

WIADOMOŚCI

TARNOWSKIE



Ilustrowany tygodnik polityczny, gospodarczy, społeczny i informacyjny.

Rok XVIII.

Tarnów, grudzień 2022

Nr. 75

SYMBOLIKA DRZEWKA BOŻONARODZENIOWEGO

Nie od dziś wiadomo, że ludzie poruszają się w świecie tajemniczych symboli. Większość z otaczających nas znaków ma więcej niż jedno przesłanie. Jednym z nich jest przystrajane w dzień wigilii bożonarodzeniowe drzewko.

Ubieranie choinki powiązane jest z pogańską tradycją ludową i kultem wiecznie zielonego drzewka – symbolu życia, odradzania się i płodności. Obecnie stanowi nieodłączny element obchodów Świąt Bożego Narodzenia.

Sama tradycja ozdabiania choinek narodziła się w Alzacji, gdzie mieszkańcy tego regionu przynosili do swoich domostw drzewka i przystrajali je ozdobami wykonywanymi z papieru i jabłkami, nawiązując w ten sposób do biblijnego drzewa poznania dobrego i złego. Zwolennikiem i propagatorem tego zwyczaju był Marcin Luter, dlatego też choinki szybko stały się bardzo popularne w protestanckich Niemczech. W latach późniejszych obyczaj ten przejął kościół katolicki, rozpowszechniając go tym samym w krajach Europy Północnej i Środkowej. Od tej pory bożonarodzeniowe drzewko jest najbardziej rozpoznawanym symbolem Świąt Narodzenia Pańskiego.

W chrześcijańskiej symbolice bożonarodzeniowe drzewko od zawsze wskazywało na postać Chrystusa, będącego światłem dla ludzi. Dlatego też zawieszane na nim w wigilię ozdoby i smakołyki nie były dobierane przypadkowo. Każde z nich pełniło funkcję symboliczną, a niekiedy także magiczną:

- * **jabłka** symbolizowały zdrowie i urodę, zawijane w złotko lub sreberka **orzechy** miały zapewnić dobrobyt i siły witalne,
- * miodowe **pierniki** gwarantowały dostatek na przyszły rok,
- * **opłatek** umacniał miłość, zgodę i harmonię w rodzinie,
- * zawieszane na gałązkach łańcuchy wzmacniały rodzinne więzi, przypominały ponadto o zniewoleniu grzechem,

- * kolorowe **lampki i bombki**, którymi dekorowano choinki miały chronić dom od demonów i ludzkiej nieżyczliwości,
- * przyczepiana na czubku drzewka **gwiazdka** to pamiątka gwiazdy betlejemskiej oraz znak wskazujący przebywającym poza domem członkom rodziny drogę powrotną,
- * **dzwonki i dzwoneczki** oznaczały dobre nowiny oraz radosne wydarzenia w rodzinie,
- * skrzydlate **aniołki** były personifikacją opiekunów domu,
- * natomiast oświetlenie choinki miało za zadanie bronić dom przed złymi mocami, a także odwrócić złośliwe spojrzenia ludzi i szkodziwe uroki.

Wraz z choinką w okresie świątecznym w domach pojawiała się także **jemiola**, w staropolszczyźnie określana jako starześła, która miała nie tylko sprawować funkcje ochronne i odczyniać czary, ale również przynieść domownikom szczęście w miłości. Dziś już mało kto o tym pamięta, ale gałązki jemioli symbolizują również nieśmiertelność – przetrwanie duszy po śmierci, jej zabiegi przygotowania sobie przyszłego życia, a następnie ponowne jej narodziny.

Czasy, gdy choinki zdobiono wyłącznie rajskimi jabłkami czy słodkimi pierniczkami bezpowrotnie odeszły. Ich miejsce na gałązkach bożonarodzeniowego drzewka zajęły modne świąteczne ozdoby i oryginalne dekoracje, które – przynajmniej – ze świąteczną symboliką mają niekiedy niewiele wspólnego. Nie ma oczywiście niczego złego w podążaniu za najnowszymi trendami choinkowych kreacji lub w zastąpieniu tradycyjnej choinki drzewkiem mirtowym. Najważniejsze jest bowiem to, by w ferworze świątecznych przygotowań nie zagubić ducha świąt oraz ich religijnego przesłania.

