

Jakie potrawy na wigilijny stół?

Data publikacji: 24.12.2019 8:00

Wigilia – dzień, w którym rodziny się spotykają, aby zasiąść do wspólnej wieczerzy, spożyć tradycyjne dania i obdarować bliskich prezentami, które oficjalnie przyniósł aniołek. Co jednak zgodnie z tradycją, powinno znaleźć się na wigilijnym stole na Śląsku Cieszyńskim?

zdjęcie poglądowe /pixabay.com

Przez lata tradycje wigilijne ewoluowały. To, co dziś znajdujemy na stołach, nie zawsze pokrywa się z tym, co jedli nasi przodkowie. Przede wszystkim podstawową różnicą jest aktualnie lepsza dostępność niektórych produktów i coraz częstsze migracje ludzi, którzy przybywając na nowy teren, przywożą nań swoje zwyczaje. Co jednak pojawiało się na stołach wigilijnych Śląska Cieszyńskiego kilkadziesiąt, a nawet kilkaset lat temu?

- Dialog Jury i Jánka – bohaterów cyklu publikowanego na łamach „Gwiazdki Cieszyńskiej” - z 1858 roku informuje o potrawach wigilijnych. Pojawia się tutaj informacja o harynkach - śledziach – ale także o rybnej polewce, rybie w czarnej mączce z gałuszkami i kapustą, żółtej kaszy [kasza jaglana] z piernikiem, opłatki z miodem, jabłka i orzechy. Jak widać, nie pojawia się tutaj informacja spotykanej powszechnie sałatki jarzynowej. Ta ostatnia nie pojawia się również we wspomnieniach z przełomu XIX i XX wieku. Dbano o to, by na stole nie brakowało potraw. Oczywiście ich ilość zależała od zamożności czy ogólnej sytuacji ekonomicznej danej epoki a tym samym nie wszędzie i nie zawsze potraw było dwanaście. Np. po I wojnie światowej na wigilijnym stole w Istebnej pojawiły się tylko opłatek maczany w miodzie, ugotowana biała kapusta, gotowane ziemniaki, placek z mąki, jaj i mleka, który smarowano lub maczano w roztopionym maśle, makaron z masłem i cukrem oraz bryja z suszonych owoców. Niemniej podczas wieczerzy wigilijnej należało skosztować każdej z potraw. Resztki z wigilijnego stołu można było zanieść bydłu lub wysypać pod drzewkami owocowymi w ogrodzie, aby dobrze obrodziły. W pojawiających się na wigilijnym stole maku, suszonych owocach, grzybach można dostrzec zaduszny charakter – wyjaśnia dr hab. Grzegorz Studnicki.

Tradycyjnie, w wigilię na stole powinno znaleźć się 12 dań. Nie mówimy jednak o daniach sytych, takich jak obiadowe. W przypadku wieczerzy wigilijnej każdy pojedynczy składnik można uznawać za danie.

Tak więc na stołach powinniśmy znaleźć:

1. chleb z masłem i czosnkiem,
2. jabłka, orzechy,
3. struclę z mlekiem,
4. groch polany masłem,
5. kompot z pieczek,
6. zupę grzybową z ziemniakami,
7. kapustę zasmażaną,
8. groch z kapustą,
9. pierogi z kapustą,
10. karpia smażonego
11. sałatkę ziemniaczaną,
12. zupę rybną.

Co ciekawe jednak nawet na Śląsku Cieszyńskim, przepisy dotyczące tradycji wigilijnych nie są spójne. Doskonałym przykładem może być, chociażby zupa rybna, która w niektórych domach od dawna jest przygotowywana w sposób wytrawny, a w innych „na słodko”, czyli właśnie z dodatkiem rodzynek i orzechów. Na niektórych stołach z kolei zamiast zupy grzybowej znajdziemy barszcz, a w jeszcze innych do potraw dodawany jest grysik, który ma zapewnić osobom spożywającym potrawy pomyślność finansową w nadchodzącym roku. A jakie są potrawy

wigilijne w Waszych domach?

JŚ