzniosłe dzielenie się opłatkiem to konsekwencja adwentu – Wigilii i Świąt, a więc spełnieniem oczekiwania i błogosławieństwem.

Oto fragment „Not do dziennika” sprzed 100 lat Ignacego

Serkowskiego, pracownika kasy ordynacji łańcuckiej hrabiego Romana Potockiego. Jest rok 1901.

Wieczera składa się, jak zwykle z tradycyjnych potraw, a więc barszcz z uszkami, szczupak po żydowsku, lin w galarecie, szczupak smażony, karp na szaro, szczupak zamiast okonia w sosie migdałowym, pierożki, soczewica, strudel, kutia, naturalne makowniki, wino itd. (...) Wieczera przeszła nam nader przyjemnie, potem przeszliśmy do podarków, które wcześniej sam porozkładałem w swoim pokoju na łóżku. (...) Radości było wiele, potem oświeciliśmy drzewko i szopkę. Drzewko bardzo ładne, szopka ojcowska, jakby dopiero co zrobiona (z 1868 r.) prześlicznie wygląda. Z ojcowskiej kantyczki przekolędowało się za porządkiem wszystkie kolędy i to całe od początku do końca. Mój Boże, ileż to wspomnień miłych, rzewnych. Następnie przy herbacie zapaliłem ojcowskie cygaro, a trzeba wiedzieć, że od początku wrześnie do dziś nie paliłem.

W książce kucharskiej Antoniego Teslara „kuchmistrza ś.p. J.E. Namiestnika hr Andrzeja Potockiego w Krzeszowicach”, wydanej w Krakowie w 1910 roku, wymienione jest menu wigilijne u rodziny Potockich:

zupa migdałowa, *consomme* maltańska, krążki z ryby z chrzanem, szczupak - sos szafranowy, karp z sosem polskim, liny smażone - sałatka, kukurydza, *croc-en-bouche* (rodzaj zimnego deseru z lodami malinowymi, śmietanka i winogronami w karmelu, wszystko mrożone). Osobno przystawki: kanapki, kawior z plasterkami cytryny, śledzie, łamańce, kutia, mak. Ciasta: strucla zwykła, strucla drezdeńska, strucla z konfiturami, strucla z makiem, tort *marasquinowy*, tort makaronikowy, tort cacaowy.



W Polskiej tradycji wigilijnej liczba potraw powinna być nieparzysta, 13 na stołach magnackich, 11 u szlachty, 9 u

mieszczanństwa. Książę Karol Radziwiłł z Nieświeża, zwany „Sierotką”, zapoczątkował zwyczaj, że wszystkie ryby liczymy jako jedno danie. Początek wieczoru wigilijnego z lat dzieciństwa opisał w „Pamiętnikach” Julian Ursyn Niemcewicz:

A na stole: Trzy zupy, migdałowa z rodzynkami, barszcz z uszkami, grzybami i śledziem, kucja dla służących, krążki z chrzanem, karp do podlewy, szczupak z szafranem, placuszki z makiem i miodem, okonie z posiekanymi jajami i oliwą itd.

Jan Stanisław Bystron w „Dziejach obyczajów w dawnej Polsce – wiek XVI- XVIII” pisze:

Uczta wigilijna ma charakter tradycyjnej i rodzinnej uroczystości, nie dziw więc, że zachowano tu szereg odwiecznych zwyczajów, czasami dawniejszych aniżeli sama tradycja chrześcijańska, która przed wiekami nasunęła się na dawne święto pogańskie.

Czasami nie zdajemy sobie sprawy z pochodzenia pewnych obrzędów, w istocie zwykle jest tak, że różne zwyczaje i obyczaje wywodzące się z czasów pogańskich zmieniły swoje znaczenie na chrześcijańskie. To co ma związek z przyrodą, z rolą, plonami

wywodzi się właśnie z obrzędów pogańskich. Tradycyjne potrawy Wigilijne, też mają agrarne źródło, gdyż spożywamy to co dają nam lasy, pola, łąki i wody, czyli zboża, owoce, mak, mól, grzyby i ryby. Najdawniejsze, wywodzące się z czasów przedchrześcijańskich zwyczaje, przechowywane są głównie wśród ludu. Pod koniec grudnia następował „powrót” Słońca. Naszym przodkom ta data była znana od wieków. Starożytni ludy Europy świętowały wtedy *Dies Solis Invicti* (Dzień Niezwyciężonego Słońca). Kalendarz chrześcijański także nie pomija tej daty, chociaż jej odpowiednik, Boże Narodzenie, do IV w. obchodzono dopiero 6 stycznia. Później, w IV wieku przeniesiono je na 25 grudnia i zostało wprowadzone do kalendarza Świąt Kościelnych. Wigilia natomiast, z jej odrębnością i obrzędowością pojawiła się dopiero 200 lat później.





