

Harynki i grzibiówka czyli co jemy na Wigilię

Data publikacji: 24.12.2018 8:00

Smażony karp, harynki, zupa grochowa albo grzibiówka, do tego sałatka jarzynowa i opłatek z miodem... Zapytaliśmy się kilkunastu rozpoznawalnych osób ze Śląska Cieszyńskiego, mieszkających po obydwu stronach granicy, jakie potrawy pojawią się w tym roku na ich wigilijnym stole.

– **U mnie zupełnie tradycyjnie** – mówi konferansjer „Gorolskiego Świąta” Tadeusz „Filip” Filipczyk z Nawsia. – **Grochówka, bo musi być coś kulatego, albo fasole, albo groch, albo czoczka po naszymu, czyli soczewica, a potem rybka. Nic więcej. Żadne dwanaście potraw.**

Jednak ryba, a dokładnie karp spożywany jest u Filipczyka w dwóch postaciach. Smażony, a następnie pomazany czosnkiem i masłem. – **Karp po staroczesku się nazywa. A następna to zapieczony karp w pomidorach z cebulą, a do tego sałatka tradycyjno, warzywna.**

Z kolei Andrzej Niedoba, organizator dorocznego „Balu Góralskiego” w Mostach jabłonkowskich, a od półtora miesiąca wójt tej gminy wymienia po kolei wszystko co się pojawi na jego rodzinnym stole: opłatek, miód, chleb, masło, barszcz czerwony, grochówka z grzankami z chleba, ziemniaki gotowane całe, „miyszanki” (purée ziemniaczane), sałatka ziemniaczana, kapusta z pieprzem i karp panierowany.

Kolega Niedoby, z którym razem występował w kapeli „Torka” i grał w niej na gajdach, czyli Mariusz Wałach z Bystrzycy (obecnie prezes Kongresu Polaków w Republice Czeskiej), na wigilijnym stole znajdzie smażonego karpia, a także sałatkę ziemniaczaną oraz grochówkę. – **Bardzo dobrą zresztą ją żona robi** – podkreśla Wałach.

Pozostając w góralskich klimatach zaglądamy na stół Łucji Dusek-Francuz, twórczyni strojów ludowych, która pochodzi z Istebnej (albo z Istebnego, jak chcą miejscowi), ale mieszka teraz w Cieszynie. – **U mnie obowiązkowo opłatek z miodem i masłem, zupa grzybula, ziemniaki gotowane ze słodką kapustą zasmażaną, kompot ze suszek, groch ze śliwkami, ryba, sałata jarzynowa i kołocz z serem i makiem.**

A zatem w porównaniu do Filipczyka, u Niedoby i u Dusek jest to już wielka ucztą wigilijna.

Zastępca wójta gminy Istebna Ryszard Macura, który przez ostatnią kadencję był włodarzem księżęcego Cieszyna, podkreśla, że odkąd pamięta, to przy wigilijnym stole w szerszym rodzinnym gronie łączyły się różne domowe tradycje kulinarne. – **A te związane są obecnie z następującymi potrawami: zupa rybna, barszcz lub zupa fasolowa z makaronem, pierogi, ziemniaki z kapustą, śledź, sałatka warzywna z pieczonym karpkiem. Oczywiście kompot (dawniej z pieczek, dziś już niekoniecznie), orzechy, miód, cieszyńskie ciasteczka i inne ciasta oraz owoce.**

Połączenie potraw z różnych regionów również jest obecne na wigilijnym stole u burmistrz nadolziańskiego grodu Gabrieli Staszkiwicz, czyli widać, że przynajmniej w tej kwestii mamy w cieszyńskim ratuszu do czynienia z kontynuacją. – **U mnie w domu zawsze była zupa rybna, chałka z mlekiem, poza tym karp smażony, śledzie i sałatka tradycyjna, jarzynowa. Mój mąż, który jest z Krakowa, dołączył z jedną potrawą, to są łazanki z makiem, które zagościły te dwadzieścia pięć lat temu na naszym stole. I jeszcze kapusta z grochem. Moja babcia ze strony taty była z Płońska pod Warszawą i stamtąd tę potrawę przywiozła. Ta kapusta nam tak smakuje, że gotujemy jej przeogromne ilości i jemy do samego Sylwestra. To jest hicior każdej Wigilii i Świąt.**

Tu uwaga – potrawę tę robi się z kiszanej kapusty.

