Magiczny Kraków

Co kraj, to obyczaj, czyli Święta na świecie

2015-01-09

Boże Narodzenie, Sylwester, a może Święto Trzech Króli? Jakie smakołyki znajdziemy na świątecznych stołach w różnych krajach? Jakie są charakterystyczne dla różnych narodowości świąteczne tradycje i przesądy? Zanim przygotowania do Wigilii pochłoną nas do reszty, proponujemy waszej uwadze świąteczną podróż dookoła świata!

Świąteczne Abecadło wypada rozpocząć od litery „A", czyli **Austrii**, w której zlokalizowane są zaprzyjaźnione z Krakowem Wiedeń i Innsbuck. Czy wiecie, że to właśnie mała austriacka wioska Oberndorf koło Salzburga jest ojczyzną jednej z najpiękniejszych kolęd świata? „Stille Nacht, Heilige Nacht...", czyli „Cicha Noc, Święta Noc..." rozbrzmiała po raz pierwszy w 1818 r. Słowa kolędy napisał ksiądz Joseph Mohr, a muzykę skomponował organista Franz Xavier Gruber.

Zestaw wigilijnych dań na **belgijskim** stole z pewnością przyprawiłby o zawrót głowy wszystkich świątecznych „konserwatystów" przyzwyczajonych do widoku karpia i pierogów z grzybami. Podczas uroczystej kolacji, do której ograniczają się obchody świąt w Belgii, np. w zaprzyjaźnionym z Krakowem Leuven, spożywa się zarówno ostrygi i homary, jak i indyka, czy babkę z kremem mokka. Kojarzony z polskimi wypiekami świątecznymi mak jest tutaj raczej karmą dla ptaków, a po Pasterce tradycyjnie spożywa się bouguettes, czyli rodzaj kutii z pęczakiem. Głównym daniem jest jednak najczęściej dziczyzna w sosie śliwkowym i sorbet. Z wyjątkiem pstrągów Belgowie nie jedzą ryb słodkowodnych.

W **Danii**, gdzie święta spędzane w gronie najbliższej rodziny mają całkowicie świecki charakter, do jednej z najważniejszych tradycji należy dekorowanie choinki charakterystycznymi małymi chorągiewkami – Dannebrog. Świąteczne prezenty przynosi Julemanden, a na wigilijnym stole koniecznie musi się znaleźć pieczona kaczka oraz ris l'amande – zapiekany ryż z owocami i przyprawami korzennymi, w którym ukryty jest jeden migdał. Szczęśliwy znalazca migdała zostaje obdarowany dodatkowym prezentem – np. marcepanową świnką, która przynosi szczęście.

Najwcześniej w całej Europie przygotowania do Bożego Narodzenia rozpoczynają mieszkańcy **Finlandii**. Już w okresie tzw. małych świąt (Pikkujoulu) – w każdą niedzielę Adwentu – w fińskich domach zapalane są kolejne świeczki. Gdy zapłoną już wszystkie – dzieci mogą dostać upragnione prezenty.

Najbardziej efemeryczna choinka z pewnością występuje we **Francji**... Świąteczne drzewko może tutaj zdobić mieszkanie tylko przez jeden dzień w roku! Znana na całym świecie, wykwintna francuska kuchnia jest bogata świątecznymi przepisami, które jednak różnią się w zależności od regionu kraju, np. w Alzacji najbardziej popularna jest pieczona gęś, w Burgundii - indyk, w Akwitanii – nadziewana kasztanami kaczka, zaś w Paryżu – ostrygi! Francuskie dzieci wieżą, że prezenty do ich bucików wkłada nowonarodzone Dzieciątko Jezus, zaś w wioskach i małych miasteczkach na prowincji zachował się zwyczaj wypiekania w okresie bożonarodzeniowym 13 chlebów symbolizujących 12 apostołów i Jezusa.

Aż 12 dni trwają obchody świąt Bożego Narodzenia w **Grecji**. Najważniejszym bożonarodzeniowym symbolem w tym kraju nie jest choinka lecz przystrojony.... model żaglowca. W każdym greckim domu wypieka się Christopsomo czyli chleb Chrystusa: duży okrągły chleb z orzechami i odciskiem drewnianej pieczęci z symbolem religijnym. Inne tradycyjne greckie potrawy świąteczne to m. in. pieczone jagnię, pieczony prosiak, czy nadziewany kasztanami i ryżem indyk. W świątecznym okresie greckie domy odwiedza ksiądz, kropiąc święconą wodą zakamarki, w których mogą ukrywać się kallikantzari, czyli złe duszki.

