

Dziedzictwo kulinarne Ziemi Lubuskiej

Wigilie naszych przodków



Dziedzictwo kulinarne Ziemi Lubuskiej

Wigilie naszych przodków



Teksty:

Katarzyna Buganik
Karolina Chabiniak-Gąsecka
Katarzyna Walkowska

Zdjęcia i oprawa graficzna:

Katarzyna Smugarzewska

Koordynator projektu:

Katarzyna Walkowska

Konsultacje merytoryczne:

Marzena Górską

ISBN 978-83-940610-6-7

Muzeum Etnograficzne
w Zielonej Górze - Ochli

Zielona Góra 2025



Lubuskie
Warte zachodu





Dziedzictwo kulinarne Ziemi Lubuskiej Wigilie naszych przodków



Ministerstwo Kultury
i Dziedzictwa Narodowego

Projekt dofinansowano ze środków
Ministra Kultury i Dziedzictwa Narodowego
pochodzących z Funduszu Promocji Kultury
– państwowego funduszu celowego.



Ziemia Lubuska, która jest polem zainteresowania i działania naszego Muzeum, to obszar niezwykle i ciekawy. To swoisty konglomerat kulturowy. Powojenne migracje sprowadziły na Ziemię Lubuską, głównie na tereny wsi i małych miast, ludność z różnych stron Polski sprawiając, że dziś cechą charakterystyczną regionu jest wielokulturowość, dawniej widoczna w wielu aspektach życia, a dziś powoli zanikająca. Ziemia Lubuska to w dużej części teren tzw. Ziem Odzyskanych. Mieszkający tu wcześniej Niemcy uciekli przed zbliżającym się frontem lub zostali wysiedleni tuż po wojnie. Na ich miejsce począwszy od 1944 roku następowały masowe przesiedlenia ludności z różnych regionów, w tym z Kresów Wschodnich. Była to trudna karta w historii Polski i Polaków, ale to ona ukształtowała obecną strukturę społeczną i kulturę województwa lubuskiego.

Powojenna polityka sprawiła, że przybyła na te ziemie ludność raczej kryła rodzime tradycje i kultywowała je przeważnie w domach lub kręgach znajomych, tzw. „swoich”. Z tego powodu tradycje i kultura przesiedleńców stopniowo zaczęła zanikać, dlatego tak ważne stały się wszelkie formy ich podtrzymania, promowania i aktywizowania do ich kontynuowania przez kolejne pokolenia. Zdajemy sobie też sprawę, że pokolenie pamiętające przesiedlenia i pierwsze lata na Ziemi Lubuskiej powoli odchodzi. Często to jedna z ostatnich okazji, by spotkać się ze świadkami historii, utrwalić ich wspomnienia i doświadczenia. Przymusowe przesiedlenia i osadnictwo na poniemieckich terenach było trudnym i traumatycznym doświadczeniem. Przesiedleńcy często przeprowadzali się z niewielkim dobytkiem czy przedmiotami pierwszej potrzeby, pozostawiając gospodarstwa i dorobek kilku pokoleń. Jednak to, co byli w stanie ze sobą „zabrać” niezależnie od destynacji, to właśnie niematerialne dziedzictwo. Jako depozytariusze swojej kultury zachowali pamięć i wiedzę o zwyczajach, obrzędach, tradycjach.

W ramach projektu „Dziedzictwo kulinarne Ziemi Lubuskiej” spotkaliśmy się z mieszkającymi na Ziemi Lubuskiej przedstawicielami mniejszości i grup etnicznych przesiedlonych po 1945 roku oraz przeprowadziliśmy z nimi rozmowy o zwyczajach bożonarodzeniowych i wigilijnych potrawach. Nasze badania prowadziliśmy wśród społeczności Łemków, Górali Bukowińskich oraz Poleszuków. Pozornie proste pytania o kulinaria stały się dla nas kluczem dostępu do rodzinnych historii, wspomnień z dzieciństwa, opowieści o tożsamości i kulturze.



Zależało nam nie tylko na zgromadzeniu dziedzictwa niematerialnego przesiedlonych społeczności, ale i na podtrzymaniu i przekazywaniu tej wiedzy dalej. Rodzime przepisy kulinarne niczym podania i legendy były przekazywane z pokolenia na pokolenie. Przygotowywanie potraw według tradycyjnych receptur stawało się środkiem wyrazu tożsamości i przekazu kultury. W zachowaniu tradycyjnych smaków wyrażana była pamięć i miłość do ojcowizny.

Wigilia to wyjątkowy wieczór, który ma szczególne znaczenie w naszym kręgu kulturowym. Wigilia poprzedza najważniejsze święta, jednak w naszej tradycji jednoznacznie kojarzona jest z Bożym Narodzeniem i staje się dniem najbardziej uroczysto obchodzonym. To właśnie wtedy domy wypełniają się ciepłem, bliskością i wspólnym przeżywaniem wyjątkowego czasu. Święta stanowią stały punkt w zmieniającym się świecie, dają poczucie stabilności i bezpieczeństwa. Czas się zatrzymuje, codzienne troski odchodzą na bok, a na pierwszy plan wysuwają się wartości najważniejsze: miłość, bliskość, pamięć i wspólnota. Nawet w najtrudniejszych czasach ludzie starali się zatrzymać na chwilę w ten niezwykły wieczór i organizować choćby skromną wieszę. Ważniejsze od potraw była jednak okazja do zgromadzenia się rodziny i bliskich – do bycia razem, choćby na krótki moment.

Boże Narodzenie to też czas, kiedy bardzo często wracamy myślami do domu rodzinnego, do bliskich, także tych, których z nami już nie ma. Wspomnienia te budują poczucie wspólnoty i ciągłości, które są tak potrzebne w dzisiejszym, dynamicznie zmieniającym się świecie. Nic więc dziwnego, że w magii tych świąt tak mocno zachowane i przekazywane mogą być rodzime tradycje.



Bardzo dziękujemy wszystkim, którzy wsparli nas w realizacji projektu, a w szczególności osobom, które zgodziły się podzielić z nami swoimi wigilijnymi i rodzinnymi opowieściami:

Joannie i Eugeniuszowi
Niparkom,
Stanisławie Hołowko,
Helenie Radkiewicz,
Leokadii Szoltun,

Marii Garczyk,
Rozalii Irskiej,
Aleksandrze Garnek,
Annie Bugarik,

Natalii Boczniewicz,
Ramonie Boczniewicz,
Marcie Fesz,
Grzegorzowi Wanatko.

Słowa wdzięczności kierujemy także do Anny Kamińskiej, głównego inwentaryzatora w Muzeum Etnograficznym w Zielonej Górze - Ochli, za udostępnienie zbiorów i pomoc w doborze eksponatów.





WIGILIA POLESKA



Poleszucy to tzw. „repatrianci” z Kresów Wschodnich, mający swe korzenie na Polesiu. Najstarsze pokolenie Poleszuków, pamiętających pierwsze lata powojenne, już odchodzi. Tradycje kresowe, zwyczaje i wiara przekazywane są jednak młodszym – dzieciom i wnukom, a wierność temu, co pielęgnowali rodzice i dziadkowie jest ogromna. Poleszucy żyją dziś głównie w Białkowie koło Cybinki i w zielonogórskiej Ochli.