Od turońia do Cichej Nocy, czyli o tradycji kolędowania



Kiedys barwne, głośnie i liczne, dzisiaj nieco stonowane, bez pompy, choć dalej z przesłaniem. Zbliża się okres kolędowania, który potrwa od wigilii Bożego Narodzenia aż do święta Trzech Króli. Jak na przestrzeni wieków zmieniał się ten zwyczaj i dlaczego nie jest już tak popularny?

Warto wiedzieć, że zwyczaj samego kolędowania rozpoczął się w czasach przedchrześcijańskich – wtedy też chodzono z żywymi zwierzętami po domostwach, a ich widok oznaczał nadchodzący dostatek w Nowym Roku. Później kozy, cielaki czy owce zamieniono na symboliczną maskarę. Maski oraz przebrania, używane w celach rytualnych, umożliwiały kolędnikom stawanie się osobnikami przybyłym z zaświatów. Z czasem obrzęd uległ christianizacji – moment kolędowania powią-

zany dotąd z Nowym Rokiem, wraz z ekspansją chrześcijaństwa usytuował się w czasie przesilenia zimowego. Obecnie są to daty świąt Bożego Narodzenia i Trzech Króli.

Kiedys...

Kilka dekad temu skład grup kolędników był określony. Znajdowali się tam Trzej Królowie trzymający swoje atrybuty, zły król Herod, śmierć z kosą, diabeł z rogami, chłopiec z szopką, pasterz pilnujący gwiazdy oraz w kilku regionach Polski także turoń, czyli czarne, włochate zwierzę symbolizujące płodność. Tak zwane herody pojawiły się w Polsce około XIII wieku, wtedy jeszcze pogańskie. W chrześcijańskiej wersji przebierańcy wykonują małe przedstawienia, najczęściej historie z ewangelii, które opowiadają o złym królu Herodzie. Scenki zawsze kończą się tak samo – monarcha zostaje skazywa-

ny na śmierć, a diabeł zabiera jego duszę. Kiedyś często spotykane było również kolędowanie z samą gwiazdą wykonaną z kolorowego papieru – ta praktyka w czasach przedchrześcijańskich nawiązywała do słońca, aktualnie kojarzy się z gwiazdą betlejemską – zwyczaj ten był często spotykany w Małopolsce.

i dziś...

Niestety, tradycja kolędowania ostatnimi czasy podtrzymywana jest głównie przez szkoły czy zespoły regionalne, które organizują przedstawienia kolędnicze i jasełkowe. Kiedyś bowiem kolędnicy składali domownikom życzenia, śpiewali i zbierali drobne podarki. Aktualnie tradycje z herodami, gwiazdami, turońiami czy innymi maskarami chylą się ku zapomnieniu – w miastach kolędnicy coraz rzadziej są widziani. Ci, którzy decydują się na taką formę świętowania, najczęściej nie organizują przedstawień, a jedynie śpiewają kolędy, czasami przy akompaniamencie instrumentów, licząc na drobny dar do puszeki.

Wierni tradycji

W Tarnowie tradycję kolędowania podtrzymuje m.in. zespół Kumotry, który niedawno obchodził swoje 65-lecie (więcej o nich w ostatnim wydaniu „Wiadomości Tarnowskich”). Jak mówi kierowniczką tej grupy, nowych osób chętnych kontynuować zwyczaj nie ma. - *Niestety, młodzi się nie garną do nas, wstydzą się strojów. Jakies dziesięć lat temu przyszedł do nas chłopak, który uczył się w technikum. Był wysoki, szczupły, miał bardzo ładny głos, nie wstydził się występować z nami, ale w szkole nie dali mu żyć. Wyśmiewali go, wyzywali od wieśniaków i szybko zrezygnował* - mówi Wacława Kilian. Ci, którzy zostali, co roku kolędują, przebijając się za Króla, Hetmana, Śmierć, Diabła czy Turońia i niosą gwiazdę. Każdorazowo do występu potrzeba minimum dziesięciu mężczyzn, gdyż jak tradycja nakazuje, kobiety nie mogą brać udziału w kolędowaniu.