W dawnej Polsce okres świąt Bożego Narodzenia zwano również Godami. Trwały od Wigilii (24 grudnia) do Trzech Króli (6 stycznia). Gody były traktowane wyjątkowo. Łączył się z nimi dziwny dla nas obyczaj „oczyszczenia”. Miał on wymiar religijny i łączył się z przygotowaniem do przyjścia Chrystusa, a odbywał się właśnie w Wigilię. Była to po prostu zwykła kąpiel w beczce lub balii. W jednej wodzie kąpała się cała rodzina, począwszy od ojca rodziny, a na najmłodszym dziecku skończywszy. Dziwi nas teraz ten brak higieny, będący przyczyną różnych chorób, nie mniej jednak w średniowieczu i później jeszcze na początku

renesansu, ludzie wstydzieli się swojego ciała, gdyż była to siedziba zła i pokus. Ciało zakrywano więc skrzętnie, a kąpiel była w tym pojęciu czynnością grzeszną. Przepisywał ją lekarz w przypadku choroby, no i stosowano ją właśnie w okresie świątecznym, na Gody, w Wigilię. Dzień Bożego Narodzenia przypada w okresie przesilenia zimowego. W wielu dawnych kulturach wyznaczało ono początek nowego roku i nowego cyklu wegetacyjnego.

Przypuszczać należy, że w terminie tym obchodzono w czasach pogańskich dwa wielkie święta, a mianowicie agrarne, mające na celu utrzymanie wegetacji rolnej przez okres zimowy, i zaduszkowe, mające znów zadanie nawiązania kontaktu z duszami zmarłych. Wierzano bowiem, że dusze zmarłych przodków i krewnych mogą wspomóc działania ludzi i zapewnić dobre zbiory rolnikom, a pasterzom ochronić bydło i owce przed chorobami

- pisał Jan Bystron, historyk i etnograf. W bożonarodzeniowych zwyczajach i obrzędach można odnaleźć więc symbolikę kontaktu z duszami bliskich zmarłych. Było to pozostawianie wolnego miejsca przy stole. Zwyczaje i obrzędy bożonarodzeniowe były praktykowane przede wszystkim wśród ludu, ale niektóre znała również szlachta i mieszczenie. Tak więc, zgodnie z tradycją ludową, Wigilia kończyła stary i

jednocześnie rozpoczynała nowy rok. Wierzono powszechnie, że ów dzień i noc są porą cudów, powrotem do czasów rajskej szczęśliwości i obfitości. Najważniejsza tego dnia jest wieczerza, do której dawniej zasiadano wraz z ukazaniem się na niebie pierwszej gwiazdy. Działo się tak na pamiątkę Gwiazdy Betlejemskiej prowadzącej pasterzy do Betlejem. Wierzono, że w noc wigilijną woda w studniach na krótko zamienia się w miód albo wino, a w rzekach płynie srebro lub złoto. Jednak, jak głosiły różne podania i legendy opowiadane w długie zimowe wieczory, doświadczyć tego mogli tylko ludzie niewinni, szczęśliwi i odważni. Wierzono także, że tej nocy zwierzęta przemawiają ludzkim głosem. W niektórych regionach Polski nadal żywy jest zwyczaj obdzielania zwierząt resztkami jedzenia z kolacji wigilijnej i kolorowymi opłatkami (czerwonymi, żółtymi albo zielonymi). Bardzo często zapiekano w nich święcone zioła, aby chroniły bydło przed chorobami. Niezwykłość nadchodzącego czasu była również podkreślana przystrojeniem domu. Najczęściej – zarówno w chałupach chłopskich, jak i dworach szlacheckich czy magnackich pałacach używano w tym celu słomy, siana czy snopów zboża. Jeszcze w połowie lat 80-tych na zamojszczyźnie