Poleszucy mieszkający w Białkowie przyjechali na tzw. Ziemie Odzyskane w listopadzie 1945 roku. Z okolic Berezy Kartuskiej dotarli do Rzepina. Zapytani o rodzinne strony wymieniają poleskie miejscowości, takie jak: Petelewo, Zalesie, Rogaczów i Siehniewicze.

Polesie to kraina bagien, mokradeł i trzęsawisk. Z jednej strony teren dziki i trudny do życia – do niektórych miejscowości można było dostać się tylko łodzią lub zimą po lodzie. Z drugiej – słynący z rzek i jezior pełnych ryb, borów bogatych w grzyby i jagody oraz zwierzynę łowną i ptactwo. Położenie geograficzne i klimat powodowały, że ludność Polesia musiała być samowystarczalna, co odzwierciedlało się w nawykach żywieniowych. Kuchnia poleska składała się z ryb, szczególnie z piskorzy i karasi, kasz: jęczmiennej, jaglanej i gryczanej, do których dodawano cebulę i mięso, chleba żytniego, żuru na mące owsianej, ciasta drożdżowego, warzyw (ziemniaków, grochu, fasoli, kapusty, ogórków, marchwi, cebuli, buraków) oraz mięsa wieprzowego, drobiu i baraniny. W jadłospisie Poleszuków obecne było również mleko i wszelkie jego przetwory, jak np. masło, ser, śmietana. Dodatkowo czerpano z darów pól i lasów. Zbierano grzyby, jagody, żurawnię, szczaw, a z lnu i rzepaku tłoczono olej, którym smarowano chleb i kraszono postne potrawy.

Wyjazd z Polesia i nowe życie na tzw. Ziemiach Odzyskanych nie zatarły dawnych tradycji, w tym zwyczajów kulinarnych. Sprzyjała temu m.in. bliskość Odry i otaczające Białków łąki i lasy. Poleszucy musieli zaadaptować się w nowych warunkach, przyzwyczać do obcej ziemi. Przez wiele lat po wojnie żyli w poczuciu tymczasowości i obawie przed powrotem Niemców. Wierzyli, że dane im będzie wrócić na Polesie. Ostatecznie zostali w Białkowie, który słynie dziś z kresowych tradycji. Mieszkańcy tej wsi mają poleskie stroje, gotują dawne przysmaki, nie zapomnieli rodzimej gwary, a pamiątki zgromadzili w trzech izbach pamięci. Wszystko, co poleskie jest dla nich bardzo ważne, a bycie Poleszukiem to duma i zaszczyt.



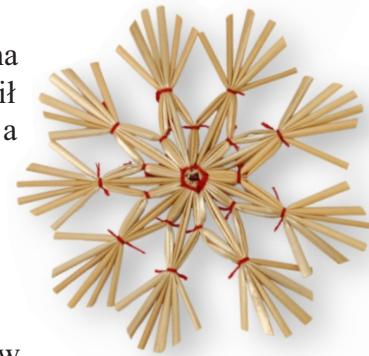
O życiu na Polesiu, ale i o dziejach Białkowa Poleszacy opowiadają bardzo chętnie. Jednym z ważnych tematów, który łączy Kresy i Lubuskie jest Boże Narodzenie i związane z nim tradycje. – Kiedy nasi rodzice dowiedzieli się, że tam, na Polesiu Polski nie będzie, to już w 1944 zapisywali się na wyjazd. Wiedzieli, że jak nie wyjadą dobrowolnie, to pojedą pod przymusem. Kryterium polskości, to był katolicyzm – tłumaczy Eugeniusz Niparko. – Jak jechaliśmy „zza Buga”, chciano nas sprawdzić czy jesteśmy katolikami, Polakami, czy umiemy mówić po polsku. Każdy musiał mówić Ojciec nasz czy Zdrowaś Maryjo – opowiada Stanisława Hołowko, która do Białkowa przyjechała jako dziecko. – Miałam dwa i pół roku.

Przyjechałam z miejscowości Siehniecze na Polesiu, ze starszym rodzeństwem i tatą, bo mama zmarła, kiedy miałam dziewięć dni. Mój tata ożenił się później z kobietą z Samborska na Wileńszczyźnie. To była nasza matula, tak ją nazywaliśmy. Tata ciągle mówił, że wrócimy na Polesie, że nas Niemcy stąd wygonią. Przez pierwsze lata ludzie się nie rozpakowywali, mieli rzeczy w *sundukach*, w takich drewnianych skrzyniach – dodaje.

– Całe moje dzieciństwo i młodość rodziców były bez mediów.

To, w czym wyrosli w swoich domach, to kultywowali i nam dzieciom przekazywali. To było normalne życie. Naturalnym było, że jest Adwent i idzie się na roraty na szóstą rano do kościoła, a później na ósmą do szkoły. Z Białkowa do Cybinki szło się pieszo cztery kilometry. Dzisiaj się sami sobie dziwimy, jak nam się to udawało, zimą w śniegu i mrozie – opowiada Eugeniusz Niparko. Poleszuc wspomina, że w dzieciństwie robił ozdoby na choinkę ze słomy, kolorowego papieru i bibuły. Wyjaśnia też, że choinkę ubierało się dopiero w Wigilię.

Wszystko było stworzone przez Boga, dlatego opłatek kładło się na stole dla ludzi, ale też na polu i dawano się go również zwierzętom – owcom, krowom... Taka była tradycja naszych rodziców. Tato ciągle mówił: „Bez Boga ani do proga”. Wiara była na pierwszym miejscu – tłumaczy Stanisława Hołowko.





– Pamiętam, że w moim domu były pająki ze słomy. Robiła je babcia. W naszej izbie pamięci mamy dwa takie pająki. Cukierki wieszaliśmy na choinkę i podjadaliśmy je. Kiedy rozbieraliśmy choinkę po Trzech Królach, to wisały same papierki – śmieje się Leokadia Szoltun. – Ja pamiętam jeszcze świecezki na choince, na poniemieckich „żabkach” przypinanych do gałązek – dodaje Eugeniusz Niparko.

Kiedyś nie było wielkich prezentów, a nawet najmniejszy podarek cieszył i pozostał w pamięci na wiele lat. – Mnie matula kupiła ładną bluzeczkę na święta – wspomina Stanisława Hołowko – Dbano o to, by sprawić dzieciom radość. Dostałam kiedyś pajaca na sznurkach od mojej starszej siostry, bardzo się cieszyłam. Pamiętam też, że przygotowywało się paczki, w których były orzechy włoskie malowane złotą farbą, jabłko i czasem pomarańczę się dostało, to był rarytas – mówi Leokadia Szoltun.

