

Qltuwator strony ok_kulturze


Od Kuchni...
MICHAŁ HABER

Ciemno wszędzie, głucho wszędzie... czyli polskie Halloween

Nieważne, czyś lepszego czy gorszego sortu, wierzący czy nie, za, a nawet przeciw... temu, co się teraz dzieje. Przed NIEUCHRONNOŚCIĄ nie ma równych i równiejszych, a człowiek żyje tak długo, jak długo trwa pamięć o nim...

...

Z racji obostrzeń nikt z Was nie odwiedził w tym roku grobów swoich Bliskich – gdzieś tu, czy nieco dalej. Nie zapalił zniczy... Nie zrobiłem tego także i ja...

Cofnijmy się jednak do przeszłości. Dzień Wszystkich Świętych, który wywodzi się głównie z czci oddawanej męczennikom, obchodzone pierwotnie 13 maja. Na dzień 1 listopada święto to przeniesiono dopiero w pierwszej połowie VIII wieku, zaś na mocy dekretu papieża Grzegorza IV z 837 roku zostało ono rozszerzone na cały Kościół. Mimo tego, że groby bliskich zwykliśmy odwiedzać właśnie w tym dniu, to „prawdziwe” Święto Zmarłych, zwane powszechnie Zaduszkami, przypada na 2 listopada.

Tradycja głosi, iż powstało ono jako swego rodzaju katolicka odpowiedź na pogańskie uroczystości ku czci zmarłych. W tradycji słowiańskiej uroczystości te przypadały od trzech do sześciu razy w roku – w zależności od regionu. W Polsce najważniejsze obrzędy obchodzono wiosną (w okolicach 2 maja, w zależności od faz Księżyca) i jesienią (głównie w noc z 31 października na 1 listopada, zwaną też Nocą Zaduszkową, Zaduszkami jesiennymi i w okolicach 2 listopada). Zbieżność dat i nazw nasuwa jednak globalną i dziwną myśl o przemijaniu i trwaniu...

Zresztą, tytułowe „ciemno wszędzie” z mickiewiczowskich „Dziadów” nawiązuje do zapomnianego już w Polsce pogańskiego obrzędu zadusznego – dziadów – którego celem było przede wszystkim pozyskanie przychylności zmarłych i kontakt z nimi, ale też ugoszczenie ich jedzeniem i wódką. W niektórych regionach przodkom należało też zapewnić możliwość wykąpania się i ogrzania przy ognisku, które m.in. miało oświetlać drogę wędrującym duszom. Stąd zapewne zwyczaj zapalania zniczy (zapalenie świeczek zagościło w moim domu od kąd nie mogłem z racji służbowych w tym terminie pojechać na groby, więc zapalone w domu świeczki były symbolem pamięci o tych, którzy odeszli).

Lecz teraz przypomniały mi się dawne dziecięce czasy, kiedy to, nie rozumiejąc jeszcze do końca, o co w tych pierwszych dniach listopadowych chodzi, cieszyłem się na myśl o Wszystkich Świętych (jak teraz dzieci na Halloween)! Cieszyłem się, gdyż pomijając głupie, lecz miłe dla oka robienie woskowych kul na patykach podczas spacerów po cmentarzach (potajemna prawie zabawa-rywalizacja polegała na tym, by maczając patyk w gorącym wosku świeczki czy znicza, a mała ich w tamtych latach było, studząc rozgrzany płyn i ponawiając czynność

wiele razy, zrobić jak największą kulę), najbardziej cieszyłem się ze spotkań rodzinnych. Zjeżdżała się wówczas do moich Dziadków cała rodzina. Ta bliższa i dalsza. Inni wpadali na coś ciepłego do picia, ciastko, coś mocniejszego i na... bigos!

Babcia mieszkała niedaleko cmentarza, więc zawsze była przygotowana. W tych dniach przez dom potrafiło się przewinąć nawet kilkadziesiąt osób (w obecnych czasach pewnie posypałyby się mandaty)... Bigos był inny, niż ten, który robię od lat. Był taki, że nawet dzieci, choć zazwyczaj nie lubią, pałaszowały go na całego (moje miały bardzo krótką fazę na bigos). Nim poznacie tajniki przepisowe, chciałbym podzielić się jeszcze jedną refleksją.