izbę wyścielano świeżą słomą. Miało to przypominać stajenkę. Pod pięknie wybielony lniany obrus kładziono sianko cienką warstwą i czerwone opłatki przeznaczone dla

chudoby. W kącie stawiano snop żyta. Miał on tak stać do Nowego Roku, przyglądać się wszelkiemu dobrobytowi, wziąć go sobie do serca i wydać jeszcze obfitszy plon swoim gospodarzom, żeby przyszłe święta były jeszcze bogatsze.

Ze słomy wyciągniętej z bożonarodzeniowych snopków kręcono powrósła. Po wieczerzy wigilijnej gospodarze wychodzili do sadu i obwiązywali nimi drzewa owocowe, by nie marzły i lepiej rodziły. Z tych samych snopków robiono mniejsze wiązki i wtykano je w ziemię między zasiane oziminy, aby zboże lepiej rosło. W świątecznie przystrojonym wnętrzu domu nie mogło zabraknąć zimozielonych gałęzi uważanych za symbol życia, zdrowia, dobrobytu. Domy były ozdabiane gałęziami świerku, sosny lub jodły, przybijanymi do płotów, furtek, drzwi domów, wrót obór i stodół. W południowej i południowo-zachodniej Polsce przyjęła się charakterystyczna dla tych regionów forma bożonarodzeniowej dekoracji z gałęzi drzew iglastych. Była to najpiękniejsza, wybrana spośród kilku ściętych wczesnym wigilijnym rankiem, rozwidlona gałąź. Gospodyni i dorosłe córki ozdabiały ją jabłkami, orzechami, ciastkami, krążkami z opłatka, a gospodarz zawieszał go nad wigilijnym stołem.



Choinka, bez której nie wyobrażamy sobie świąt Bożego Narodzenia, przywędrowała do Polski z Niemiec na przełomie XVIII i XIX wieku. W pierwszej połowie XIX wieku ustawiano ją w domach mieszczan pochodzenia niemieckiego (głównie wśród ewangelików), potem przyjęła się również wśród polskiego mieszczaństwa i inteligencji. „Pod strzechy” dotarła dopiero w okresie międzywojennym. Na początku ozdabiano ją podobnie jak gałąź wieszaną nad stołem. Z czasem wzbogacono choinkową dekorację o własnoręcznie wykonywane łańcuchy z kolorowego papieru, dekorowane w różny sposób wydmuszki jaj czy współcześnie kupowane w sklepach bombki, „anielskie włosy” oraz elektryczne lampki. Zanim pojawiły się kolorowe, elektryczne lampki, to choinkę przyozdabiały m.in. kolorowe, małe świece, które umieszczano w specjalnych, jak mawiano

w niektórych regionach „żabkach choinkowych”. Wykonywało się je w domu, lub w szkole, wykorzystując np. stare puszki, w których kiedyś było kakao. Ten metal nadawał się, gdyż był łatwy do obróbki, z uwagi na jego elastyczność. Dużo było radości przy wykonywaniu takich ozdób choinkowych. Dzisiaj najchętniej sięgamy po gotowe łańcuchy, bombki, pajaczki. Pewnie to już nie jest to samo. Jak mówią starsi, tym ozdobom brakuje „duszy”, tego czegoś, niepowtarzalnego.

Bożonarodzeniową dekoracją znaną tylko w Polsce były ozdoby z opłatka. Mogły być białe albo kolorowe, płaskie wycinanki z opłatka lub trójwymiarowe kompozycje z elementów sklejanых śliną. Wieszano je u sufitu, ozdabiano gałęzie, albo dekorowano nimi choinki. Wszystkie świąteczne ozdoby nie były tylko dekoracją. Przede wszystkim miały chronić gospodarzy przed chorobami i nieszczęściami, zapewnić dostatek i harmonię, a także pomóc w przepowiadaniu nadchodzących wydarzeń. Taką rolę też spełniały źdźbła siana wyciągane podczas wieczerzy spod obrusa. Źdźbła zielone dla panien i kawalerów oznaczały ślub już w zbliżające się zapusty, łamiące się i poczerniałe staropanieństwo i starokawalerstwo. Pozostali biesiadnicy wróżyli sobie z ich wyglądu i długości o własnym zdrowiu i życiu. Wiele zwykłych czynności gospodarskich w Wigilię nabierało sensu magicznego. Wszelkie prace należało zakończyć do chwili pojawienia się pierwszej gwiazdy na niebie. Gospodarze szykowali więcej paszy dla zwierząt, rąbali na zapas drewno na

