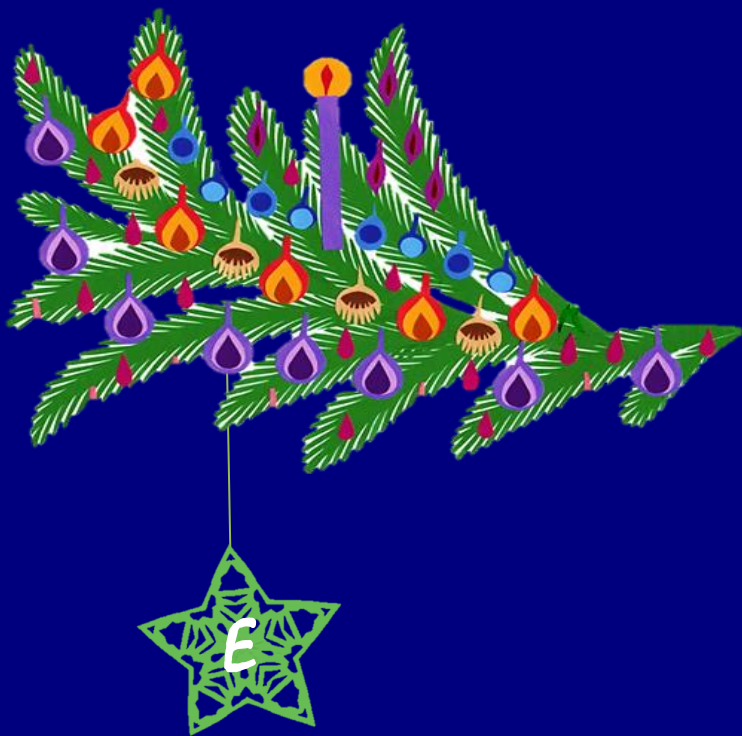


★ KRISTNASKOFESTO EN POLLANDO



CENTRO DE INTERKULTURA EDUKADO
NOWY SĄCZ

Broŝuro preparita kadre de PP GRUDVTVIG 2013 – 2015
fare de pola Partnero –
Centro de Interkultura Edukado



Traduko en Esperanton (kun helpo de Silezia Esperanto Asocio):
*Bogdan Dembiec, Jolanta Kieres, Halina Komar, Andrzej Kraszewski,
Krystyna Stendera, Edward Wojtakowski*

Korekto:
Bogdan Dembiec, Halina Komar

Teksto: Kristnaskaj kantoj – kolendoj kaj pastoraloj:
Halina Komar

Kompilado de tekstoj en pollingva versio, elekto de fotoj kaj
ilustraĵoj: *Ewa Tracz*

Elektronika editado – 2015j. (versioj pollingva kaj esperantlingva)
Printita en pola lingvo kiel didakta seminaria materialo – 2015j. de
Centro de Interkultura Edukado Nowy Sącz.

Oni aperigis ĝin en Esperanto kiel kulturkoniga materialo en
KLERIGEJO ĉe platformo www.edukado.net

En la kolaĝo sur kovrilpaĝo oni eluzis elementojn de tradicia tondo-arto el regiono
de Łowicz en Pollando.

KRISTNASKO EN POLLANDO



En Pollando, Kristnasko (apud Pasko) estas la plej solena festo, kiu per siaj tradicioj atingas slavan-paganan tempon kaj oni pasigas ĝin kun proksimularo. Al la kristnaska tradicio apartenas i.a. solena vigilia vespermanĝo, kantado de kristnaskaj kantoj, partopreno en noktomeza Sankta Meso, kripo.

VIGILIO

Vigilia vespermanĝo



Vigilio (lat. vigilia – maldormo) de Kristnasko estas kulmina punkto de adventaj travivaĵoj en kristanaj familioj, estas atendado je naskiĝo de la Savanto. En la pola tradicio vigilia vespero estas la plej solena kaj la plej kortuŝa momento en la jaro. Tian riĉaĵon de kutimoj kaj simboloj posedas neniu alia lando en la mondo. Komencon de la vigilia vespermanĝo signalis apero de la unua stelo sur ĉielo – kiel simbolo de la betleĥema stelo, kiu laŭ Sankta Mateo kondukis la Tri Reĝojn al staletio

kun nove naskita Jesuo. Vigilia vespermanĝo rilatas al agapoj de unuaj kristanoj, organizataj por memori la Lastan Vespermanĝon.