Wigilijne zwyczaje

Wigilia Bożego Narodzenia to jeden z najbardziej magicznych dni w roku. Nic więc dziwnego, że obfituje on w liczne wierzenia, zwyczaje i przesady. Bardzo ważne jest na przykład, żeby próg naszego mieszkania czy domu pierwszy przekroczył mężczyzna (najlepiej młody). Wszyscy domownicy będą się wówczas przez cały rok cieszyć szczęściem. Przekroczenie progu przez kobietę wróżyć ma natomiast pecha. W Wigilię nie można nic szyć i naprawiać, gdyż kolejny rok upłynie na naprawianiu wszystkiego i ciągłych poprawkach. Należy także dbać, aby w tym dniu absolutnie nie rozchorować się, ani nie przeziębienie – w przeciwnym razie chorować będziemy przez cały rok. Inny przesąd mówi o długu. Kto na Boże Narodzenie zostanie z jakimkolwiek długiem, ten problemy finansowe miał będzie przez cały najbliższy rok. W tym dniu nie wolno także nikomu nic poży-

zczać, gdyż ten kto tak uczyni niczego się nie dorobi. Skoro już mowa o pomyślności finansowej pamiętać należy, że pod talerz na wigilijnym stole wsunąć należy monetę (nowsza wersja mówi o karcie płatniczej), a do kolacji zasiąść z pewną kwotą pieniędzy. Pamiętać trzeba też o wsunięciu do portfela czy portmonetki ususzonych łuski z wigilijnego karpia. Na brak pieniędzy z pewnością nie będzie narzekał ten, kto znajdzie grosika umieszczonego w wigilijnym uszku.

Na stole musi znaleźć się dodatkowe nakrycie dla zagubionego wędrowca (kiedyś przeznaczone ono było dla dusz zmarłych krewnych, którzy nie mogli już z nami zasiąść do wieczerzy), a pod białym obrusem obowiązkowo znaleźć musi się natomiast sianko. Pod stołem warto mieć natomiast siekierę czy ostry nóż, które odstraszą złe życzącą nam duszę. Przy okazji warto podkreślić, że do stołu za-

siadamy według starszeństwa, zwyczaj ten zapewnić ma, że pożegnamy się z tym światem właśnie w takiej kolejności. Podczas wieczerzy wigilijnej nie wolno zbyt dużo mówić i przerywać innym. Jeżeli nie zastosujemy się do tego, będziemy bardzo kłótlivi i skłonni do wyjawiania cudzych tajemnic. Warto także pamiętać, że jeśli chcemy, aby w przyszłym roku niczego nam nie zabrakło, musimy spróbować wszystkich wigilijnych potraw. Tych ostatnich powinno być teraz dwanaście. Nie zawsze jednak tak było. Jak podaje w słowniku etymologicznym języka polskiego Aleksander Bruckner, wieczerza chłopska składała się pięciu lub siedmiu potraw, szlachecka z dziewięciu, a u arystokratów z jedenastu potraw. Nieparzysta liczba miała zapewnić urodzaj lub dobre prace w przyszłym roku. Dopuszczalne było jednak także podanie 12 potraw na cześć dwunastu apostołów.

