

# aktywator

strony  
ok\_kulturze

*Łańcuch ludzi aniołów pospołu u stołu  
– Biel święta na ścianie*



z Posenki na Boże Narodzenie Leszka Długosza

takich świąt – z bliskimi  
życzy OK\_ekipa

## Od Kuchni...

MICHAŁ HABER

Myśl o zbliżających się świątach natchnęła mnie – zrodził się pomysł.

Któż nie kojarzy tego świątecznego czasu z biesiadowaniem w rodzinnym gronie? No właśnie... Nadszedł już czas, by na łamach „Ratusza” zagościły przepisy kulinarne!

Dobrym wstępem do tego projektu, tak myślę, będzie właśnie wątek świąteczny.

Smaki i zapachy nie od dziś potrafią przywołać wspomnienia (jak smak magdalenki cioci Leonii w powieści Marcela Prousta „W stronę Swana” z cyklu „W poszukiwaniu straconego czasu”). Mnie zawsze przed świątami i w ich trakcie wracają wspomnienia o bliskich, których już przy wigilijnym stole nie spotkam, za którymi tęsknię... Myślę, że dobrym wspomnieniem będzie przepis na potrawę, której smak powraca do mnie każdej Wigilii, a kojarzy mi się z Babcią... Potrawa raczej mało popularna, wywodząca się z południowo-wschodnich Kresów – gotąbki z kaszą gryczaną, suszonymi grzybami, zawijane w... liście kiszzonej kapusty.

Zanim jednak przejdę do przepisu, kilka słów o Wigilii na Kresach.

Nazwa Wigilia pochodzi od słowa łacińskiego „vigilia” i oznacza czuwanie, straż nocną, wartę. Wieczera wigilijna musi być postna. Liczbę i rodzaj serwowanych potraw określają przede wszystkim obyczaje i tradycja w danym regionie i domu. Im więcej było w rodzinie migracji pokoleniowych, tym bardziej różniło się świąteczne menu.

Na Kresach królowały takie potrawy: zupa migdałowa z ryżem i rodzynkami (symbol dobrobytu i zamożności), barszcz z uszkami (na Wileńszczyźnie uszka były smażone, nie gotowane), zupa rybna z farszem, zupa grzybowa z łazankami, szczupak na szaro w sosie z cytryną i rodzynkami, okoń posypany jajami, obłany masłem, szczupak na żółto, zimny, z szafranem i rodzynkami, karp na zimno w rumianym sosie z rodzynkami, paszтет z chucherek (rybnych wątróbek) we francuskim cieście, lin w galarecie, karasie smażone z czerwoną kapustą, krem śmietankowy, kutia (pszenica, miód, mak i bakalie), suszenina ze śliwek, wiśni i gruszek. Zamiast chleba: strucle na migdałowym lub makowym mleku – powinny leżeć całe z jednego i drugiego końca stołu.

Dawniej słowo Wigilia było zamienne z Wilią (jak litewska rzeka, która przepływa przez Wilno).

Na Wileńszczyźnie zatem nie mogło zabraknąć rolmopsów śledziowych na sposób wileński, smażonych śledzi, grzybów w cieście, wigilijnego kompotu z... maku, pierników, makowców i dużo bakalii. Gospodarze obowiązkowo, a goście na dobrą wróżbę, musieli skosztować leczniczego kisielu z podkiszzonego owsa, podawanego często z makiem czy żurawiną (sąsiadka Wiesia mówi, że smak i zapach okropny). Adam Mickiewicz w „Panu Tadeuszu” podaje także, że:

*W końcu sekret kucharski: ryba nie krojona,  
U głowy przysmażona, we środku pieczona,  
A mająca potrawkę z sosem u ogona.*

(Księga XII)

Na Kresach lwowskich opłatek smarowano miodem, podobnie jak na Podhalu, a na zakończenie Wigilii powinien być podany strudel ciągiony galicyjski.