La plej grava kaj kulmina punkto de la vigilia vespermanĝo en Pollando estas ĝis nun kutimo dividi sin per oblato (oblato de la latina „oblatum“ – oferdono), kiu sekvas post tralego de la Evangelio pri la Naskiĝo de la Sinjoro kaj komuna preĝo. Tiam oni reciproke bondeziras kaj estas devinte pardoni ĉiujn ofendojn. Tiu kutimo originas el pagana kutimo sin dividi per rita pano por aranĝo aŭ renovigo de frateco. Ĝi signifas ankaŭ reciprokan sindediĉon al aliaj kaj instruas, ke oni devas sin dividi eĉ per lasta peco da pano. Oni devas aldoni, ke malnovpolaj oblatoj estis diverskoloraj kaj tre



ornamitaj. Hodiaŭ oblatoj estas blankaj kaj ornamo estas reliefa. Teknologio de oblatbakado estas la sama de jarcentoj. Al fera formo – duobla rektangula tenajlo – oni enverŝas malgrandan kvanton da faruna fermentpasta (tritika amelo kaj

akvo). Sekve oni metas ĝin en ardon kaj post kelkaj minutoj oni eltiras el ĝi pretajn oblatojn.

Lokojn ĉe la tablo oni okupadis en festaj vestoj laŭaĝe aŭ laŭhierarkie. Laŭaĝe - por ke „en tiu vico elmondiĝi“, kaj laŭhierarkie tial, ke la ĉefa persono, plejparte la mastro, komencadis la vespermanĝon. Al vigilia tradicio apartenis tio, ke ĉe la tablo okupu lokojn para nombro da personoj. Nepara nombro da partoprenantoj estis aŭguranta por unu el ili malfeliĉon. La plej evitinda estis dektrio. Misfortuna dektrio originas de la Lasta Vespermanĝo de Kristo, kiam Judaso estis la dektria festanto.



En Pollando estas komuna kutimo lasi liberan lokon ĉe la vigilia tablo. Tiu loko estas antaŭ ĉio destinita por hazarda gasto. Ĝi rememorigas ankaŭ roksimulojn, kiuj ne povas

kune festi, ĉu ankaŭ mortintan familianon.

Konforme al tradicio la tablo devas esti kovrita per blanka tuko, kiu rememorigas altaron kaj vindotukojn de la Infaneto. Sub la tablotukon oni enmetas fojnon, simbolantan

malriĉecon, en kiu Kristo venis en la mondon. Laŭkrede tiumaniere la mastroj garantias por si bonstaton.

Vilaĝe kaj en biendomoj en kvar anguloj de la ĉefa salono oni metadis kvar grengarbojn: garbon de tritiko, sekalo, hordeo kaj aveno, por ke la Dia Infaneto ne avaru en la



nova jaro necesan nutraĵon por homoj kaj brutaro. Ĉe plafono oni alkroĉadis verdan branĉon, simbolantan vivon, sanon, ĝojon kaj sukcesan plantokreskon.



En la suda kaj sudokcidenta Pollando estis populara dekoraĵo el pendanta piceopinto (kiun oni pendigadis ĉe plafono kun pinto malsupren, super la vigilia tablo), ĉu pinta branĉo aŭ rado ornamita per abiaj branĉetoj. Tiun dekoraĵon tn. *podłaźnik/podłaźniczka* – oni ornamadis per malgrandaj pomoj, nuksoj, paperaj ornamaĵoj kaj eltranĉaĵoj (rondoj, steletoj, duonlunoj) el oblato, per paperaj kaj pajlaj ĉenoj kaj ankaŭ per pendanta meze „La Mondo“ el koloraj oblatoj (eltranĉitaj rondaj pecoj, formitaj en globon). Fruktoj simbolis fekundecon kaj devis certigi abundon kaj bonstaton en la proksimiĝanta jaro. Pomoj

estis grava elemento en kutimoj ligitaj kun amindumado. Se iu knabino permesis deŝiri pomon de *podłaźniczka* al fraŭlo, kiu vizitis ŝian domon (*na podłazy*), tio signifis, ke estis al li favora.