Ale tym razem nie będzie jednej, którą pani burmistrz również zna od dziecka, czyli warzonych pieczonych gałuszek. – **Najpierw się je piekło w piekarniku, a potem obgotowywało jeszcze w mleku. Na słodko, posypane orzechami i polane miodem. Nie wiem skąd ta tradycja. U nas w rodzinie było wymieszane, bo dziadkowie**

ze strony mamy byli z Moraw, więc może stamtąd? – zastanawia się Staszkiwicz i dodaje, co mawiała jej babcia: „ile tych bułeczek zjesz, tyle kopek siana postawisz”.

Odchodząc od stołów działaczy samorządowych, warto się przyjrzeć, co będą spożywali podczas tegorocznej wigierzy wigilijnej ludzie kultury. I tak zamieszkała w Zebrzydowicach Ewelina Szuścik, znana poetka, gawędziarka i publicystka, tworząca w gwarze cieszyńskiej, również zachowuje tradycję, ale już naszego regionu. – **U nas na pewno będzie grzibiówka, karp w brezlach, sałat jarzynowy, kapusta na słodko z chlebym, harynki na kwaśno i ciasteczka drobne.**

Harynki pojawią się zapewne w wielu domach, choć może ta gwarowa nazwa na skropione octem i przełożone cebulą śledzie uległa już nieco zapomnieniu.

Nie zapomina jednak o daniach ze Śląska Cieszyńskiego Mariusz Wysłych z Gminnego Ośrodka Kultury w Jasienicy, choć miejscowość ta administracyjnie podlega Bielsku, które coraz bardziej ciąży ku Małopolsce. A zatem u Wysłycha pojawi się m.in. zupa rybna z głów karpia, karp smażony, zupa z fasolą, suszem i rodzynkami, grysik z masłem i cynamonem oraz makowiec.

Powróćmy pasmem górskim jeszcze raz do Trójwsi, do gazdówki największego popularyzatora muzyki, i niedostrzegalnego swobodnego ducha Beskidów, do gazdówki Józefa Brody w Koniakowie. I u niego na wigilijnym stole pojawi się zupa rybna oraz smażony karp, a także kapusta i fasola oraz kompot z pieczek.

A co jadano na podcieszyńskiej wsi na Wigilię tak, powiedzmy, sto sześćdziesiąt lat temu? Napomknęła o tym „Gwiazdka Cieszyńska” w swej słynnej rubryce z rozmowami Jury i Jonka. Otóż na wigilię 1858 roku Jonek miał mieć tylko harynka i „ku tej rybie naloć kworte piwa”. Kiedy to usłyszał jego przyjaciel, to zaprosił go do siebie na wieczerę, na którą żona przygotowała „rybią polewkę, rybę w czornyj moczce z gałuszkami i kapustą, żółtą kaszę z piernikiem, a na ostatek opłatki z miodem, jabłka i orzechy”. Nie było wtedy sałatek warzywnych czy ziemniaczanych, które pojawiły się nieco później, ale już są – co potwierdzili nasi rozmówcy – od kilku pokoleń tradycyjną potrawą regionalną. Natomiast większość dań, które w 1858 roku spożywali Jura i Jonek, królują na śląsko-cieszyńskich stołach po dziś dzień, a dokładnie co roku w ten wigilijny wieczór.

Wesołych Świąt i smacznego!

(ÿ)