U Poleszuków post obowiązywał przez cały Adwent, a w Wigilię – post ścisły. Nie jedzono mięsa przez kilka tygodni, więc na święta i potrawy mięsne bardzo czekano. Przed Bożym Narodzeniem, podobnie jak przed Wielkanocą odbywało się świniobicie. – Po pasterce, około drugiej w nocy odwiedzaliśmy wędzarnię, bo wtedy już można było jeść mięso i kiełbasę – śmieje się Eugeniusz Niparko.





Okres Bożego Narodzenia, trwający u Poleszuków od Wigilii aż do Święta Trzech Króli, był bardzo ważny. Przygotowywano się do niego przez kilka miesięcy. – O Wigilii myślano dużo wcześniej, oszczędzano miód, suszono owoce do pierogów, zbierano i suszono grzyby – głównie prawdziwki. Szło się do lasu całymi rodzinami, żeby grzybów nazbierać na Wigilię – wspomina Leokadia Szóltun.

Na wigilijnym stole nie było dwunastu potraw tylko siedem. Wiązało się to z wiarą i liczbą siedmiu darów Ducha Świętego, siedmioma sakramentami i siedmioma grzechami głównymi. – U nas w domu nie było dwunastu potraw. Były śledzie, ryba smażona, niekoniecznie był to karp, chleb, opłatek... – wymienia Eugeniusz Niparko. – W wigilię jedzono śledzie, kompot z suszu – jabłek, gruszek. Całe worki tych owoców się dawnej suszyło. Był barszcz czerwony, ale nie było pierogów, tylko kasza, swój chleb żytni... Pamiętam, jak mama piekła siedem dużych bochenków na cały tydzień, a na święta piekła duże blachy ciasta, jabłecznik, sernik i drożdżowe oraz okrągłe ciastka na amoniaku, a babcia robiła kisiel owsiany. Bardzo go nie lubiłam – opowiada Helena Radkiewicz.

– Urodziłam się w Poznaniu, ale moja mama pochodziła z Polesia. Zwyczaje poleskie w naszym domu zostały zdominowane przez mojego tatę, który był poznaniakiem. Poznałam je dopiero w domu męża, od teściów, którzy opowiadali o tym, jak było na Wschodzie. W moim rodzinnym domu była kapusta z grzybami, uszka z grzybami, barszcz czerwony, kutia. W Wielkopolsce była jeszcze zupa grzybowa i kluski z makiem, makielki. Teraz, przez całe święta jemy karpia pod różnymi postaciami – smażonego i w galarecie, peklowanego i na błękitno. Jest też poleskie ciasto drożdżowe, tzw. *piroh* – wymienia Joanna Niparko.



O Wigilii myślano wcześniej, oszczędzano miód, suszono owoce do pierogów, zbierano i suszono grzyby... Szło się do lasu całymi rodzinami, żeby grzybów nazbierać na Wigilię – wylicza Leokadia Szóltun.

– Pamiętam, jak mama piekła chleb żytni, siedem dużych bochenków na cały tydzień, a na święta duże blachy ciasta – jabłecznik, sernik i drożdżowe oraz okrągłe ciastka na amoniaku – wspomina Helena Radkiewicz.





Kisiel owsiany

Małą owsianą lub płatki owsiane (500 g) należy zalać ciepłą wodą (1,5 l), dodać do tego kawatki razowego chleba i zostawić w ciepłym miejscu na noc, by zakwasić. Następnego dnia przelać i przetrzeć czość przez sito. Podgrzewać na średnim ogniu i często mieszać, aż zacznie gęstnieć. Posolić do smaku. Odstawić do wystygnięcia. Podawać zimny z miodem, owocami, sokiem lub z olejem lnianym. Poza okresem postnym można dodać podsmażoną cebulę i skwarki.

– Pamiętam, jak moja matula robiła pierożki z owocami, przeważnie z jagodami. Była też zupa „nic” – z białek od jajek, które ubija się na parze na sztywno i rzuca z nich kluski na mleko. Matula kupowała dla nas cukierki i piekła ciasteczka na sodzie, które posypywała cukrem. Robiła też mak ucierany, z którego było mleko makowe i do tego piekła małe pszenne bułeczki, które zalewała właśnie tym mlekiem. To było bardzo smaczne, słodkie... – wspomina Stanisława Hołowko.

Dawniej u Poleszuków na Wigilię był opłatek w trzech kolorach: białym, zielonym i czerwonym. – U nas pod obrusem nie ma siana. Ono jest na talerzu i na nim położony jest opłatek. Kiedyś były trzy kolory opłatka. Biały dla ludzi, zielony – kładło się na rogach pola, a czerwony dawano zwierzętom. Dzisiaj ta tradycja już zanika – mówi Joanna Niparko. – Wszystko było stworzone przez Boga, dlatego opłatek kładło się na polu i dawało zwierzętom: owcom, krowom... Taka była tradycja naszych rodziców. Tato ciągle mówił: „Bez Boga ani do proga”. Wiara była na pierwszym miejscu – uzupełnia Stanisława Hołowko.

– U nas na Wigilię jadło się śledzie, była ryba pieczona z cebulką: *wjuny*. Pamiętam ten smak... – mówi Leokadia Szołtun. – Na Polesiu były bagna, ryby łapano rękoma. Tutaj też łapaliśmy ryby na rzece do koszyków wiklinowych. Kiedyś było ich w Odrze bardzo dużo. Teraz to się wszystko zmieniło, zanikło... – dodaje.





– Pamiętam, że Wigilię zawsze rozpoczynał tato. Wstawał i dziękował Bogu za wszystko. Dziękował też tym, którzy przygotowali posiłek. Trzeba było się przeżegnać, tata błogosławił wszystko, życzył smacznego i zdrowia dla wszystkich. Wstawaliśmy i odmawialiśmy pacierz – wszystkie modlitwy, które umieliśmy, czytaliśmy też Pismo Święte. Na dwunastą w nocy szliśmy na pasterkę, a później też w pierwszy i drugi dzień świąt szło się do kościoła – mówi Stanisława Hołowko.

W Wigilię i święta Poleszucy nie wykonują żadnych prac. Świętują od rana do wieczora. Jeśli mają zwierzęta, to karmią je tylko raz w ciągu dnia. Dzień wigilijny spędzają na przygotowaniach do wieczery, a po kolacji śpiewają kolędy aż do pasterki, na którą udają się o północy. Po Wigilii zaczynają też kolędowanie, czyli odwiedziny znajomych ze śpiewem i jasełkami, które trwa do Nowego Roku. – Kiedyś to było kolędowanie na wielką skalę. Przygotowywaliśmy się już od października. Trzeba było uszyć

strój, postarać się o włos anielski, skrzydła trzeba było zrobić samemu. Zawsze był Herod, Aniołek, Diabeł, Matka Boska

z Dzieciątkiem i Żyd – wspomina Leokadia Szołtun. Dbalność o tradycje i zwyczaje są ważne dla Poleszuków. Istotna jest również ciągłość międzypokoleniowa.

– Dom i rodzina kształtują, są fundamentami. To, czego się w domu nauczymy, to się później niesie przez życie, przekazuje dzieciom i wnukom – wyjaśnia Eugeniusz Niparko.

