

WIADOMOŚCI TARNOWSKIE



Ilustrowany tygodnik polityczny, gospodarczy, społeczny i informacyjny.

Rok XIII.

Tarnów, grudzień 2017

Nr. 54

ŚWIĘCI NA ŚWIĘTA



św. Mikołaj



św. Szczepan



św. Sylwester

Święta Bożego Narodzenia to czas niezwykły, czas pełen uroku, czas podsumowań i zadumy nad światem i naszymi uczynkami. To chwila wytchnienia, którą poświęcamy rodzinie i przyjaciołom.

W tym pięknym czasie życzę Państwu, by Święta Bożego Narodzenia były okresem pojednania i spokoju. Niech pod świąteczną choinką znajdzie się szczęście, życzliwość i wzajemne zrozumienie.

Nowy, 2018 rok, niechaj przyniesie zdrowie, pomyślność i sukcesy, pogodę ducha i spełnienie wszystkich marzeń.

Roman Ciepiela
Prezydent Tarnowa



Wilia składała się z ośmiu-dwunastu potraw i mimo solidne i uważne objadanie się, iżby na wszystko miejsca starczyło, miejsca tego nie starczyło.

W pośrodku stołu pofalowanego bielą obrusa, na pękach siana (ze ździebeł jego wróżyliśmy, czyje życie dłuższe) stawiano tak zwaną „kucję” – ogromną salaterę poczworną, w której mieściły się cztery zasadnicze potrawy Wilii, cztery paskudztwa ku tradycji przyrządzone, których nikt nigdy nie tykał. Jestem przekonany, że kucja sięgała swym pochodzeniem zamierzchłych czasów pogańskich.

Był tam kisiel owsiany, wyglądający jak brudny kłajster; rozdęte ziarna gotowanej pszenicy, groch i jęczmień oraz mleko makowe.

Babka tylko, jako pani domu, musiała każdej potrawy spróbować i podlać „syta” (miód z wodą), bo inaczej nadchodzący rok nie dalby dostatku. Krzywiła się, zwłaszcza przy kisielu, ale mus to mus.

Melchior Wańkowicz
„Szczęście lata”

Najważniejszym momentem wigilijnej wieczerzy jest dzielenie się opłatkiem. To znak pojednania i przebaczenia. W polskim zwyczaju jest również posyłanie opłatka osobom bliskim, a nieobecny przy stole wigilijny. Samo słowo pochodzi od łacińskiego „oblatum” co oznacza dar ofiarny. Tradycja łamania się opłatkiem nawiązuje do zwyczaju łamania się chlebem już w pierwszych wiekach chrześcijaństwa.

Najstarsze z zachowanych opłatków pochodzą z XVII wieku. Wyrabiano je przy kościołach i klasztorach, a wypiekano je, lejąc bardzo rzadkie ciasto pszenne w żelazne foremki odznaczające się artystycznym rysunkiem rytego na metalowych ściankach foremki.



Według tradycji autorem pierwszej kolędy był święty Franciszek z Asyżu. Jednak ktoś, kto dzieje Nowego Testamentu znałby tylko z polskich kolęd, mógłby uznać, że Jezus urodził się gdzieś w polskiej wsi. Najstarsza znana kolęda, rozpoczyna się od słów „Zdrow bądź krolu anjelski” i pochodzi z roku 1424, ale „złoty wiek” kolędy przypadał na XVII i początek XVIII wieku. Autorstwo tekstu „W żłobie leży” przypisywane jest Piotrowi Skardze. W 1792 roku w kościele w Białymstoku po raz pierwszy zaśpiewano „Pieśń o Narodzeniu Pańskim”, znaną dziś bardziej pod tytułem „Bóg się rodzi”.

W XIX wieku, w okresie powstania listopadowego, pojawiły się polskie kolędy patriotyczne. Anonimowi zwykle autorzy pisali słowa o treści patriotycznej do melodii tradycyjnych kolęd lub dopisywali nowe zwrotki do klasycznych tekstów.