Sinter Klaus, czyli holenderski Święty Mikołaj nie przyjeżdża saniami, ale przypływa łodzią do portu Schevingen. **Holendrzy**, którzy zazwyczaj nie przywiązują dużej wagi do bożonarodzeniowych tradycji, są niezwykle zżyci ze zwyczajem wysyłania kartek ze świątecznymi życzeniami. Kartkowe szaleństwo rozpoczyna się na kilka tygodni przed świętami. Przeciętna holenderska rodzina wysyła każdego roku od 30 do 50 kartek, zaś te które sama dostaje – wywiesza w oknach domów bądź ustawia na reprezentatywnym miejscu.

Świąteczny okres w **Luksemburgu** rozpoczyna się w pierwszą niedzielę grudnia od wielkiej parady, która przechodzi przez całe miasto aż do głównego Ratuszu. W pochodzie uczestniczą m. in. takie bajkowe postacie jak Klees'chen (odpowiednik Świętego Mikołaja) i Houseker („Czarny Piotruś"), którzy obdarowują okoliczną dziatwę słodyczami. Tradycyjnym deserem podawanym podczas wigilijnej kolacji - oprócz pochodzącej z Niemiec bożonarodzeniowej strucli – jest buche de Nol, czyli specjalne świąteczne lody.

Norwegowie rozpoczynają przygotowania do świąt – generalne porządki i pieczenie ciasteczek, których musi być przynajmniej 7 rodzajów! – już podczas Adwentu. Głównym daniem świątecznej kolacji jest pinnekjtt, czyli solone jagnięce żeberka. Przygotowuje się również... owsiankę! W wigilijny wieczór należy bowiem poczęstować nią domowego gnoma, nazywanego Julenisse – wówczas będzie grzeczny i zamiast płatać złośliwe figle przyniesie dzieciom prezenty. Ważnym elementem świąt jest również sosnowe lub świerkowe drzewko, które zadomowiło się w Norwegii dopiero w 1900 r. Choinka jest dekorowana ręcznie robionymi z kolorowego papieru ozdobami – łańcuszkami i koszyczkami, które następnie wypełnia się słodyczami i bakaliami. To właśnie z norweskich lasów pochodzą drzewka ustawiane co roku na Union Station w Waszyngtonie oraz Trafalgar Square w Londynie. Jest to kontynuacja tradycji zapoczątkowanej w 1947 r., kiedy władze brytyjskie w podziękowaniu za pomoc okazaną Norwegii w okresie okupacji, dostały w prezencie od Oslo wspaniałe bożonarodzeniowe drzewko.

Na wigilijnym stole w **Czechach** nie może zabraknąć vánočky – tradycyjnego białego ciasta z bakaliami przypominającego wyglądem i smakiem polską słodką chałkę. Na Słowacji, a przede wszystkim w okolicach Bratysławy, zamiast tradycyjnej zupy grzybowej podawana jest przygotowywana z kiszonej kapusty kapustnica. Dużą wagę przywiązuje się tutaj do bakalii i owoców, a zwłaszcza jabłek, które służą nie tylko do jedzenia, lecz także świątecznych wróżb.

Nazwa **litewskiej** wigilii – Kuczios – pochodzi od słowa kutia. Jednak to nie ta tradycyjna w krajach Europy Wschodniej kasza z gotowanej pszenicy z miodem, makiem i bakaliami jest najbardziej typowym litewskim daniem bożonarodzeniowym. Świąteczną kolację na Litwie wyróżniają śliżyki po litewsku zwane kucziukai - bardzo drobne drożdżowe ciasteczka z makiem. Wśród Litwinów popularna jest m.in. wróżba polegająca na wzięciu do ręki garści śliżyków:

parzysta liczba ciasteczek oznacza powodzenie, nieparzysta – niepowodzenie. Ponadto wigilijne menu na Litwie nie zawiera zup (barszcz z uszkami jest podawany tylko w rodzinach polskiego pochodzenia), zamiast których serwowany jest Kisiel z żurawiny. Ważnym składnikiem kolacji jest także śledź – koniecznie pod czerwonym buraczkiem!