„La Mondo“ estis tamen la plej grava ornamo. Ĝi simbolis eksterordinaran tempon, kiam laŭ malnovaj kredoj okazas ceremonia reveno al la komenco de ĉiuj aĵoj. Oni kredis, ke pendanta subplafone *podłaźniczka* posedas bonefikajn proprecojn: ĝi protektas de katastrofoj kaj malsanoj, certigas prosperon, harmonion kaj amon en la familio, kaj al edziniĝopovaj fraŭlinoj rapidan kaj sukcesan geedziĝon.



Ĉiam pendigadis ĝin la mastro, en Tatra-regiono devige vestita en *cucha* (speco de supervesto, drapa mantelo sen subŝtofo, kun tajlo de transversa ponĉo), ĉirkaŭligita per pajlologilo.

Kun tempofluo tiun agon akompanis preĝoj: la Anĝeluso, la Patro Nia, Saluton Maria. La sekigitan *podłaźniczka* oni neniam ĵetis en rubujon. Ĝiajn dispremitajn erojn oni aldonis al nutraĵo de hejmaj bestoj aŭ enterigis por pli bona rikolto.

Instrukcion kiel fari „La Mondon“ oni prezentas en aldonaĵo.



Ornamoj el oblato estas tipe polaj kaj nekonataj ekster Pollando. Kristnaskaj ornamaĵoj estis farataj ankaŭ el kartono, papero kaj pajlo, araneoj posedis cilindran formon, estis ornamitaj per koloraj ĉenoj el sorbopapero, kolora papero, pajlo kaj kandeloj.

Oni uzis ilin ankaŭ kiel memstaraj ornamaĵoj. Ili estis pendigataj apud altareto, ĉe bildoj kun sanktuloj kaj sur plafonaj traboj. Kristnaska arbo aperis en Pollando ĉe la turno de la dekoka kaj deknaŭa jarcentoj. Ĝi flankenigis garbojn kaj branĉojn. Kristnaska arbo



estis enportata ĉambren en vigilio – ĝis tiu tempo ĝi staris ekstere en mastrumadaj ejoj. Kutime ĝin dekoris virinoj kaj infanoj.

Surpinte oni pendigadis stelon simbolantan la betleĥeman stelon. Komence ĝi estis ornamata simile kiel *podłażniczka*. La plej malnovaj ornamaĵoj estis steloj, floroj, ĉenoj. Ĉenoj devis rememorigi reciprokan interligitecon de homoj, familio, sed



ankaŭ kun Jesuo kaj Dio. Ĉeno en la pola kulturo simbolis ankaŭ la vojon, laŭ kiu Kristo supreniris en la ĉielon.

La unuaj ĉenoj estis plejparte el pajlo, pro ĝia disponebleco kaj ora koloro. Oro estas la dia koloro, sed ankaŭ simbolo de riĉeco kaj prospero.

Pajlo ligiĝas ankaŭ kun pano – devis do certigi bazan nutraĵon dum sekva jaro. Oni kredis ankaŭ, ke ĝi permesas kontaktiĝi kun la alia mondo. Tial oni sternis ĝin sur planko de la ĉambro, por ke animoj de mortintoj povu sur ĝi eksidi, kiam ili vizitadis familiojn en vigilio de Kristnasko – malnovaj slavaj vintraj *dziady*.

Laŭvica populara ornamajo estis kukoj – dolĉaj kun mielo, kun sekigitaj fruktoj. Oni pendigadis ilin ankaŭ por mortintaj animoj, kiuj devis tiun geston reciproki kaj garantii abundon en neksta jaro. Sur kristnaska arbo oni pendigadis ankaŭ nuksojn kaj pomojn (simbolo de la biblia pomo de

Adamo kaj Eva). Sube oni metadis mielon. Kristnaska arbo efikas je multaj sentumoj. Tial aldone devis troviĝi sur ĝi io por manĝi. Estis grava, ke sur kristnaska arbo troviĝu aĵoj el



diversaj spacoj: el hejmo, kamparo, ĝardeno kaj arbaro. La arbeto devis amasigi en si la tutan mondon kaj certigi prosperon en nova jaro kaj por la tuta mondo. Ĝi simbolas Kriston – la fonton de ĉiu vivo.