Nie tylko tradycja

Zestaw dań podawanych podczas wigilijnej wieczerzy uzależniony był nie tylko od lokalnych tradycji, ale, co oczywiste, statusu majątkowego poszczególnych rodzin. Na terenie Galicji wśród rodzin zamożnych wigilijnym przysmakiem była zupa migdałowa. Ci z kolei, których nie stać było na bardziej szlachetne gatunki ryb, zadowalali się, najtańszymi wówczas, śledziami.

Dobór potraw na wigilijną wieczerzę powinien był wyrażać dostatek domu i zasobność jego spiżarni. Podstawę stanowiły dania z ryb. Wśród ryb, które mogły podkreślić pozycję społeczną gospodarzy, szczególną rolę odgrywały sandacz i szczupak. Karp coraz częściej zaczął zajmować ich miejsce od lat osiemdziesiątych XIX wieku. Szczególnie ceniony był karp królewski, zwany lustrzeniem, o bardzo delikatnym smaku. Repertuar ryb wigilijnych uzupełniały okoń i lin. Najlepiej żeby ryba była przyrządzona w szarym sosie, ale pojawiały się także ryby w galarecie, pieczone lub gotowane. Na stołach gościły typowe potrawy z maku, z suszonych grzybów i bakalii, i oczywiście zupy. Dawniej jednym z wigilijnych przysmaków wśród rodzin zamożnych była także zupa migdałowa. Przyrządzano ją z mielonych migdałów, które parzono wrzącym mlekiem z dodatkiem cukru i ryżu.



Jeśli rodzinę chłopską było stać na ryby, to najczęściej podczas Wigilii jedzono śledzie, wówczas najtańsze i łatwo dostępne. Stosowaną liczbę dwunastu dań często wypełniał bogaty repertuar zup. W małopolskich wsiach często wieczerzę rozpoczynał barszcz owsiany z grzybami. Na stole pojawiała się siemieniarka, zwana też siemieńcem, przygotowana z rozparzonego siemienia lnianego z dodatkiem mąki, popłochą z suszonej rzepy, czy garus – zupa przyrządzona ze śliwek. Za tradycyjne potrawy ludowe podczas Wigilii uznawano również bigos postny, kaszę jaglaną z suszonymi śliwkami, kapustę z grochem, kisiel z owsa, kluski pszenne, piernik, jabłka i orzechy. Na wieczerzy wigilijnej nie mogło zabraknąć także i chleba, aby nie brakowało go w następnym roku.

Słowo „wigilia”, pochodzące z języka łacińskiego oznacza czuwanie. Według kościelnego zwyczaju w dniu poprzedzającym większe uroczystości religijne obowiązywał post i wierni przez całą noc oczekiwali na święto, modląc się wspólnie. Czuwający pokrzepiali się postnym posiłkiem złożonym głównie z chleba i ryby, spożywanym w milczeniu, by podkreślić jego religijny charakter. Tak też się działo w przeddzień Bożego Narodzenia.

Wróżby „matrymonialne”

Wiele wigilijnych wróżb dotyczyło zamążpójścia lub ożenku. Wrócono przy pomocy ździebeł siana leżącego pod obrusem, kłosów zboża, ziaren kutii, a nawet talerzy wypełnionych symboliczną zawartością.



Wiele wigilijnych wróżb dotyczyło zamążpójścia lub ożenku. Pochmurne niebo wróżyło zamążpójście pannom starym i bogatym, jasne młodym i biednym.

Pod koniec wieczerzy wigilijnej wrócono sobie ze ździebeł siana spod obrusa: jeśli dziewczyna wyciągnęła zielone – w zapusty przy-



wdzieje ślubny wianek, gdy zwiędłe – trzeba będzie na męża jeszcze poczekać, a jeśli żółte – to całkiem zła wróżba – umrze jako stara panna.

Wyciągano kłosa ze snopów i liczono ziarna. Jeśli była ich liczba parzysta – zapowiadały szybkie małżeństwo, nieparzysta liczba oznaczała dłuższą samotność.