Odmienne tradycje i zwyczaje kultywowane są w różnych częściach **Kanady**. Mieszkańcy francuskojęzycznej części kraju są bardziej religijni. W okresie świątecznym ich mieszkania zdobi żłobek, a rodzina zasiada do uroczystej kolacji dopiero po powrocie z Pasterki. Główną kulinarną atrakcję wigilijnego wieczoru stanowi tutaj mięsny placek tourtiere oraz deser Yule log, nazywany również Bûche de Noël – czekoladowe ciasto mające kształt drewnianego polana. Z kolei w angielskiej części kraju podczas świątecznej kolacji podawany jest indyk lub wołowina, na deser zaś – słynny angielski pudding. Typową kanadyjska tradycją jest tzw. „bostońska choinka", czyli doroczne wysyłanie do Bostonu specjalnego świątecznego drzewka. Ten dziękczynny w istocie gest ma przypominać o pomocy humanitarnej, które miasto Boston okazało kanadyjskiemu Halifax w 1917 r., gdy w pobliskiej zatoce doszło do katastrofalnego w skutkach zderzenia statków.

Prawosławni **Rosjanie i Ukraińcy** obchodzą Święto Bożego Narodzenia 7 stycznia, a więc już po Nowym Roku. Dla wszystkich ortodoksów jest to prawdziwy problem – jak bowiem pogodzić czterdziestodniowy ścisły post poprzedzający Gwiazdkę z sylwestrowymi szaleństwami i tradycyjnym rosyjskim noworocznym „застольем" (zakrapianą „posiadówą" przy suto zastawionym stole)? Świąteczne paradoksy u naszych wschodnich sąsiadów są w dużej mierze efektem burzliwej historii Rosyjskiego Imperium i ZSRR. Jeszcze do XVIII w. Nowy Rok obchodzony był na Rusi 1 września. Tradycja świętowania Sylwestra, została wprowadzona specjalnym dekretem cara Piotra I, w wyniku którego w 7207 roku od Stworzenia Świata naród ruski zaczął liczyć czas od Narodzin Chrystusa, witając nowy, 1700 rok 1 stycznia. Rosja dalej żyła jednak według „starego stylu", czyli kalendarza juliańskiego „opóźnionego" wobec obowiązującego w Europie kalendarza gregoriańskiego o 13 dni. „Nowy styl" w Imperium definitywnie narzuciła władza radziecka. Dzisiaj, chcąc uczynić zadość wszystkim tradycjom, Rosjanie świętują nieprzerwanie od 1 stycznia („nowy" Nowy Rok), poprzez 7 stycznia (Boże Narodzenie), aż do 14 stycznia („stary" Nowy Rok).

Dla większości **Włochów** najbardziej doniosłym i wyczekiwanym dniem w roku jest zamykające okres bożonarodzeniowy Święto Trzech Króli (włoskie porzekadło głosi: „Na Trzech Króli wszystkie święta zostają zabrane"), czyli zasymilowane pogańskie święto czarownicy Befany. To właśnie w tym dniu ulicami historycznego centrum Florencji przechodzi renesansowy „Konny Orszak Magów", a dzieci znajdują w zawieszonych na noc skarpetach prezenty od Befany lub (jeśli nie były grzeczne) – grudki węgla lub czosnek! Osobnym rozdziałem włoskich tradycji bożonarodzeniowych jest szopka, wymyślona przez św. Franciszka z Asyżu. Charakterystyczne są także włoskie przesądy związane ze świętowaniem ostatniej nocy roku. W Sylwestra koniecznie należy założyć czerwoną bieliznę (czerwony kolor przynosi szczęście), a po północy zjeść porcję gotowanej gorczycy (której ziarenka przypominają monety wróżąc bogactwo) lub przynajmniej garść słodkich bakalii. Ozdobą tej wyjątkowej nocy są sztuczne ognie – wymyślone również we Włoszech, w Neapolu.

Na koniec wypada wspomnieć o świątecznych zwyczajach w **USA**, które są... tak różnorodne pod względem kultury i tradycji jak same Stany – skupisko wszystkich narodowości świata!

Wśród bożonarodzeniowych zwyczajów zapożyczonych z różnych krajów odnaleźć można jednak również typowo amerykańskie – chociaż raczej pop-kulturowe! – akcenty, takie jak imiona reniferów z zaprzęgu świętego Mikołaja (najbardziej znanym jest z pewnością czerwononosy Rudolf!), czy też „zmarznięty" bałwanek Frosty.