– Podtrzymywanie tradycji z pokolenia na pokolenie jest ważne, bo w ten sposób zachowuje się naszą tożsamość – uzupełnia Helena Radkiewicz.



Zupa grzobowa „kwasok”

Suszone grzyby – prawdziwki lub podgrzybki namoczyć i przepłukać, następnie pokroić na kawatki. Marchewkę, cebulę i ziemniaki pokroić w kostkę. Marchew, cebulę i grzyby podsmażyć na oleju. Do garnka wlać wodę i dodać podsmażone warzywa i grzyby oraz sól. Gotować przez godzinę na małym ogniu. Dodać ziemniaki i gotować jeszcze około 20 minut. Doprawić solą i pieprzem, zabielić śmietaną.

Fasola z makiem

Namoczona wcześniej fasolę „Jaś” gotować do miękkości. Ugotowaną odstawić by ostygła. Utrzeć sparzony uprzednio mak i wymieszać go z fasolą. Przed spożyciem pokropić święconą wodą.



Kutia

Składniki:

1 szklanka tuskanej pszenicy,
1 szklanka suchego maku,
4 łyżki miodu,
garść rodzynek,
3 kopiaсте łyżki posiekanych
orzechów włoskich i laskowych
Pszenicę przepłukać,
a następnie sparzyć gorącą
wodą i zostawić na noc.
Kolejnego dnia wlać świeżą
wodę i gotować na małym
ogniu przez 3-4 godziny, by
stała się miękka. Po
ugotowaniu pszenicę odcedzić
i pozostawić do ostygnięcia.
Mak zalać wrzątkiem i
pozostawić na kilka godzin.
Następnie odcedzić i zmielić
kilka razy
w maszynce, a później jeszcze
utrzeć w makutrze. Pszenicę
z makiem wymieszać. Dodać
miód, rodzynki i posiekane
orzechy. Wszystko wymieszać
i podawać na zimno.





Słowniczek poleskich pojęć gwarowych:

hryby – grzyby

jàhody – jagody

jelinà – świerk

sundùk – skrzynia do przechowywania odzieży i pościeli

kolàdnica – świnia tzw. kòrmnica hodowana na święta Bożego Narodzenia

kompiàk – cały udziec zasolony, a następnie podsuszony na słońcu

med – miód

nastuòlnik – obrus

orèch – orzech

pawùk – pająk

sàło – słonina

śnièh – śnieg

warýci – gotować

wjun – piskorz



WIGILIA BUKOWIŃSKA




Górale Bukowińscy to wywodząca się z Górali Czadeckich grupa etnograficzna, która w poszukiwaniu lepszego życia, osiedliła się w na początku XIX wieku na Bukowinie, a po II wojnie światowej została przesiedlona na Ziemię Zachodnie. W przetrwaniu wielu tradycji Górali Bukowińskich, bez wątpienia pomogło to, że etnos ten został przesiedlony w zwartych grupach. Osiedlali się oni nie tylko w jednej miejscowości, ale bardzo często zasiedlali kilka sąsiadujących ze sobą wiosek. Nie inaczej stało się w przypadku repatriantów, którzy po opuszczeniu takich miejscowości jak m.in. Czerniowce, Stara Huta czy Baniłów, znajdujących się na Bukowinie Karpackiej, osiedlili się w gminie Brzeźnica. Bukowińczycy utrzymali swoją wyjątkową tożsamość, widoczną m.in. w tradycyjnych strojach i bogatych zwyczajach ludowych. Lubuskie stało się dla nich nowym domem, jednak wciąż pielęgnują wspomnienia o karpackiej ziemi, na której żyli przez blisko dwa stulecia.

Okres związany ze świętami Bożego Narodzenia to czas, w którym zachowało się najwięcej tradycyjnych bukowińskich elementów. Przygotowania rozpoczynały się wraz z początkiem adwentu. Już w tym czasie obowiązywał post – powstrzymywano się od spożywania pokarmów mięsnych, rezygnowano też z alkoholu i tytoniu. Poszczono co do zasady w piątki, ale w niektórych domach także w środy i soboty. Starsi niekiedy przez cały adwent posilali się jedynie chlebem i wodą.

W tym czasie ważnym dniem był 6 grudnia i wspomnienie św. Mikołaja, powszechnie kojarzonego z prezentami, a w tradycji ludowej uważanego za opiekuna wilków. Wierzono, że św. Mikołaj ma dar rozmawiania z nimi oraz uspokajania ich. 6 grudnia zwoływał wszystkie wilki i ustalał z nimi zasady ile w ciągu kolejnego roku mogą zjeść.





Tego dnia kierowano więc dawniej prośby o ochronę *chudoby* (bydła). Współcześnie zaś, w wielu wsiach zamieszkanym przez przesiedleńców z Bukowiny, organizowane są inscenizacje z przebierańcami, roznoszącymi prezenty do domostw, w których obecne są dzieci.

Adwent to też czas przygotowania do kolędowania. Tradycja ta jest bardzo mocno zakorzeniona wśród Bukowińczyków i wciąż aktualna. Chłopcy uczyli się kolęd. Teksty były długie, nie były nigdzie spisane, polegano więc na przekazie ustnym, niekiedy powielając powstałe na przestrzeni lat przekręcenia. – Była taka tradycja, że się zbierali takimi grupkami, to jeszcze w adwencie chodzili chłopaki się uczyć kolędować. Na przykład u kogoś w domu to tak z 10-15 tych chłopaków się zbierało i uczyli się – wspomina Maria Garczyk.

Stała się nam dziś nowina



Podczas gdy chłopcy szykowali się do kolędowania, dziewczęta wraz z kobietami szykowały pszenicę na kutię. – To była pszeniczka po naszymu, a tak to kutia na to mówią. Tak się to robiło: pszenicę się obierało w Adwent, później ją trzeba było suszyć i *pichać* (pozbawić łusek). To takie coś było, że tą skórkę trzeba było zdjąć z tego i to później trzeba było wydmuchać ładnie i się gotowało z makiem – opowiada Maria Garczyk.

W Wigilię Bożego Narodzenia obowiązuje ścisły post. W wielu bukowińskich domach do dzisiaj, przed wieczerzą wigilijną je się tylko jeden posiłek do syta, a obowiązkowo tego dnia należy powstrzymać się od spożywania mięsa i picia alkoholu.

Od rana chłopcy chodzą z *pałaźniczką* (małą choinką lub gałązką świerkową), odwiedzają domy krewnych i bliższych znajomych, śpiewają wyuczone podczas Adwentu kolędy i składają życzenia, recytując tekst tradycyjnego *winszowania*. Dostają za to słodczyce, orzechy, owoce czy drobne pieniądze. Dawniej w biedniejszych domach czy u starszych gospodarzy gdzie brakowało choinki, chłopcy zostawiali *pałaźniczkę*.



Do Bóg szczyńście, do szczyńście na to Boże
Narodzenie!

Dzieciątko się rodzi, różowy kwiat wschodzi,

A to Dzieciątko do nieba drogę toruje,

Gdzie Panna Maryja koronę gotuje,

A ta korona w niebieskim stanie, czego sobie

żądacie panie gospodarzu

I pani gospodyni, niech się wum to stanie.

