Wielkanoc na Śląsku i na Kresach - rozmowa z kustoszem Muzeum Wsi Opolskiej

Miasto
Kultura

27.03.2024 g. 10:51



O tym, jakie podobieństwa i różnice towarzyszyły wielkanocnym zwyczajom wielokulturowej ludności Opola, opowie dr Elżbieta Oficjalska – kustosz Muzeum Wsi Opolskiej.



– Okres Wielkiego Postu był czasem umartwiania się i oczekiwania na Wielkanoc i suto zastawione stoły. Jak wyglądały tradycje święcenia pokarmów w kulturze śląskiej, a jak na terenach wschodnich?

– Po dziś dzień trwa tradycja chodzenia do kościoła, w którym gromadnie i wspólnie wierni święcą potrawy. To co jest ważne to fakt, że święcenie pokarmu na Śląsku nie było tak powszechne jak na Kresach czy w Polsce centralnej. Ten zwyczaj ginął. Być może wynikało to z wpływów protestantów, którzy w ogóle nie znają święconego. Do dzisiaj w niektórych domach śląskich nie święci się pokarmów, aczkolwiek ze względu na rodzinny i budujący wspólnotę charakter tego zwyczaju, Ślązacy w

większości go przyjęli.

– Jeśli chodzi o zawartość koszyczków na Kresach i na Śląsku, to czy bardzo się one różniły?

– Święcone składało się z potraw mięsnych i różnego rodzaju wędlin. Pojawiał się chrzan symbolizujący ocet, którym pojono Chrystusa oraz sól posiadającą walory oczyszczające. Nie mogło zabraknąć jajek kolorowych w postaci pisanek, czy kroszonek. Istotnym elementem był chleb, babka drożdżowa oraz baranek wykonany z ciasta, w późniejszym czasie z cukru lub masła. W bogatszych koszyczkach zarówno śląskich, jak i kresowych, można było znaleźć baranka marcepanowego, który w śląskich domach stawał się elementem dekoracyjnym wielkanocnego stołu. Koszyczki ozdabiano bukszpanem, czy wiecznie zielonym barwinkiem, które symbolizowały budzącą się do życia wiosnę. Na Kresach powszechne było to, że znajdowało się w nich tyle pokarmów, ile później na świątecznym stole. Śniadanie wielkanocne określano jako święcone. Należało zjeść wszystko to, co się na nim pojawiło, bez względu na wielkość koszyka. Nawet resztki pokarmów nie mogły się zmarnować, bo dosypywano je zwierzętom do jedzenia.

– Jaką rolę pełnił chleb?

– Na Kresach pieczono obrzędowy chlebek, nazywany paską, specjalnie przygotowywanych w okresie Wielkiej Nocy. Wypiekano ją z mąki razowej, pszennej i żytniej, czasem gryczanej, częściowo na drożdżach, częściowo na zakwasie. Niesiono ją do kościoła w koszyku ze święconką. Na Śląsku zwyczaj ten zachował się w Cieszyńskim, gdzie chlebek obrzędowy nosił nazwę szołdry, a w środku tego wypieku mieściła się kiełbasa. Na Łużycach z kolei wypiekano chałki. W Polsce pieczywo nadal pełni funkcję obrzędową Świąt Wielkanocnych, stanowi przecież ważny element święconki.

– Zasiadanie do samego śniadania, było bardzo uroczystą tradycją zarówno na Śląsku jak i w regionach wschodnich. Pojawiał się biały obrus i stoły suto zastawione mięsnymi potrawami.

– Wspólnym elementem jest to, że pojawiało się dużo potraw mięsnych, po długim okresie poszczenia. Często Wielkanoc poprzedzało więc świniobicie. Na stołach śląskich znajdowały się przede wszystkim „wędzonki”, czyli wędliny wędzone,

kiełbasa biała. Na jednym i drugim stole nie mogło zabraknąć żurku, który okraszony był kiełbasą, jajkiem i chrzanem oraz pasztetów – na Śląsku przypominał on czasem zająca, którego dekorowano buźką i uszkami. Pojawiały się też szynki wędzone, gotowane i pieczone. Co ciekawe, na Śląsku, szczególnie w leśnych rejonach, ważne było to, żeby podać szynkę z kością. Uważano, że smarowanie się do kolan kością z szynki wielkanocnej, da ochronę przed żmijami. Na stole kresowym pojawiał się dobrze przygotowany salceson, który dzisiaj kojarzymy z codziennym jedzeniem oraz kaszanki i studzieniny, czyli galarety.