Puste miejsce przy stole

„Tylko drzewa potrafią być same” pisał poeta **Jonasz Kofta**. Jego myśl szczególnie zyskuje na aktualności w wigilijny wieczór. Wówczas gromadzimy się wspólnie przy jednym stole, zapominając o dzielących nas na co dzień sporach, gotowi na wybaczenie i odrzucenie w niepamięć doznanych krzywd. Często dokonujemy wówczas swoistych życiowych bilansów. Wierzymy, że ta noc jest szczególna. Pełni nadziei chętniej otwieramy się na potrzeby innych, a podczas nakrywania do stołu stawiamy dodatkowe nakrycie.



dzień i w taką noc przy sobie wielu ludzi, a nie mieć tego „nieobecnego” – to właśnie jest świąteczna wewnętrzna samotność.

Z w y c z a j pozostawiania dodatkowego nakrycia i wolnego miejsca przy stole, który jest nieodłącznym elementem wigilijnej wieczerzy, ma trojaki – o czym często zapominamy – znaczenie, a jego geneza do

końca nie jest ustalona. Obrzęd ten oznacza, iż jesteśmy przygotowani na przyjęcie w ten wyjątkowy czas niespodziewanego gościa, który ośmieli się zapukać do naszych drzwi. Jest wyrazem jedności z naszymi krewnymi, którzy z różnych powodów nie mogą spędzić z nami świąt oraz symbolem kogoś z rodziny, kto odszedł do wieczności. Puste miejsce przy stole może wzbudzać w nas smutek. Choć wiemy, że „nieobecni tym razem będą żyć wiecznie”, tęsknota za nimi w tym dniu jest silniejsza, niż kiedykolwiek. Jak sobie z nią poradzić? Trzeba ją po prostu przeżyć. Można też, do śpiewanych corocznie kolęd i pastorałek dołączyć „Kolędę dla Nieobecnych”. Może wówczas na jedną, krótką, magiczną chwilę poczujemy mocniej ich obecność.

„Kolęda dla Nieobecnych”

A nadzieja znów wstąpi w nas.
Nieobecnych pojawią się cienie.
Uwierzymy kolejny raz,
W jeszcze jedno Boże Narodzenie.
I choć przygaś świąteczny gwar,
Bo zabrakło znów czyjś głosu,
Przyjdź tu do nas i z nami trwaj,
Wbrew tak zwanej ironii losu.

Daj nam wiarę, że to ma sens,
Że nie trzeba żałować przyjaciół,
Że gdziekolwiek są - dobrze im jest,
Bo są z nami choć w innej postaci.
I przekonaj, że tak ma być,
Że po głosach tych wciąż drży powietrze,
Że odeszli po to by żyć,
I tym razem będą żyć wiecznie.

Przyjdź na świat, by wyrównać rachunki strat,
Żeby zająć wśród nas puste miejsce przy stole.
Jeszcze raz pozwól cieszyć się dzieckiem w nas,
I zapomnieć, że są puste miejsca przy stole.

A nadzieja znów wstąpi w nas.
Nieobecnych pojawią się cienie.
Uwierzymy kolejny raz,
W jeszcze jedno Boże Narodzenie.
I choć przygaś świąteczny gwar,
Bo zabrakło znów czyjś głosu,
Przyjdź tu do nas i z nami trwaj,
Wbrew tak zwanej ironii losu.

Przyjdź na świat, by wyrównać rachunki strat,
Żeby zająć wśród nas puste miejsce przy stole.
Jeszcze raz pozwól cieszyć się dzieckiem w nas,
I zapomnieć, że są puste miejsca przy stole.

Oplątek, chleb i ryba, czyli o symbolice wigilijnej wieczerzy

Kapusta z grochem, grzyby i uszka pływające w barszczu, do tego chleb i inne wyroby z mąki, a także kasze, jabłka i orzechy – czegoż to nie znajdziemy na naszych wigilijnych stołach! Czy jednak wiemy, jakie symboliczne znaczenie ma spożywana przez nas wraz z pojawieniem się pierwszej gwiazdy wigilijna wieczerza?