Byłem pastuszek, miałem kozuszek,

Pastem bydłęta, w polu jagnięta.

Śliczna gwiazda mi się na niebie ukazała

I jagnięta mi rozegnała.

Idę ja ciężką drogą, nadybuję braciszka mego

I pytam, co tam ciekawego.

Byłem w kościele, widziałem wesele;

Panna Syna porodziła, w żłóbeczku Go położyła.

Pan Jezus maluśki potrzebuje pieluszki.

A ja pieluszki odnoszę i o kolędę proszę.

Niech będzie pochwalony Jezus Chrystus!









Dzień wigilijny pełen jest zakazów i nakazów. Powszechnie uważa się, że działania podejmowane w Wigilię są wróżbą na kolejny rok. Dzieci starają się być więc grzeczne, unika się kłótni. – Musiało być cicho, spokój, nikt się nie kłócił, nikt nie krzyczał, głośno nie wolno było mówić, jako dzieci w domu się sprzeczą, to nie wolno było w ten dzień, bo później była kara za to – mówi Rozalia Irska. Ważnym zwyczajem jest, by tego dnia do domu jako pierwszy wszedł mężczyzna. Ma to zwiastować szczęście na cały nadchodzący rok, wejście kobiety może zaś zapowiadać nieszczęście, nieurodzaj czy pecha.

W Wigilię i Boże Narodzenie nie wolno było też wymiatać nic z domu. – Można było zamiatać, ale pod stołem musiało być siano zawsze i do tego siana się zmiatało. Po prostu nie zbierało się śmieci, nie wynosiło. Po świętach to siano, co było pod stołem, to się robiło takie *powrózła* i w ogrodzie trzeba było wiązać. No drzewa się wiązało tymi *powrózlami* – wspomina dawne bukowińskie zwyczaje Rozalia Irska. Przygotowania do uroczystej kolacji trwają cały dzień. Dawnej, od rana ubierano choinkę. *Pałaźniczka* wieszana pod sufitem, jeszcze po wojnie była obecna w wielu bukowińskich domach. Ozdabiano ją suszonymi jabłuszkami. Dodatkowo orzechy owijało się w zbierane przez cały rok papierki. Wieszano także pieczone ciasteczka, z czasem też cukierki. Do tego girlandy i kwiaty z papieru oraz robiono „anielskie włosy”. Współcześnie wszędzie powszechna jest już choinka, ubierana często już na początku grudnia.





Ptacinty

Przygotować tradycyjne ciasto drożdżowe. Następnie rozwałkować je i pokroić na kwadraty. Na środek każdego z nich położyć przyrządzony na stódko mak i złożyć ciasto w kopertę, zaciskając mocno rogi, by mak podczas pieczenia nie wyptynał ze środka. Tak przygotowane ciasto piec w piekarniku na złoty kolor. Bardzo ważne jest aby ptacintów nie kroić, a odrywać buteczki jedną od drugiej.

Były robione też ptacinty, to musiały być ptacinty z makiem, z jabłkami. I jedno z drugim się taczyły, tak że można było później odtamywać. Łamać, bo nie używa się noża. Taka tradycja, że Pan Jezus też łamał, nie kroił.



Dom na wigilię należy wysprzątać, a stół nakryć białym obrusem, pod który wkłada się siano. Dawniej wkładano pod niego również drobne monety – żeby się darzyło. Obowiązkowo należy zostawić jedno wolne miejsce dla zbląkanego wędrowca, Jezuska lub św. Szczepana. Na stole musi znaleźć się opłatek, miód (w którym niekiedy maczano opłatek) oraz cebula i czosnek symbolizujące odpowiednio gospodynię i gospodarza domu. Jest też krzyż i świeca. W centrum stołu zaś musiał znaleźć się kołacz czyli świąteczny chleb. To jak udany był kołacz, symbolizowało jaki rok czeka gospodarzy. Gdy chleb był dobrze wypieczony, zapowiadał urodzajny rok, przypalony zaś, zwiastował rok suchy, a niedopieczony – deszczowy. Obok kołacza układano ziarna pszenicy.

Wieczerzę rozpoczyna się wraz z pojawieniem się pierwszej gwiazdy. Zwyczajowo modlitwą, życzeniami i dzieleniem opłatkiem. Cała wieczerza składa się z dwunastu dań. Dziś tradycyjne bukowińskie potrawy często uzupełniane są o dania z kuchni polskiej, jak barszcz czerwony z uszkami czy smażony karp. Dawniej na wigilię przyrządzano śledzie i pstrągi, gdyż tylko takie ryby występowały na Bukowinie. Zdecydowana jednak większość potraw zgodna jest z rodzimą tradycją. Po przesiedleniu Bukowińczycy często trzymali się razem, dbali o podtrzymanie i przekazywanie dziedzictwa, dlatego wiele obrzędów i zwyczajów zostało zachowanych. Z uwagi na to, że do przyrządzenia potraw wigilijnych używano i nadal w miarę możliwości używa się naturalnych produktów, pochodzących z własnych upraw i zbiorów, myśl o wigilii i przygotowania do niej zaczynały się już latem. – To są wszystkie produkty, które sami wytwarzamy. Z hodowli jakichś zwierząt przydomowych czy z ogrodów, z pól. To są też produkty leśne, takie po prostu płody natury. Wykorzystuje się to, co natura nam dała, bez chodzenia na skróty.

Wszystko przygotowujemy w ciągu lata i jesieni, zbieramy, gromadzimy, a później to przetwarzamy – mówi Aleksandra Garnek.

Wśród potraw, które można nadal spotkać na stołach w domach bukowińskich są: kutia, pierogi z kapustą, pierogi na słodko (z marmoladą lub owocami np. jabłkami), *placinty* (małe bułeczki, wypełnione makiem bądź marmoladą), śledzie marynowane i smażone, zupa grochowa lub grzybowa, kompot z suszonych owoców, postne gołąbki (przygotowywane z dodatkiem kaszy kukurydzianej) oraz bób i grzyby okraszone cebulą i czosnkiem, zeszlonymi na maśle.



Kompot

Suszone owoce takie jak gruszki, jabłka i śliwki, należało namoczyć w zimnej wodzie, aż zmiękną. Następnie owoce zagotować w tej samej wodzie, w której się moczyły. Można dodać dla smaku cynamon lub goździki. Kompot należy wystudzić i podawać na zimno. Zimny napar często stodzi się miodem.

Jest jeszcze kompot ze suszenicy, z suszonych owoców. Kiedyś nie kupowało się gotowych owoców ususzonych, tylko trzeba było samemu sobie te owoce przygotować. Moja mama co sobotę piekła chleb, to my później te owoce np. śliwki, jabłka, gruszki ukladaliśmy na tych blaszkach i w takim stygnącym piecu one się suszyły. Później te owoce się gotowało w wodzie, dodawano się cukier czy miód i można było pić i na ciepło i na zimno.