Młodzi ludzie nabierali też na łyżki trochę kutii i rzucali ją do góry. Jeśli ziarna przylgnęły do sufitu – była to wróżba szybkiego małżeństwa.

Wrócono też przy użyciu trzech talerzy, w których były woda, piasek i gałązka świerku, co symbolizowało chrzciny, śmierć i zamążpójście. Talerze stały w ciemnym miejscu i zależnie od tego co się wybrało, to było pisane w następnym roku.



Wigilijna magia liczb

Parzysta liczba osób przy wigilijnym stole i nieparzysta liczba potraw – tak, zgodnie z tradycją, przebiegać miała wigilijna kolacja. Nieparzysta liczba osób wróżyć miała śmierć jednego z uczestników wigilii. Liczba potraw, w zależności od zamożności, wynosiła od pięciu do 13.

Do tradycji wigilijnych należy dopilnowanie, aby do wieczerzy zasiadała parzysta liczba osób; nieparzysta wróżyć miała rychłą śmierć jednego z biesiadników. Najbardziej obawiano się liczby 13, uważanej za złowieszczą – do Ostatniej Wieczerzy Chrystus siadł do stołu w 12 apostołami. „Feralna trzynastka” pochodzi właśnie stąd.

Jeśli siadających razem domowników było nie do pary, to dawniej – starym zwyczajem – do stołów szlacheckich zapraszano kogoś ze służby lub czeladzi, a chłopci i mieszczanie prosili na wigilię żebraków, także na pamiątkę tego,

że Chrystus jadał wspólnie z ubogimi. Przy stole siadano zwykle według wieku, aby, jak mawiano, „tymże umierać porządkiem”.

Liczba osób przy stole powinna być parzysta, natomiast, według dawnych zwyczajów, liczba potraw wigilijnych powinna być nieparzysta – pięć lub siedem u chłopów, dziewięć u szlachty, u arystokracji – 11 lub 13.

Różnie tłumaczono ten zwyczajowy wymóg. Siedem – dni tygodnia, dziewięć – na pamiątkę dziewięciu chórów anielskich. W zamożnych domach istniał zwyczaj przyrządzania na kolację wigilijną, oprócz innych potraw, 12 dań rybnych na pamiątkę 12 apostołów.

Nieparzysta liczba potraw miał zapewnić urodzaj w następnym roku. Wierzono także, że potrawy na wieczerzę wigilijną powinny składać się ze wszystkich płodów pola, sadu, ogrodu, lasu i wody. Gdyby coś opuszczono, nie obrodziłoby w nadchodzącym roku.



Najpierw był buraczany kwas, gotowany na grzybach z ziemniakami całymi, a potem przyszyły śledzie w mące obtaczane i smażone w oleju konopnym, później zaś pszenne kłuski z makiem, a potem szła kapusta z grzybami, olejem również omaszczona, na ostatek przysmak prawdziwy, bo racuszki z gryczanej mąki z miodem zatarte i w makowym oleju upróżone, a przegryzali to wszystko prostym chlebem, bo placka ni strucli, że z mlekiem i masłem były, nie godziło się jeść dnia tego.

Jedli długo i mało kiedy jeśli tam które rzekło jakie słowo, więcino skrzbót tyżek o wręby się rozlegał i mlaskanie. (...)

Cicho się w izbie stało, ciepło, serdecznie, nabożnie i tak uroczyście, jakby między nimi leżało to święte Dzieciątko Jezus.

Ogromny, a ciągle podsycany ogień wesolo trzaskał na kominie i rozświetlał całą izbę, aż lśniły się szkła obrazów i czerwieniały zamarzniete szyby, a oni siedzieli teraz wzdłuż ławy, przed ogniem i poradzali z cicha a poważnie...