– A jakie słodkości towarzyszyły Świętom Wielkanocnym?

– Na Śląsku powszechne były kołacze oraz wieniec drożdżowy, wypełniony kroszonkami do ozdoby wielkanocnego stołu. W okresie międzywojennym pojawiły się już ciasta biszkoptowe oraz torty. Z kolei w tradycji kresowej popularne były różnego rodzaju mazurki, bardzo bogato zdobione i pieczone na kruchym cieście. Szczególną i wyszukaną odmianą był mazurek wodny. Jego przygotowanie polegało na zawijaniu wyrobionego ciasta w tkaninę i wrzuceniu go na sznurku do studni do krystalicznie czystej i zimnej wody. Ciasto nabierało swoich wyjątkowych wartości i podobno, po upieczeniu można było rozpoznać jego wyjątkowy smak. Charakterystyczne i najważniejsze było to, co kładło się na wierzchu mazurka. Powszechnie używano masy kajmakowej, powideł i bogato zdobiono, najczęściej w formie gałązki bazi, używając do tego czekolady i migdałów. Najważniejsze było tu zderzenie niezbyt słodkiego kruchego ciasta ze słodyczą tego, co znajdowało się na górze placka. Z kolei pascha to wyrób z sera w kształcie piramidki, która symbolizowała grób Chrystusa i pojawiała się czasem na kresowych stołach.

– Nie możemy zapominać o samych jajkach i dzisiejszym zwyczaju dzielenia się święconym z bliskimi. Czy te tradycje też obowiązywały w tych dwóch kulturach?

– Tak. Na Śląsku, jeśli dzielono się jajkiem to ojciec gospodarz dzielił się z każdym członkiem rodziny i później domownicy między sobą. Panował też zwyczaj podzielenia się jajkiem po połowie, który miał zapewnić to, że członkowie rodziny nie zagubią się w życiu, nie rozstaną się i będą tworzyć rodzinną jedność. Jajka były więc ważne w obrzędzie łączącym całą rodzinę. Do śniadania zasiadano zaraz po porannej rezurekcji. Na Śląsku i na Kresach panował zwyczaj i konieczność jak najszybszego

powrotu do domu po mszy, bo ten kto był pierwszy, ten pierwszy zbierał plon. Śniadanie rozpoczynało się wspólną modlitwą. Wszyscy klękali przed stołem i zmawiali modłę dziękczynną i dopiero później dzielono się jajkiem.

– Czy przygotowywano jajka w innych potrawach, tak ja ma to miejsce współcześnie?

– Na wschodnich stołach podawano połówki jajek z majonezem, a na Śląsku przygotowywano Kartoffelsalat, jako element jajecznych potraw. Połówki jajek przyrządzane z sosem chrzanowym były wspólne dla obu tradycji. Innym zwyczajem było podawanie kieliszka czerwonego wina, symbolizującego krew Chrystusa, który oddał swoje życie, by odkupić ludzkość.

– Jakie zwyczaje dot. odwiedzania się w czasie Świąt panowały na Śląsku, a jakie na Kresach?

– Tu panuje bardzo duża różnica. Ślązacy przyjmowali zwyczaj celebrowania świąt wyłącznie w gronie rodziny, czyli domowników mieszkających pod jednym dachem. Byli to na ogół rodzice, dzieci i dziadkowie, którzy zamieszkiwali wspólnie na tzw. wycugu. Nie wychodzono w tym czasie z domostw. Dbało się o to, żeby ten dzień był dostojny i żeby nie mówić o byle czym i nie robić byle czego. Poniedziałek był dniem, w którym odwiedzano się w większym rodzinnym gronie. Na Kresach natomiast grono rodzinne, w którym spędzano Wielkanoc oznaczało jak największą rodzinę. Na śniadanie wielkanocne rodzina zjeżdżała się dorożkami, lub wozami, aby spotkać się w jak najszerszym gronie.

Bardzo dziękuję za rozmowę.

Rozmawiała: Katarzyna Herwy
Zdjęcia: arch. Muzeum Wsi Opolskiej

Dane kontaktowe
Wydział Kultury, Promocji i Komunikacji Społecznej

Tagi
święta wielkanocne
Wielkanoc

zwyczaje