Jak mówią starsi Bukowińczycy, w święta na stół nie podaje się potraw z ziemniakami bo: „ziemniak uprosił Boga aby go dwa razy w roku na stół nie kłaść” – mowa właśnie o Bożym Narodzeniu i Wielkanocy.

Jako pierwsze danie podaje się kutię. U Górali Bukowińskich nazywa się ją pszeniczką i ma postać rzadkiej zupy z pszenicą, makiem i miodem. – Miód osobno był w miseczce, kto chciał, to do pszeniczki dawał – wspomina dawne wigilie Rozalia Irska. Pozostałe potrawy podawane są już w różnej kolejności. Ważne jednak, by podczas wieczerzy wigilijnej spróbować każdej z nich. Pominięcie którejś może spowodować, że w nadchodzącym roku nieszczęście dotknie kogoś przez tyle miesięcy, ile potraw pominął w czasie kolacji wigilijnej.

Wigilia to też czas wróżb. W niektórych domach nadal można spotkać się ze zwyczajem dotyczącym panien. – My jako młode panienki zawsze po kolacji wychodziłyśmy z domu i kazali nam brać łyżki i dzwonić, z której strony zaszczekał pies to z tej strony przyjdzie mąż – wyjaśnia Maria Garczyk.

Później otwierane są prezenty, które w tradycji bukowińskiej przynosi Gwiazdor. Wieczór umiła wspólne, rodzinne śpiewanie kolęd.

Dawniej po skończonej wieczerzy wigilijnej, dzielono się jeszcze opłatkiem lub *placintami z chudobą*. Jedzenie na stole pozostawiano zaś na całą noc, by dusze zmarłych mogły także się posilić.

O północy cała rodzina udaje się na pasterkę, po której rozpoczyna się tradycyjne kolędowanie, czyli odwiedzanie domów krewnych i znajomych z kolędą i życzeniami. Według opowieści, jest to tradycja kultywowana do dziś i rozciąga się ona na cały okres Świąt Bożego Narodzenia.

Grzyby

Suszone grzyby leśne należy ugotować z przyprawami, z solą i z pieprzem.

Następnie dodać do nich cebulę, która jest wcześniej przesmażona na maśle i do tej smażonej cebuli dodać też czosnek. Wszystko razem wymieszać.





Bób z czosnkiem

Bób należy ugotować w osolonej wodzie, aż będzie miękki. W czasie kiedy bób się gotuje, na patelni należy podsmażyć na maśle cebulkę z czosnkiem. Kiedy bób jest już ugotowany, trzeba wszystko wymieszać. W razie potrzeby doprawić jeszcze solą i pieprzem. Danie jedzone na zimno.

*Cate święta bób był na stole.
To był król. Mama zawsze
miała tego bobu dużo, to
sasiadki przychodziły
i wszystkich dzieliła, tylko
patrzyła kto gdzie nie miał tego,
to już posyłała nas aby donieść
jak babcia stara czy coś, to już
my musieli zanieść jej do domu.*



Gotabki z kaszy kukurydzianej

Kaszę kukurydzianą należy sparzyć i następnie wymieszać z podsmażoną wcześniej na oleju cebulą. Wszystko doprawić pieprzem i solą. Tak przygotowany farsz, zawinać w liście kiszanej kapusty (kapusta musi być kiszona w całości) i długo dusić.

Kukurydżę się tuskato, suszyto się, później tę kukurydżę trzeba było na takich żarnach dużych mielić i to się robiło, podnosiło się te

żarna do góry, żeby z tego wychodziła kasza. No i tą kaszę trzeba było zaparzyć. Nie było tak jak teraz, że mielone jest (...). I to tak było, że był liść kapusty, ktoś się trochę tej kaszy z tej kukurydzy (...). I wtedy się zawijało i to było bardzo pyszne i tradycyjne. Do tej pory na święta tak robili po starodawnemu, a tak na co dzień, i teraz jest to mielone, to ułatwiają sobie kobiety, żeby szybciej.



WIGILIA ŁEMKOWSKA



Łemkowie to wschodniosłowiańska grupa etniczna, tradycyjnie zamieszkująca głównie tereny Beskidu Niskiego, ale też części Beskidu Sądeckiego i Bieszczadów po stronie polskiej. Na południu, po stronie słowackiej granica była bardziej płynna. Łemkowie zajmowali się głównie wypasem owiec i bydła oraz rolnictwem. Życie na Łemkowszczyźnie nie było łatwe. Górskie tereny były trudne do uprawy. Dodatkowo rozdrobnienie gruntów i duże zagęszczenie ludności powodowało, że Łemkowie żyli bardzo biednie i prosto. Kuchnia łemkowska była zatem skromna. Dominowały potrawy postne, z małą ilością składników. Mięso spożywano przy okazji świąt lub ważniejszych uroczystości rodzinnych.

Na Ziemiach Zachodnich Łemkowie znaleźli się w wyniku „Akcji Wisła”, czyli masowych, przymusowych przesiedleń z lat 1947-1950. Przesiedleńców rozmieszczono po kilka rodzin, tak by nie stanowili więcej niż 10% społeczności. Odnalezienie w nowej rzeczywistości było o tyle trudniejsze, że do tej pory zajmujący się pasterstwem Łemkowie osiedleni zostali na nizinnych, często podmokłych terenach. Także ich dotychczasowe doświadczenia i umiejętności gospodarskie okazały się nieprzydatne w tych warunkach. Część tradycyjnych zajęć czy obrzędów związanych z dawnym trybem życia odeszła w niebyt. Pozostały inne składniki tradycji jak religia, język czy obyczaje – wyjaśnia Grzegorz Wanatko. Dziś na terenie regionu lubuskiego największe skupiska Łemków zamieszkują Gorzów Wielkopolski, Strzelce Krajeńskie, Ługi, Dobiegniew, Zieloną Górę, Nową Sól, Szprotawę. Wysiedleni niemal w całości Łemkowie, z czasem częściowo powrócili na Łemkowszczyznę. Jednak dziś, w swoich rodzinnych, górskich stronach są mniejszością.

Łemkowie to chrześcijanie obrządku prawosławnego lub grekokatolickiego. Obchodzą w większości święta według kalendarza juliańskiego, czyli dwa tygodnie później w stosunku do powszechnie obowiązującego kalendarza gregoriańskiego. Wigilia – po łemkowsku *Welyja* – przypada więc na 6 stycznia kalendarza gregoriańskiego. Jednak od 2023 roku grekokatolicy w Polsce obchodzą Boże Narodzenie w tym samym czasie co katolicy – Od paru lat obchodzimy święta dwa razy – 24 grudnia w domu rodziców, razem z rodziną mojego brata i 6 stycznia w domu babci. W jednym i drugim terminie jest uroczysta kolacja, dużo potraw, kolędy, prezenty i cała ta świąteczna otoczka – relacjonuje Marta Fesz, której część rodziny jest obrządku grekokatolickiego, a część prawosławnego.