Władysław St. Reymont „Chłopi”

Pierwsza wzmianka o jedzeniu karpia pochodzi z Krakowa z dnia 18 sierpnia 1292 roku. Gościł wówczas w Krakowie król Czech Wacław II, na cześć którego wydano ucztę i podano właśnie karpia. To pierwsze odnotowanie, bo karpia jedzono zapewne także wcześniej, choć był bardzo drogi.

Najstarszym, tradycyjnym świątecznym przybraniem domu była „jutka” lub „podłaźniczka” - ścięty wierzchołek sosenki lub jodełki, zawieszony u sufitu. Przybierano ją zrobionymi z opłatków pieczonych w domu tzw. „światami” lub pieczywem w formie roślin lub zwierząt. W niektórych rejonach ozdobą był ozdobiony snopek ustawiany w kącie izby kłosem do góry. Taki snop trzymano w domu do Trzech Króli, a następnie rytualnie palono. Choinka pojawiła się dopiero w XIX wieku i to początkowo na arystokratycznych dworach.

Wielokrotnie zdarzało się w historii, że wigilię Bożego Narodzenia „przesuwano” z 24 na 23 grudnia. Według bowiem tradycji ludowej, w latach, gdy 24 grudnia wypada w niedzielę, wigilia nie mogła być obchodzona, ponieważ „niedziela nie przyjmuje postu”. W takim przypadku wieczerzę wigilijną urządzano już w sobotę, a Boże Narodzenie świętowało się przez trzy dni.



Święty Mikołaj – patron dzieci

Mikołaj, biskup Miry, ze względu na przypisywane mu uczynki został pierwowzorem postaci rozdającej prezenty dzieciom. Przypisywane - bo wzmianki o świętym Mikołaju pojawiają się dopiero ponad 200 lat po jego domniemanej śmierci.

To jeden z najbardziej popularnych świętych, ale wiedza o świętym Mikołaju to mieszanka faktów, podań i legend. Prawdopodobnie żył na przełomie III i IV wieku, jednak najstarsze na ten temat przekazy pochodzą z czasów dużo późniejszych.

Jeśli wierzyć tradycji urodził się w bogatej rodzinie, ale chętnie dzielił się majątkiem z biednymi. Był biskupem Miry, miasta na terenie dzisiejszej Turcji, być może brał udział w pierwszym soborze powszechnym w Nicei w roku 325. Najstarszy wizerunek św. Mikołaja, z VI wieku, oglądać można w jednym z kościołów Bejrutu.

Nie wiadomo dokładnie kiedy zmarł - prawdopodobnie między rokiem 345 a 352. Tradycja przechowała tylko dzień i miesiąc tego zdarzenia - 6 grudnia.

W Polsce związek kultu świętego Mikołaja z wręczaniem prezentów udokumentowany jest od XV wieku. Wiadomo jednak, że kilka wieków wcześniej we Francji w wigilię dnia 6 grudnia zakonnice roznosiły prezenty dla dzieci z biednych rodzin i zostawiały je pod drzwiami. Z kolei w XIII wieku pojawił się zwyczaj rozdawania w szkołach pod patronatem św. Mikołaja stypendiów i zapomóg.

Święty Mikołaj jest patronem kilku krajów i miast oraz m.in. cukierników, dzieci, flisaków, jeńców, młynarzy, notariuszy, piekarzy, pielgrzymów i podróżnych, czy studentów.



Święty Szczepan – pierwszy męczennik

Święty Szczepan nazywany jest pierwszym męczennikiem. Zginął prawdopodobnie około roku 36, ukamienowany przez Żydów w Jerozolimie. Jego wspomnienie obchodzone jest w Kościele katolickim w dniu 26 grudnia.

Święty Szczepan, pierwszy chrześcijański męczennik, urodził się w Jerozolimie, ale nie jest znana data jego przyjścia na świat. Jego biografia rozpoczyna się od momentu, gdy był już jednym z diakonów, których apostołowie wybrali do pomocy w głoszeniu Ewangelii oraz do posługi ubogim, o czym wspominają Dzieje Apostolskie.