opał. Kobiety kończyły przyrządzanie potraw wigilijnych i na pozostałe dni świąt, ponieważ obowiązywał wtedy zakaz gotowania. Codzienne zajęcia nie mogły być wykonywane w nadchodzący niecodzienny czas święta. Niecierpliwie czekano pierwszej gwiazdy; gdy ta zajaśniała, zbierali się goście i dzieci, rodzice wychodzili z opłatkiem na talerzu, a każdy z obecnych, biorąc opłatek, obchodził wszystkich zebranych, nawet służących, i łamiąc go, powtarzał słowa: bodajbyśmy na przyszły rok łamali go ze sobą. Opłatek – praśny, chlebowy placuszek, wypiekali „ludzie kościelni”.





Nie w całej Polsce tak samo wyglądała kolacja wigilijna. Dla różnych regionów kraju charakterystyczne były różne i określone potrawy, a to co wszędzie było wspólne to powszechny zwyczaj, aby przed rozpoczęciem wieczerzy podzielić się ze wszystkimi opłatkiem, składając przy tym życzenia zdrowia i pomyślności. Zwyczaj ten przyjął się najpierw na dworach szlacheckich, a potem wśród reszty polskiego społeczeństwa. Powoli zwyczaj opłatkowy upowszechnił się wśród mieszkańców wsi, gdzie dzielono się opłatkiem również ze zwierzętami. Wierzono, że zwierzęta w tę jedyną noc, mówią ludzkim głosem, lecz biada człowiekowi, który ich rozmowy usłyszy. Przełamanie się

opłatkiem-chlebem to gest przyjaźni i dobrych intencji. To wstęp do wieczerzy. Do wigilijnego stołu zasiadać mogli tylko ludzie przyjaźnie do siebie nastawieni. Należało więc zawczasu pogodzić się z największym wrogiem, z najbardziej niemiłym krewniakiem, zwaśnionym sąsiadem, jeśli los nas z nim zetknął na czas Wigilii. Po skończonej wieczerzy można było porozmawiać, posłuchać dziwnych, strasznych i cudownych opowieści, wróżyć o urodzaju, pogodzie w nadchodzącym roku, zdrowiu i życiu czy małżeństwie, śpiewać pastorałki i kolędy. Następnie wręczano dzieciom prezenty gwiazdkowe. Jest to stosunkowo nowy zwyczaj, praktykowany od połowy XIX wieku, głównie wśród zamożnego mieszczaństwa, ale także wśród szlachty. Natomiast na wsi prezentami obdarowywano się tylko w najbogatszych rodzinach i były to najczęściej owoce, ciasteczka albo inne „słodkości”. Od XIX w. prezenty składano pod choinką. Wcześniej – pozostawiano w izbach czy komnatach. Potem wyruszano na pasterkę. W domu zostawali tylko niedołężni starcy i małe dzieci. Każdy gospodarz starał się dotrzeć do kościoła jak najszybciej. Ci, którzy weszli pierwsi na nabożeństwo, mogli spodziewać się dobrych plonów i powodzenia we wszystkich pracach gospodarskich. Ludzie szli więc na Pasterkę pośród śniegu i nocy, budząc przy wyjściu drzewa w sadzie. Uderzano je kijem i rozbudzano krzykiem. Budzono także ule w obejściu. Wierzono, że tej nocy trzeba przyrodzie przypomnieć o życiu, trzeba ją zbudzić do życia.

Wesołych Świąt!

<https://www.youtube.com/watch?v=ECGad0KFIdk>

Źródła: Teresa Fabijańska-Żurawska, Świąteczne wspomnienia, „Gazeta Łańcucka”, grudzień 1997, nr 12/51. Renata Hryń-Kuśmierk, Świąteczna powieść, „Wiedza i życie”, 12/1998.