Nie widzę nic złego w święcie Halloween (w tłumaczeniu pełnej nazwy to wigilia Wszystkich Świętych). Frajda z maskarady, zabawy, spotkań. Obce naszej kulturze i krytykowane tak samo jak niegdyś choinka, miłojanki czy walentynki i... tak samo coraz bardziej obecne. Nie mam nic przeciwko halloweenowej formie osvajania dzieci z odchodzeniem, z duchami zmarłych itp. (oczywiście pod kontrolą dorosłych). Rozumiem też proces adaptacji kulturowych zmian i opór przeciwko nim, ale to też jest NIEUCHRONNOŚĆ! Czemu więc odbierać dzieciom możliwość i radość wygłupiania się, przebierania, straszenia? Zakazywać i dawać coś w zamian, np. Bal Wszystkich Świętych. Wiecie, na czym ta zabawa polega? Otóż dzieci mają przebrać się za jakąś świętą postać. Pamiętam, gdy moja 3-letnia wówczas córka wymyśliła kiedyś, że przebierze się za... ŚWIĘTĄ ŚWINKĘ PEPPE.

Lecz wracając do bigosu... :)

Bigos narolski Babci Władzi na płycie na oko, jak to z babcinymi przepisami, kultywowany już tylko przez Ciocię Alę

Dzień I

- 2 spore garście suszonych grzybów lub wg uznania
- 3-4 kg dobrej kiszzonej kapusty
- 0,5 kg kielbasy (najlepiej typu śląska)
- 2 łyżki smalcu (najlepiej domowego)
- woda

Dzień II

- 1 kg biodrówki bez kości (o co nie łatwo)
- 1 kg żeberek
- 2 duże cebule
- 0,5 szkl. wody
- sól, pieprz do smaku
- 2 duże marchewki, jeśli nie ma ich w kapuście i odrobinę masła wówczas (marchew daje kolor i słodkość)

Dzień I

Grzyby płuczemy, zalewamy wodą i gotujemy ok. 30 min, sprawdzając co jakiś czas, czy nie za dużo odparowało. Kapustę płuczemy (jeśli za kwaśna), wyciskamy, zalewamy wodą (garnek ok. 6-litrowy) i gotujemy też ok. 30 min. W międzyczasie podgrzewamy – NIE SMAŻYMY – na patelni, sauté, pokrojoną w kostkę kiełbasę. Grzyby odcedzamy i kroimy w WIDOCZNE kawałki (wywar zostawiamy). Kapustę odcedzamy, zostawiając jednak też ok. 0,5 litra wywaru (na tzw. wszelki wypadek, gdyby trzeba było zakwasić). Do tego głównego gara dajemy 2 łyżki smalcu i kapustę. Podduszamy (dla bezpieczeństwa zawsze na płytce do gotowania), dodajemy kiełbasę, grzyby i wywar z ich gotowania. Dusimy ok. godziny, mieszając co jakiś czas. Zostawiamy na noc.


Dzień II

W sporym garnku/rondlu (ok. 3-litrowym) na dnie układamy pokrojone w większe kawałki cebule, zalewamy 0,5 szkl. wody (lub więcej, NA OKO), pokrojoną w większą kostkę biodrówkę. Solimy, pieprzymy, nie mieszamy. Dodajemy żeberka w kawałkach i znów doprawiamy solą i pieprzem. Przykrywamy i dusimy 1–1,5 godz. najlepiej na płytce ograniczającej przypalanie i na małym ogniu. Po tym czasie sprawdzamy z boku, czy cebula się rozgotowała i czy mięso odchodzi od kości. Zostawiamy do wystudzenia. Wyciągamy żeberka, oddzielamy od kości i twardych części mięsa. Dodajemy mięso do kapusty. Dodajemy też zawartość garnka po duszeniu mięsa (poszatkowaną na większych oczkach tarki i przeszkloną na maśle marchew, jeśli nie ma jej w kapuście lub jest mniej, niż byście kolorystycznie czy smakowo chcieli). Solimy, pieprzymy i wszystko wreszcie mieszamy. Dusimy z godzinkę. Zostawiamy na dobę na kuchence.



Następnego dnia podgrzewamy z godzinkę, a nawet dłużej (jak jest za dużo płynu, musimy nadmiar odparować, nie wylewać!). Jeśli Rodzina w tym roku nie dopisała, gorący bigos wekujemy w słoje.

Smacznego!

...

Zostawiając na kartce papieru pierwszolistopadowe wspomnienia, patrzę przez OKejowe okno na rondo, widzę uśmiechnięty mural... Wacław Kowalski... Niedawno minęła 30. rocznica śmierci sławnego brwinowianina – Kazimierza Pawlaka z filmu „Sami swoi”. O nim też, zapalając zaduszkową świeczkę, pamiętałem.



fotografie do tekstu_MICHAŁ HABER



szachy



nabór fest OK
sezon 2020/21

pierwsze zajęcia pokazowe

7 listopada

**sobota
10.30**

Wilsona 2 • BRWINÓW
prowadzimy zapisy dzieci w każdym wieku

Gminny Ośrodek Kultury Okej