W staropolskich domostwach na wigilijnym stole obowiązkowo musiały znaleźć się potrawy z ryb. Nie mogło również zabraknąć dań przygotowanych z mąki, kaszy, grzybów, warzyw i owoców, a także przekąsek z dodatkiem miodu i orzechów. Nigdy natomiast nie spożywano w tym dniu mięsa. Zwyczaj ten wywodzi się bowiem jeszcze z wierzeń naszych pogańskich przodków, według których człowiek i zwierzęta stanowią jedną rodzinę.

Od czasów przedchrześcijańskich poszczególne pokarmom przypisuje się magiczne

właściwości. Zgodnie z nimi, spożywane w tę wyjątkową noc wigilijne potrawy mają zapewnić ludziom m.in. zdrowie i obfite zbiory.

- ☛ **opłatek** symbolizuje miłość, przebaczenie i pojednanie; domowi, w którym jest obecny, ma on przynieść spokój oraz szczęście, a tego, kto się opłatkiem przełamie, obdarzać taką ilością chleba przez cały rok, że będzie się mógł nim podzielić z innymi, bez lęku przed zaznaniem głodu;
- ☛ **chleb** oznacza dobrobyt, jest to także zapowiedź początku nowego życia;
- ☛ **zboże** uznawane jest za źródło życiodajnej mocy i plenności;
- ☛ **wypieki z mąki** według wierzeń ludowych mają zapewniać gospodarzom pomysłność w nadchodzącym roku;
- ☛ **ryba** przypomina nam o chrzcie, zmartwychwstaniu; to symbol nieśmiertelności i odradzania się życia;
- ☛ **mak** jest znakiem płodności,

☛ **kapusta** symbolizuje życiodajną siłę sprawiającą, że po zimie cała przyroda ponownie obudzi się na wiosnę;

☛ **groch** ma za zadanie chronić uczestników wieczerzy przed chorobami; w połączeniu z kapustą gwarantuje urodzaj;

☛ **grzyby** według pradawnych wierzeń ułatwiają nawiązywanie kontaktu ze światem zmarłych;

☛ **potrawy z miodu** mają z kolei zapewnić nam przychylność sił nadprzyrodzonych;

☛ **jabłko** zjedzone podczas wieczerzy wigilijnej chroni podobno przed bólem gardła, a **orzechy** przed bólem zębów.

Ile w tym wigilijnym menu jest prawdy, a ile bożonarodzeniowej magii? Tego niestety nie wie nikt. Ile by jej jednak nie było, nie pozwólmy, aby tradycje, ludowe wierzenia czy nawet, jak chcą niektórzy, zabobonne przesady, które przetrwały liczne historyczne i kulturowe zawieruchy bezpowrotnie zaginęły.

Wigilia smaku

Grzyby, mak i miód

Podczas gdy dzieci od rana wypatrują pierwszej gwiazdki i oczekują na bliżej nieokreśloną magię świąt, gospodynie uzbrojone w młynek, wałek i cedzak – kulinarne insygnia władzy, komponują wigilijne potrawy według rodzinnych tradycji, wypełniając kuchnię niecodziennym zapachem, który pojawia się tylko raz w roku.

Tego dnia magia ma swoje źródło w kuchni – bogactwo smaku i aromatu wydobywa się z wigilijnych potraw, snując opowieść o starosłowiańskich symbolach.

Grzybom nasi przodkowie przypisali właściwości służące osiągnięciu łączności między

światem doczesnym a zaświatami i dlatego uchodziły za „magiczną” potrawę. Magiczną, gdyż wykradzioną z innego świata. Ich obecność na wigilijnym stole w pierogach, kapuście lub barszczu symbolizuje uleganie pokusom i zapewne przez to są tak bliskie ludziom.

Symboliczne znaczenie ma także mak, który w kulturze starosłowiańskiej uchodził za roślinę niezwykłą – znano bowiem jej halucynogenne i usypiające właściwości. Pierwotnie mak był wykorzystywany do sporządzenia silnych wywarów w czasie obrzędów związanych z kultem przodków. Wraz z nastaniem chrześcijaństwa stał się znakiem płodności. Według wierzeń ludowych mak był najważ-

niejszą z wigilijnych potraw – przynosił gospodarstwu dostatek i zapewniał jego mieszkańcom spokojną przyszłość.