En kelkaj regionoj de Pollando, precipe en la sudo, oni pendigadis sur la kristnaska arbo korojn, sur kiuj estis skribita nomo de persono, al kiu oni volas donaci tiun koron. Plej ofte ĝi estis la plej proksima familio: panjo, paĉjo, frato aŭ fratino. Festa arbeto posedas ja povon fortigadi familiajn ligojn. En la orienta Pollando, ofte tuj apud stelo surpinte, kiel la plej honora loko, oni pendigadis bildon de Nikolao. Ĝi montras multkulturecon de tiu regiono, ĉar Nikolao estas sanktulo adorata en la ortodoksa eklezio. Kun tempofluo lige al kreskanta aliro al varoj, la arbeto komencis brili per bombonoj, koloraj ĉenoj, kaj finfine per vitroglobetoj.

La kristnaska arbeto staris hejme ĝis Kandelario (2. februaro), en iuj lokoj ĝi estis forigata pli frue, dum Epifanio (6. januaro).



Estis kutimo, ke en vigilio dum la tuta tago estis deviga strikta fasto, do por la vespermanĝo oni preparadis nur fastajn manĝaĵojn, Tamen malgraŭ tiu limigo, niaj

antaŭuloj faris el ĝi nekompareblan festenon por la palato. Laŭ tradicio nombro de vigiliaj pladoj devis esti nepara. Estis permesita kvanto de 12 pladoj - je honoro de 12 apostoloj. Nepara nombro da pladoj intencis certigi bonan rikolton aŭ bonan laboron venontjare.

Manĝaĵo devis enteni ĉiujn terproduktojn, por ke ili bone kresku venontjare. Rekomendata estis ankaŭ gustumado de ĉiuj pladoj, por ke la sekva vigilia vespermanĝo estu same abunda. Superadis fiŝaj pladoj preparitaj diversmaniere, precipe ne povis ekmanĝi karmo aŭ ezoko en griza



saŭco (preparita i.a. el sango de fiŝo, rosinoj, migdaloj, miela spickuko). Foje fiŝaj pladoj estis tiom multaj, ke por egaliĝi kun tradicia nombro de dekdu pladoj, ĉiujn manĝojn el fiŝoj oni traktis kiel unu pladon. Detala konsisto de la vespermanĝo variis kaj varias depende de regiona tradicio, kaj nuntempe ankaŭ depende de preferoj de la mastroj.



Al la plej ofte servataj pladoj apartenas (pri ekzemplaj receptoj vidu aldonaĵon): barĉo kun pastobuletoj, en kelkaj regionoj de Pollando blanka acida faruna supo

aŭ funga supo, malpli ofte migdala supo, fiŝoj (plejparte karpas kaj haringoj), pizoj kun brasiko, risolo kun brasiko, farunbuletoj kun papavo, kraketantaj kukoj kun papavo, kompoto el sekigitaj



fruktoj, *kutia* (dvenanta el orienta tradicio) kaj ankaŭ bakaĵoj kaj precipe festa papavkuko kaj spickuko.

En Kaŝubio la plej popularaj estis: frukta supo – *brzad* – el sekigitaj fruktoj (prunoj, piroj, pomoj, abrikotoj, persikoj), al kiuj oni aldonas raspitajn terpomojn,



kaj la tuton oni densigas per faruno kaj laktokremigas, fiŝsupo,

rizo kun beroj, frititaj fungoj, feĉkuko aŭ spickuko. Oni kuiris ankaŭ napsupon kaj preparis deserton tiel nomatan mielan *kuch* – pasto kun aldono de mielo, raspita karoto kaj nuksoj, ofte riĉigata per sekigitaj fruktoj, kaj supre ŝmirita per ĉokolada glazuro aŭ marmolado.

Kaj en Malgrandpolio (Małopolska) al vigilia karmo oni servas plektobulkon (dolĉan feĉbulkon en formo de plektaĵo). Al tradiciaj malgrandpoliaj bakaĵoj apartenas la krakova tavolokuko – feĉpastro dividita je kvar partoj, tavoloigita per konfitaĵoj kaj nuksoj.



