

Na dzień Adama i Ewy daruj bliźnim gniewy

Data publikacji: 24.12.2020 10:00

Wigilia to ważny dzień, z którym na Śląsku Cieszyńskim wiązało i nadal wiąże się sporo zwyczajów. Dzień poprzedzający święta Bożego Narodzenia był również nazywany Szczodrym Dniem – obdarowywano wtedy prezentami nie tylko bliskich, ale również klientów, czy służbę. Tego dnia nie wypadało chować urazy, Wigilia była dniem nostalgii i wybaczenia.



fot. arc.ox.pl

W czasach, gdy tradycja w regionie była głównym wyznacznikiem zachowania, Wigilia była traktowana, jak święto – tego dnia nie wypadało pracować, wyjątkiem były roboty domowe, zmierzające do przygotowania kolacji wigilijnej. Tradycyjne świąteczne ciasteczka zwykle były już przygotowane, gospodyniom pozostało więc tylko ugotowanie tradycyjnych potraw.

Wieczera była przygotowywana wraz z pojawieniem się „pierwszej gwiazdki”. Domowników zwoływała gospodyni. Zgodnie z tradycją, nie należało się ociągać, ponieważ na spóźnialskich miało się czekać przez cały rok. Należało również uważać na zachowanie, gdyż „jaka wigilia”, taki cały rok. Pod talerz przed kolacją należało włożyć pieniążek – miało to zapewnić dostatek w nadchodzącym roku.

Na Śląsku Cieszyńskim na próżno szukać tradycyjnego zestawu potraw. Wszystko zależało od zamożności gospodarzy – im więcej potraw, tym dom był bogatszy. Ubogie rodziny ograniczały się do kilku podstawowych dań. Na stołach można było znaleźć m.in.: grysik z masłem i miodem, groch z kapustą, śledzie solone, kompot z szusu, czy bułki moczone w mleku, z dodatkiem masła i miodu. Co ciekawe, w tradycji cieszyńskiej raczej nie znajdziemy barszczu z uszkami, czy pierogów, które są obowiązkowym daniem w innych częściach regionu - **Zwyczaj i obrzędy wigilii i godnych świąt, zachowały swoje tradycje, chociaż z różnymi zmianami, a to chociażby z napływu i wymieszania się ludności** – podsumowuje Czesław Stuchlik, miłośnik historii i folkloru z Pogwizdowa. Dlatego też obecnie na stołach Śląska Cieszyńskiego można znaleźć różnego rodzaju wariacje, w tym zupy, uszka i pierogi.

JP