

Święta Bożego Narodzenia w dawnym Wrocławiu

Co jak co, ale dawni wrocławianie nie potrafili świętować. Po to jednak, aby docenić wartość radośnych dni Bożego Narodzenia, okres adwentu, czas surowych postów i wyrzeczeń, trwał we wczesnym średniowieczu aż czterdzieści dni. Dopiero u schyłku wieków średnich skrócony został do czterech niedziel, nie naruszając jednak surowości adwentowego postu.

Nie bez uzasadnionej racji uważali się wrocławianie przed wiekami za największych żarłoków na całym Śląsku. A pokrzepienie sił cielesnych było ze wszech miar wskazane, gdyż w pierwszy i drugi dzień Świąt uroczyste Msze święte miały bardzo bogatą oprawę liturgiczną. W te dni kapłan odprawiać mógł naraz aż trzy Eucharystie i to według trzech różnych formularzy. Trzeba zatem było mieć nieco więcej niż w zwyczajną niedzielę kondycji, aby wystać cierpliwie długie godziny w nieogrzewanych kościołach. Zawartość sakiewek przekładała się oczywiście na wystawność wigilijnego stołu, jednak nawet najbiedniejsi z ubogich mieszkańców Wrocławia i jego przedmieść starali się o jak najobfitsze zaopatrzenie wigilijnej uczty.

Na wigilijną kolację w katolickich domach wrocławian podawano dania postne. Na stole królowały ryby. Wigilię rozpoczynano od zupy rybnej z roźdzynkami i migdałami, by przejść następnie do smażonego karpia i śledzi. 24 grudnia w menu znajdował się także miód, pszenica, suszone owoce i grzyby, groch, kapusta. W czasach bardziej nam bliższych pojawiły się oczywiście wszechobecne ziemniaki. Jak widać, niewiele ten spis różni się od produktów, które staną się produktami kolacji wigilijnej także naszych,

współczesnych stołów. Jeśli ktoś po znacznym popuszczeniu pasa potrafił jeszcze coś zmieścić do przeładowanego brzucha, to oczekiwały na niego słodkości. Serwowano wówczas makiówki.

Jak zwykle Święta najbardziej były oczekiwane i przeżywane przez dzieci: Nadchodzące święta Bożego Narodzenia rozpały nie tylko gorączkę przygotowań kulinarnych wśród wrocławianek, ale też dziecięce emocje związane z ubieraniem choinki i oczekiwaniem na świąteczne prezenty i słodycze. Zwykle przygotowania rozpoczynały się już na kilka tygodni przed świętami. Targi i kiermasze były dla maluchów nie lada atrakcją.

Podczas gdy rodzice kupowali bożonarodzeniowe wiktuały, dzieci interesowała najbardziej oferta wśród zabawek i słodyczy, zwłaszcza iż wiele z nich spodziewały się znaleźć pod choinką. Ale na to musiały cierpliwie czekać, bowiem zgodnie z praktykowanym w wielu rodzinach zwyczajem, prezenty wyciągano spod choinki dopiero po pasterce, gdy mama zadzwoniła przy choince dzwoneczkiem.

Jeśli chodzi o typową dla naszych domów choinkę, to nazywano ją tutaj na Śląsku „chrystusowym drzewkiem” (*Christbaum*) i pojawiła się ona najpierw w protestanckich domach. Do Wrocławia zawitała w 1611 r. za sprawą piastowskiej księżniczki Brzegu Doroty Sybilli. Choinka, której gałęzie dosłownie uginały się pod ciężarem smakolek i dużej ilości świeczek, tak spodobała się wrocławianom, że wkrótce uznali ten zwyczaj za swój. Za typową, wrocławską choinkę uważano dwa wieki temu drzewko z białymi świeczkami, udrapowane srebrną lametą (zbli-

żona do tzw. „włosów anielskich”). Oburzało to innych mieszczan. Wyznawcy drugiej wrocławskiej szkoły prawidłowego obchodzenia Świąt ozdabiali bowiem „Boże drzewko” lakociami, małymi wykonanymi osobiście zabawkami i miodożółtymi świecami woskowymi, zapalonymi dopiero po Pasterce. Honor ten przysługiwał najstarszym członkom rodu. Z czasem zaczęto przyozdabiać choinki w to, co i dzisiaj możemy spotkać na świątecznym drzewku: łańcuchami, szklanymi kulami (bombkami) i warkoczami. Jeśli nie wykonano ich osobiście, to dla leniwych musiał wystarczyć specjalny targ, tzw. *Kindelmarkt*, który organizowano w północnej pierzei Rynku, a od 1904 roku na Nowym Targu.



Z upływem lat zmieniły się także upodobania kulinarne mieszkańców grodu nad Odrą. Wkrótce wi-

gilijne menu stało się prawie takie samo, jak w reszcie Prus. Ukazujące się krótko na przełomie XIX i XX wieku we Wrocławiu pismo „Die Küche”, tak oddawało gorączkę przedświątecznych przygotowań: Od rana do wieczora zastanawiają się wrocławianki nad świątecznym menu i świątecznymi wypiekami. Zając czy gęś królować ma na stole pierwszego lub drugiego dnia świąt? Czy też lepiej przygotować pieczoną kielbasę w piwie z kiszoną kapustą? A może choć raz odejść od rodzinnej tradycji? A w Wigilię, podać karpia w piwie, czy w sosie polskim? I jeszcze knedle z makiem. Można by chyba dla odmiany choć raz spróbować klusek z makiem? Czy zawsze musi być niebieski mak, jak twierdzą starzy Ślązacy? Spróbujmy białego, zwanego berlińskim, który na pewno jest najlepszy. Prawdziwi Ślązacy pewnie go zakwestionują. O napoje niech zadba