Vigilia bongustaĵo de Tatra-montaranoj estas la acida supo (supo el saŭkraŭto en fiŝa dekoktaĵo) kaj *bukty* – terpombuloj, *moskale* – terpomflanoj rostitaj sur lado, servataj



kun aldono de diserigita ŝafofromaĝo kaj fandita butero. Montaranoj manĝas festan betan barĉon kun fazeolo. Sur vigiliaj tabloj ofte gastas ankaŭ *kotanka* de Tatra-montaro – plado el kuirita hordea grio, miksitaj kun tranĉita napo kaj superverŝita per mielo.

Loka vigilia manĝaĵo de Subkarpatio estas milia grio kun prunoj kaj farĉita brasiko kun poligona grio kaj terpomoj.

Oni servas ankaŭ *postnica* (supo bazita je senŝeligita hordeagrio, sekigitaj fruktoj: prunoj, pomoj, piroj kaj rosinoj) kaj subkarpata risolo farĉita per brasiko kaj terpomoj.



Vigilia bakaĵo de Podlańio estas podlańiaj omletoj – feĉaj, frititaj en linoleo kaj priŝutitaj per pulvora sukero.

Kristnaska raraĵo en Silezio estas *moczka* – spickuka supo kun sekigitaj fruktoj (ekzistas multaj regionaj receptoj por tiu plado). Oni manĝas ankaŭ



aliajn tradiciajn supojn: migdalan, brasikan (kun brasiko kaj fungoj), ĉu supon el kanaba semo – siemieniotka.

Kaj sur festa tablo de grandpolianoj (Wielkopolska) ne



povas ekmanĝi *makielki* (en aliaj regionoj de Pollando konataj sub la nomo *makówki*). Ĝi estas esence grandpolia plado el papavo kaj sekigitaj fruktoj, preparita kun aldono de malpeza

bakaĵo aŭ nudeloj, foje makarono. La pladon oni servas malvarman, sed ankaŭ en varma versio. Cititaj vigiliaj

specialaĵoj konsistigas nur etan fraccion de la kulinara riĉeco de diversaj regionoj de Pollando.

Meznokta Meso (Pasterka)

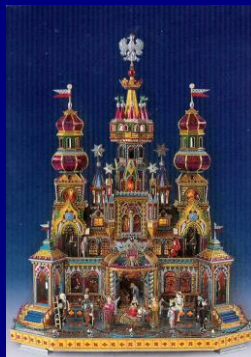
Post vigilia vespermanĝo ofte la tutaj familioj iras partopreni en Meznokta Meso, kiu estas solene celebrata en la noktomezo inter 24 kaj 25



decembro; ĝi estas la plej grava momento dum Kristnaskofesto. Ĝi memorigas la atendon kaj preĝon de paŝtistoj

celantaj al Betlehemo.

Ĝuste antaŭ Meznokta Meso en preĝejoj post vigilia vespermanĝo, estis rivelita kristnaska budeto - kripo. En Pollando, la naskiĝscenoj de Jesuo en la kripoj aperis tre frue, jam en la mezepoko. En la deknaŭa jarcento aperis diversaj regionaj formoj de polaj kripoj. La plej konataj kaj plej interesaj estas krakovaj kripoj, kies arkitekturo estas modelita surbaze de historiaj konstruaĵoj de Krakovo.



Laŭ tradicio, almenaŭ unu persono el ĉiu familio devis partopreni en la Meznokta Meso. Survoje al la preĝejo fraŭlinoj kaj fraŭloj aŭguras reciproke bonŝancon en amo nombrante palisetajn en barilo. Para nombro signifis tujan edziniĝon aŭ edziĝon. Dum longa tempo en Pollando konserviĝis la kutimo ĵeti pizosemojn el la preĝeja korusbalkono antaŭ la Meznokta Meso. Tiu kutimo celis certigi bonan rikolton kaj prosperon por la tuta venonta jaro. Post la Meznokta Meso viroj vagadis "vizitcele". Ili vizitis parencojn kaj najbarojn, kaj fraŭloj vizitis la gepatrojn de estontaj edzinoj. Ĉiuj deziris reciproke feliĉon kaj bonan sukceson, priŝutante la mastrojn per greno - kompreneble por la bonŝanco. Oni oracias kutime en la formo de verso. Por tiaj gratuloj gastigantoj preparis por la gastoj manĝetojn kaj vodkon.