Dzień wigilijny pełen jest krzątania i przygotowań do kolacji, będącej kulminacyjnym punktem wieczoru. Powszechnym i nadal podtrzymywanym zwyczajem jest przestrzeganie postu tego dnia, aż do wieczery. Starsze dzieci pomagają w ostatnich porządkach czy gotowaniu, młodsze zaś zajmują się ubieraniem choinki. Kiedyś w łemkowskich domach na Boże Narodzenie (*Rizdwo Chrystowe*) wieszane były *podłaźniczki*. Izby przystrajano też *pawłukami*, czyli podwieszanymi pod sufit słomianymi, udekorowanymi pająkami przypominającymi kształtem żyrandol. – Znany jest mi także zwyczaj, raczej z dawnych lat, aby w izbie stawiać *diducha*, zwanego również *did* lub *dido*, czyli snop siana, który ma stać w izbie do Nowego Roku lub do kolędy – opowiada o zapomnianych dziś zwyczajach Marta Fesz. Z czasem obie te ozdoby zastąpiła choinka. Zwykle jest to żywe drzewko świerkowe, udekorowane kolorowo – jeszcze dziś w wielu domach w naturalne, samodzielnie przygotowane ozdoby z papieru i słomy oraz obwieszone suszonymi owocami i słodyczami.


Kolacja wigilijna rozpoczyna się wraz z pojawieniem się pierwszej gwiazdy. Zanim jednak rodzina usiądzie do stołu należy się umyć. Kiedyś myto całe ciało, dziś wystarczy obmyć symbolicznie twarz i ręce. Zgodnie ze zwyczajem do wody wrzucano monety, co miało przynieść zdrowie i dostatek.

Następnie gospodarz przynosił wiązkę siana i kładąc na stole pozdrawiał domowników. Na sianie układano biały obrus. Zwyczaj ten podtrzymywany jest także współcześnie – Kiedy wszyscy domownicy zbiorą się, tato wychodzi po sianko i po prostu robimy taką inscenizację. Tato wchodzi i puka do drzwi. Babcia go zaprasza i pyta: *Odkalżeste?* Czyli skąd przychodzicie. Nasz tato odpowiada, że jest z *południoho*.









Znowu drugi raz pyta *Odkalżeste? – z Południoho. Odkalżeste? – z Południoho*, czyli trzy razy. Po czym babcia odpowiada, że: *Zachodte*, czyli zapraszamy. Jak już wejdzie no to wiadomo, sianko się daje pod obrus – opowiada Natalia Boczniewicz. Uroczystą wieczerzę rozpoczyna się od zapalenia poświęconej w cerkwi woskowej świecy. Często wstawiana jest ona w zboże, które kiedyś dosypywano do ziaren wysiewanych wiosną. Dawniej byt Łemków zależny był od powodzenia prac gospodarskich, dlatego wszelkie praktyki mogące zapewnić urodzaj i dobry chów miały ogromne znaczenie i były odprawiane z należytą starannością. Takie powiązanie z kulturą pasterską i agrarną ma swoje odzwierciedlenie w przetrwałych do dziś zwyczajach wigilijnych.

Przy stole zostawia się zwyczajowo jedno wolne miejsce. Widoczne w organizacji Wigilii są też różnice między Łemkami mieszkającymi na zachodzie, a tymi mieszkającymi w rodzimych terenach Łemkowszczyzny – Inaczej mamy na zachodzie, czyli tutaj u dziadków, a inaczej było u babci z Krynicy, do której jeździliśmy. Bo tutaj na przykład mamy przygotowany każdy swój talerz, bardziej tak „po pańsku”. Oczywiście mamy też pozostawione jedno puste miejsce. A w Krynicy, w górach u babci to mieliśmy po prostu miski z potrawami rozstawione i każdy widelec miał i nic więcej – wspomina Natalia Boczniewicz.

W dalszej kolejności następuje dzielenie się prosforą lub inaczej *dorą* – poświęconym chlebkiem przyniesionym z cerkwi oraz czosnkiem, co zapewnić ma zdrowie. Gospodarz rozdając je składa jednocześnie wszystkim życzenia. Często w tym miejscu pojawia się też modlitwa. Domownicy zasiadają do stołu i nie wstają, aż do końca wieczerzy. Jedyne gospodyni może wstawać, by donosić kolejne potrawy. Tych jest dwanaście (choć zależne jest to od rodzinnych tradycji i w niektórych domach podtrzymuje się zwyczaj podawania nieparzystej liczby potraw) i należy każdej z nich spróbować, nawet symbolicznie. W przeszłości gospodarz odkładał odrobinę każdego dania, by podzielić się nimi ze zwierzętami. Potrawy są postne, przygotowywane z płodów i darów ziemi. – Warzywa takie jak np. czosnek, ziemniaki, buraki, groch czy fasola rosły w przydomowym ogródku i zawsze zostawiano zapas, aby starczyło na wigilijną kolację. Grzybów na pierogi i uszka także nigdy nie brakowało – zapewniały to rodzinne wyprawy do lasu i suszenie ich w domowej kuchni. Suszyło się także owoce na wigilijny kompot – mówi Grzegorz Wanatko. Starano się dawniej wykorzystać wszystkie rośliny rosnące w polu, co zapewnić miało urodzaj w kolejnym roku.





Jucha (IOxa)

Kompot z suszu przygotowywany z suszonych jabłek, gruszek i śliwek. Kompot najlepiej przyrządzić na kilka dni przed Wigilią, dzięki czemu napój nabierze intensywniejszego smaku. Pół kilo jabłek, gruszek oraz śliwek należy zalać trzema litrami wody i odstawić na jeden dzień. Po upływie tego czasu, należy wszystko zagotować dostadzając niewielką ilością cukru (jucha powinna być słodko-kwaśna).

Kiesetycia (Кеселиця)

Postny żur z owsa, najbardziej charakterystyczna temkowska potrawa wigilijna. Przygotowanie zakwasu na żur należy rozpocząć odpowiednio wcześniej. Płatki owsiane należy zalać wodą, dodać chleb, liście laurowe, ziele angielskie, majeranek sól, ząbki czosnku. Wszystko wymieszać, przykryć ściereczką i odstawić na kilka dni. Po tym czasie odcedzić dokładnie, mocno wyciskając wszystko z płatków.

Tak przygotowany zakwas na żur, należy wlać do zagotowanej z liśćmi laurowymi i zielem angielskim wody. Wszystko zaprawić śmietaną wymieszaną z mąką. Podawać z ziemniakami i smażoną na maśle cebulą.

Kiesetycia jest bardzo fajna, kiedy się ją zrobi dużo wcześniej, zamrozi i później się odmrozi. Ona jeszcze więcej smaku nabiera po prostu.