### *No to przepis na gotąbki:*

- *główka kiszzonej kapusty (najlepiej kisić samemu w beczce, jak ktoś ma możliwości – między poszatowaną kapustę wkłada się całe główki; można poszukać na targowiskach)*
- *2 szklanki kaszy gryczanej (najlepiej nie ta z foliowych torebek, ale ze sprawdzonego źródła lub targowiska, może potrzebować przebrania)*
- *1 szklanka suszonych grzybów (najlepiej borowików lub zmieszanych z podgrzybkami; opcjonalnie 300 g pieczarek, ale nie oddadzą tak smaku; ja daję zawsze więcej suszonych, bo lubię ich smak i zapach)*
- *sól i pieprz*
- *1 średnia cebula*



- olej rzepakowy
- jajko (lub nie, będą wówczas bardziej syple, lecz to także zależy od rodzaju kaszy)

Grzyby namoczyć na noc i ugotować lub zalać wrzątkiem, zostawić na ok. 15 minut i następnie ugotować. Po wystudzeniu odcedzić i drobno posiekać. Wodę zostawić.

Kapusciane liście oddzielić i pojedynczo włożyć do wrzątku, ugotować na tyle, by nie były zbyt twarde (też zależy od rodzaju kapusty i stopnia jej ukiszenia). Wystudzić. Jeśli kapusta nie jest mocno kwaśna i woda nie ma gorzkiego smaku, można zostawić, przyda się na koniec.

Kaszę gryczaną ugotować w litrze wody (2 szklanki wody na 1 szklankę kaszy) z dodatkiem soli, pozostawić pod przykryciem na ok. pół godziny (u mnie w domu wkładano garnek z podgotowaną kaszą pod pierzynę). Cebulę posiekać w drobną kostkę i zeszklić na ciemnym (czyli tłoczonym na zimno) oleju. Dodać kaszę i grzyby. Doprawić solą i pieprzem, wbić jajko i wymieszać. Nadzienie wkładać do przygotowanych liści i zawijać jak tradycyjne gołąbki. Ułożyć na dnie brytfanki lub innego naczynia do duszenia jeden lub dwa liście i na nich układać gołąbki. Przykryć je również na wierzchu liśćmi kapusty. Podlać szklanką płynu: wywar z gotowania grzybów, woda (opcjonalnie woda z gotowania kapusty) i kilka łyżek oleju ciemnego rzepakowego. Dusić pod przykryciem ok. 45 minut.

Najlepiej smakują podsmażone na klarowanym maśle, można też polać sosem grzybowym.

Gdyby jadać je częściej, nie smakowałyby tak wyjątkowo...

Smacznego!

Ja swoje gołąbki w tym roku zrobię we Wilnie... Czym mnie zaskoczą wileńskie święta, opowiem następnym razem :)

fotografie\_MICHAŁ HABER\_Wigilia w Wilnie, 2017 r.



Dzięki Janinie Sawickiej pochodzącej z Drohobycza, miasta znajdującego się w obwodzie lwowskim, możemy dowiedzieć się, jak spędzano Wigilię w jej domu:

*W pokoju ustawiano choinkę, na stole pod białym obrusem rozkładano siano. Po podzieleniu się oplatkiem i odmówieniu krótkiego pacierza, siadano do stołu. Na stole musiało być 12 potraw. Przy każdym nakryciu leżał jeden ząbek czosnku i dopiero po zjedzeniu czosnku, symbolu zdrowia, przystępowano do świątecznej wieczerzy. Wszystkie potrawy musiały być postne. Tradycyjnie podawano barszcz czerwony, uszka z grzybami, zupę grzybową, pierogi ruskie i z kapustą, kapustę z grzybami, karpia smażonego i rybę w galarecie, gołąbki z kaszą i grzybami. Na końcu podawano lekko schłodzoną „kutię”, była to pszenica z miodem, makiem i bakaliami. Z kutią związana jest pewna tradycja. Najstarszy z uczestników nabierał na łyżkę kutię, wychodził do siewni (korytarz) i rzucał kutią o sufit. Jeżeli się przykleiła, to wróżyło szczęście temu domowi. Na świątecznym stole zawsze stały dwa wolne nakrycia. Jedno nakrycie wolne dla osoby, która mogła się tego wieczoru pojawić. Takiemu przygodnemu gościowi nie można było odmówić posiłku. Drugie nakrycie dla bliskich, którzy już na zawsze odeszli. Każdy z uczestników kolacji część swojej porcji wsypywał do tego talerza. Jeżeli w domu były zwierzęta, również z nimi dzielono się oplatkiem. W tym dniu również szło się na grób zmarłych i symbolicznie dzieliło się z nimi oplatkiem, zostawiając go na grobie.\**

\* <http://wolyn.org/index.php/component/content/article/1-historia/509-tradycje-wigilijne-z-kresow.html>