Równie ważny jest miód – owoc pracy pszczół i ludzi – stanowiący o magicznej sile potraw. W przeszłości był on, podobnie jak kasha, symbolem obfitości, szczęścia i miłości. Spożywany w dniu wigilii miał zapewnić przychylność sił nadprzyrodzonych, a także pomysłowość i długie życie.

Każda potrawa wigilijna ma swoją tradycję, a jej poszczególne składniki symboliczne znaczenie. Warto o nich pamiętać, spoglądając na dno talerza wyścielone pokruszonym opłatkiem.

Kasha z miodem i suszkami



– wyjątkowa w smaku i cudownie pachnąca suszonymi owocami

składniki:

- ☛ kasha jęczmienna – 1 szklanka,
- ☛ woda – 2-2,5 litra,
- ☛ miód leśny z dodatkiem jeżyny – do smaku,
- ☛ suszone owoce (śliwki, jabłka, gruszki, figi, daktyle, morele, gruszki) – 200 g,
- ☛ cynamon, anyż – do smaku.

przygotowanie:

Owoce zalać wodą i odstawić na 2-3 godziny, następnie pokroić. Kaszę gotować do miękkości, aż woda odparuje. Dodać owoce, miód, cynamon oraz kilka gwiazdek anyżu. Gotować jeszcze kilka minut.



Kapusta z grzybami



– tradycja niejedno ma imię

składniki:

- ☛ 1 kg kiszonej kapusty,
- ☛ 50 suszonych grzybów (borowiki),
- ☛ 1 cebula,
- ☛ 2 łyżki kminku,
- ☛ 3 łyżki oleju lnianego,
- ☛ 3 liście laurowe,
- ☛ kilka ziarenek czarnego pieprzu,
- ☛ szczypta soli,
- ☛ kilka ziaren pieprzu

przygotowanie:

Grzyby płuczemy, moczymy wcześniej w ciepłej wodzie (około 1 godz.), następnie kroimy na mniejsze kawałki. Cebulę kroimy w cienkie plasterki. Przygotowujemy odpowiednio duży garnek, do którego wlewamy 3 łyżki oleju lnianego i smażymy cebulę aż nabierze złotego koloru. Wrzucamy kapustę kiszoną (wcześniej wypłukaną) razem z namoczonymi grzybami (wraz z wodą, w której moczyły się grzyby). Dodajemy liście laurowe, kminek oraz kilka ziaren czarnego pieprzu.

Wlewamy tyle wody, aby prawie zakryła kapustę. Całość gotujemy na średnim ogniu przez około 60-90 minut, aż kapusta i grzyby będą miękkie. Całość mieszamy od czasu do czasu i w razie konieczności dolewamy wodę. W czasie gotowania doprawiamy do smaku solą i pieprzem.

Świąteczne kluski z makiem



– doskonała alternatywa wigilijnej kutii

składniki:

- ☛ 500 g ziemniaków,
- ☛ 3 łyżki maki ziemniaczanej,
- ☛ szklanka maki pszennej,
- ☛ jajko,
- ☛ szczypta soli,
- ☛ 50 g masła,
- ☛ 45 g maku,
- ☛ 60 g rodzynek,
- ☛ 60 g orzechów włoskich,
- ☛ 2-3 łyżki miodu,
- ☛ kandyzowana skórka cytryny w syropie.

przygotowanie:

Ziemniaki ugotować w osolonej wodzie. Bardzo dokładnie ugnieść. Dodać maki, jajko i sól i zagnieść ciasto. Uformować wałeczki o średnicy około 2 cm i pokroić na mniejsze kawałki. Ugotować w osolonym wrzątku do wypłynięcia. Masło roztopić, dodać mak, orzechy, rodzynki i miód. Połączyć z odcedzonymi kluskami. Polać kandyzowanymi skórkami cytryny wraz z syropem.