Był, jak wszyscy pierwsi chrześcijanie, również Żydem, jednym ze zwierzchników grupy hellenistów, posługujących się na co dzień językiem greckim. Chęć reformowania judaizmu sprawiła, że został oskarżony przez prawowiernych Żydów, postawiony przed Sanhedrynem, co skończyło się jego ukamienowaniem. Zginął w Jerozolimie, prawdopodobnie około roku 36, a więc kilka zaledwie lat po śmierci Jezusa. Powszechny kult świętego Szczepana rozwinął się dopiero w V wieku, gdy odnaleziono jego grób. W miejscu odnalezienia relikwii oraz w miejscu, gdzie, według podania, Szczepan poniósł śmierć, wybudowano w połowie V wieku murowane bazyliki. Ponad 80 miejscowości w Polsce wywodzi nazwę od imienia świętego Szczepana. Wśród nich jest wieś Szczepanów, miejsce urodzenia świętego Stanisława, biskupa krakowskiego i męczennika.

Święty Szczepan jest także patronem archidiecezji wiedeńskiej oraz kamieniarzy, kucharzy i tkaczy.



Święty Sylwester – wspomnienie papieża

W dniu 31 grudnia wspominamy świętego Sylwestra. Był papieżem, żył na przełomie trzeciego i czwartego wieku. O jego życiu i działalności niewiele wiadomo, poza tym, że zmarł prawdopodobnie w dniu 31 grudnia 335 roku.

Dzień 31 grudnia, zwany w Polsce popularnie „Sylwestrem”, związane jest z imieniem papieża Sylwestra I.

Sylwester żył na przełomie III i IV wieku. Urodził się w Rzymie, był synem kapłana, który w czasie prześladowań przechowywał księgi liturgiczne i Pismo Święte należące do Kościoła w Rzymie.

O dzieciństwie, młodości i wykształceniu Sylwestra nic nie wiadomo. Papieżem został wybrany prawdopodobnie w 314 roku. Rok wcześniej ogłoszony został przez cesarza Konstancyusza edykt mediolański, gwarantujący chrześcijanom wolność wyznania. To właśnie papież Sylwester konsekrował, ufundowane przez cesarza, bazyliki – św. Piotra na Watykanie i św. Jana na Lateranie. Legenda mówi, że osobiście ochrzcił cesarza Konstancyusza. Legenda, gdyż cesarza ochrzcił na łożu śmierci ówczesny biskup Konstantynopola.

Sylwester zasiadał na papieskim tronie przez 21 lat. Zmarł w Rzymie 31 grudnia 335 roku. Dlatego jego wspomnienie liturgiczne obchodzone jest w Kościele katolickim w ostatnim dniu roku. Jest patronem Modeny i diecezji, która ma w tym mieście stolicę. Jest także patronem zwierząt domowych, wzywany bywa w modlitwie o dobre zbiory paszy, a także o szczęśliwy i pomyślny nowy rok.

Nowy Rok jaki, cały rok taki

W pierwszym dniu roku szczególną uwagę zwracano na pogodę. Na jej podstawie wróżyło przebieg kolejnych dni i miesięcy, urodzaje, obfitość owoców, a nawet to, czy kury będą się dobrze nosły. Wierzono, że „Nowy Rok jaki, cały rok taki”.

Wielkie znaczenie przywiązywano do pierwszego dnia nowego roku, bo „Nowy Rok jaki, cały rok taki”. Pogoda, własne samopoczucie, zachowanie bliskich – wszystko zapowiadało cały rok. Starano się więc zachować 1 stycznia umiar i pogodę ducha. Dzień Nowego Roku według przepowiedni powinien być jednak ponury, pochmurny i szary, bo taka pogoda wróżyła urodzaj.

Wiatr w tym dniu zapowiadał obfitość owoców, dobre zbiory wróżył też szron pokrywający owocowe drzewa w sadzie, a śnieg dobre rojenie się pszczoł. Dużo gwiazd na niebie wróżyło obfitość jajek.