Na stole królują zupy – gęsta zupa grzybowa, barszcz z uszkami, ale też zabieleny barszcz z tłuczonymi ziemniakami, fasolowa, kapuśniak i oczywiście najbardziej charakterystyczna dla wigilijnej kuchni łemkowskiej *kiesetycia*, czyli żur na zakwasie owsianym. Do tego pierogi, zwykle z kapustą i grzybami, ale też ze śliwkami. Obok tego na stole pojawiają się śledzie w oleju z cebulką, *bobalki* z makiem (owalne kluski, także potrawa charakterystyczna dla łemkowskiej Wigilii), niekiedy kapusta z grochem lub sam groch czy fasola. Na wielu łemkowskich Wigiliach podawana jest też kutia, która jako potrawa wigilijna funkcjonuje dopiero od okresu międzywojennego. Kutię często je się na końcu i z uwagi na słodki smak stanowi ona formę deseru. Uzupełnieniem potraw jest *jucha*, czyli kompot z suszu. – Choć część z tych potraw przygotowana bywa także w ciągu roku, to nie jest to samo. Na przykład grzyby tak naprawdę dobrze smakują tylko na Wigilię. – podsumowuje Ramona Boczniewicz.





U wielu Łemków w wieczór wigilijny ani na Boże Narodzenie nie rozdaje się prezentów. Mikołaj odwiedza dzieci wcześniej, 6 grudnia (czyli 19 grudnia kalendarza gregoriańskiego). Przynosi głównie najmłodszym drobne podarunki, najczęściej zabawki i owoce. Czasem z uwagi na dzieci stosuje się też inne rozwiązania. – Kiedy byłam dzieckiem bardziej obchodziliśmy święta zgodnie z kalendarzem juliańskim stosowanym w cerkwi greckokatolickiej, czyli w dniu 6 stycznia. Dzień 24 grudnia obchodziliśmy skromnie, prawie wcale. Nie było uroczystej Wigilii w gronie większej rodziny, dostawaliśmy w zasadzie tylko prezenty, ale teraz myślę, że rodzice tak robili, żeby nie było nam przykro po powrocie z przerwy świątecznej do szkoły, że inne dzieci dostały prezenty, a my nie – wspomina Marta Fesz. Naturalną częścią wieczoru było wspólne śpiewanie kolęd. Muzykowanie i niezwykle zdolności wokalne są głęboko zakorzenione w Łemkach.

– Już po zjedzeniu kolacji wstajemy, modlimy się i gospodarz domu gasi świeczkę, ale stara się zrobić to tak, żeby płomień nie poszedł w żadną stronę, bo jeśli dym pójdzie w stronę której osoby, to prawdopodobnie w tym roku ta osoba od nas odejdzie – wyjaśnia Ramona Boczniewicz. Łemkini przywołuje też inny zwyczaj nakazujący, by jedzenie z wieczerzy wigilijnej pozostawić na stole. – Po tym jeszcze jak już zjemy, bardzo często, zostawia się absolutnie całe jedzenie na stole. I w ogóle przez cały ten okres świąteczny praktycznie się nie sprząta, nie myje i tak dalej, bo duchy zmarłych muszą się posilić, inaczej będą nam przeszkadzać przez cały rok – podkreśla Boczniewicz. Dziś ten zwyczaj trochę zmienił formę – jedzenie na stole pozostawia się tylko na czas kiedy wszyscy udają się do cerkwi na pasterkę – wieczorne uroczyste nabożeństwo w cerkwi zwane *Poweczeria Wełykie*.





Niegdyś świętowano Boże Narodzenie przez trzy dni. Obecnie nie zawsze jest to możliwe z uwagi na szkołę, pracę i konieczność dostosowania się do powszechnie panującego kalendarza gregoriańskiego. Od kilku lat 6 stycznia jest jednak dniem ustawowo wolnym od pracy, co na pewno stanowi duże ułatwienie dla mogącej spotkać się przy wigilijnym stole rodziny. – Kiedyś tak było, że rzeczywiście w każdy dzień jeszcze szło się rano do cerkwi, później do jednych, na następny dzień do drugich. Teraz wszystko zależy od kalendarza – tłumaczy Natalia Boczniewicz. Zanika stopniowo powszechne jeszcze niedawno kolędowanie. – Jak jeszcze miałyśmy czas i trochę wolności bez pracy, to wtedy chodziłyśmy kolędować z grupą znajomych, przyjaciół. Szykowaliśmy całą inscenizację, powiedzmy pięcio-siedmiogodziesięciminutową, no i się chodziło po domach łemkowskich i się kolędowało – wspomina Ramona Boczniewicz. – Nasza mama nam mapkę robiła, tu mieszkają jedni, tam drudzy – dodaje Natalia Boczniewicz. – Raz robiła mapę na pięćdziesiąt nazwisk i w dwa dni trzeba było te domy „obskoczyć”. Musieliśmy się rozdzielić na dwie grupy. – ze śmiechem uzupełnia Ramona Boczniewicz. Kolędników należało zaprosić do domu, bowiem odmowa przyjęcia miała przynosić nieszczęście.

Łemkowie, mimo rozproszenia po przesiedleniach, podtrzymują swoje rodzime tradycje. Wyrazem ich tożsamości jest troska o tradycyjne wytwory materialne oraz przywiązanie do obchodzenia własnych świąt dorocznych i rodzinnych. Istotne dla zachowania ich odrębności są jednak język, pieśń i religia, które stanowią fundament trwania Łemków jako odrębnej grupy etnicznej.





Bobalki (Бобалькы)

Ciasto należy przygotować jak na pierogi. Następnie formować w kuleczki, ugotować, odcedzić. Mak utrzyć, przygotować na stodko z miodem, potęczyć z kluskami, wymieszać. Podawać na gorąco.

Dawniej gospodynie dbały, by te kluski były długie, bo wróżyć miało długie kłosa zboża, a co za tym idzie także obfite zbiory.

Pierogi ze śliwkami (Пероги з сливками)

Zagnieść ciasto z mąki i wody. Ciasto następnie uformować w kulę i przykryć ściereką. Śliwki zalać ciepłą wodą, odstawić na kilkanaście minut i później odcedzić. Ciasto rozwałkować i szklanką wyciąć kążki. Na każdym ułożyć po jednej śliwce, następnie zlepować brzegi ciasta. Pierogi gotować we wrzącej, postudzonych wodzie. Pierogi podawać na ciepło. Można polać je miodowo-maślanym sosem lub samym masłem.



Aranżacje stołów i świątecznych dekoracji przygotowane zostały przez Dział Naukowo-Badawczy.

Na zdjęciach widoczne są obiekty znajdujące się w Muzeum Etnograficznym w Zielonej Górze-Ochli:

- Chata z Potrzebowa,
- Chata z Krobielewa,
- Chata z Jędrzychowiczek,

oraz zabytki znajdujące się w zbiorach Muzeum Etnograficznego w Zielonej Górze-Ochli:

- Płaskorzeźba „Jasełka” autorstwa Stanisława Śpiewaka (E-S 1351)
- Rzeźba „Kolędnik” autorstwa Józefa Tomaszewskiego (E-S 818)
- Rzeźba „Kolędnik” autorstwa Józefa Tomaszewskiego (E-S 819)
- Rzeźba „Kolędnik” autorstwa Józefa Tomaszewskiego (E-S 820)
- Rzeźba „Kolędnik” autorstwa Józefa Tomaszewskiego (E-S 821)
- Rzeźba „Kolędnik” autorstwa Józefa Tomaszewskiego (E-S 822)
- Pająk, ozdoby świąteczne i naczynia będące na wyposażeniu ME.