Kristnaskaj kantoj kaj pastoraloj

Kantado de kristnaskaj kantoj kaj pastoraloj estas la sekva plej grava kutimo de la kristnaska vespermanĝo. La unuaj konataj kristnaskaj melodioj kaj kantotekstoj



devenas de la antikvaj polaj tempoj, de la dekkvina kaj dekseca jarcentoj. La plej famaj kristnaskaj kantoj estas inter

alie: "Silento de la nokto," "Hodiaŭ, en Betlehemo," "Dormu Jesuo", "La saĝuloj de la mondo, monarkoj", "Alvenis al Betlehemo paŝtistoj", "Kiam Kristo naskiĝas", "Kiam bela Virgulino ", " En la staltrogo kuŝas", " Dio naskiĝas" kaj la plej bela" Silenta Nokto". Aliflanke, pastoraloj estas kantoj pri kristnaska fabulo, kiu estis etendita per mora tavolo kaj ankaŭ popolaj religiaj amuzaj kanzonoj kantataj de montanaj paŝtistoj. La plej fama pastoralo estas "Ho, etulo, etulo" (teksto kun muziknotoj - vidu anekson).

KRISTNASKO

Jam dum la unua tago de Kristnasko (te. 25-an de decembro) vi povas survoje renkonti grupojn de Kolendantoj.

Kolendado origine asociiĝinta kun petegoj pri rikolto kaj fekundeco. La praktiko porti stelon sur la stango aludis al la nova naskiĝo de la suno. Post la kristanigo de la rito ĝi komencis asociiĝi kun



betlehema kometo. La esenco de kolendado estis ceremonia interŝanĝo de donacoj. Por la bondeziroj, akceptataj kiel prospera antaŭdiro de abundo kaj bonŝanco, la gastigantoj regalis kolendantojn per kristnaskaj frandaĵoj aŭ donacis al ili

etajn monsumojn. La ceremonio estis elnorne diversa kaj dependa de la regiono kaj tempo. Tre populara formo de kolendado estis vagado kun la stelo kaj bestomaskoj, al kiu akompanis ofte ludado de amuzaj scenoj, timigo de la spektantaro kaj farado de petolaĵoj. Plej populariĝis: korneca besto, kaprino aŭ kapro, urso, ĉevalo, koko, cikonio, virŝafo - bestoj simbolantaj forton, sanon, vivenergion kaj fekundecon. Specifaj personoj en kolendantaj grupoj estis ankaŭ: paŝtistoj, tri reĝoj, avo, avino (inajn ludistinojn rolis alivestitaj knaboj), judo, morto, diablo, cigano, soldato, policano, kamentubisto, muzikistoj...



Formo de kolendado estis ankaŭ promenado kun la kristnaska kripo, en kiu per kompleto de marionetoj oni montris „Jasełki” - spektaklon similan al teatraĵo pri la Kristnasko modelita sur la mezepokaj franciskanaj misterioj („Jasełka” - la nomo derivas de malnova pola vorto „jasło” signifanta staltrogon). Tiu spektaklo similis ankaŭ al Herodoj (prezentado

simila al „Jasełki”; fabulo estas bazita sur la fragmento de la Evangelio (Mateo 2: 16-19) priskribanta la masakron de senkulpaj infanetoj kaj la morton de la reĝo Herodo la Granda. En la spektaklon oni inkludis amuzajn popolajn ŝercojn). Rondiĝo de la “Kolendo” estis atendita okazintaĵo, kaj la preterpaso de iu domo estis konsiderita kiel malbona aŭguro.

La tempo de kristnaska amuzo, komenciĝis tamen en la dua tago de Kristnasko. La preteksto por amuzo, jam de la fruaj matenaj horoj estis ekleziaj solenoj. Tial, ke en la tago de Sankta Stefano, dum la meso estis benita aveno, kaj ankaŭ grenoj de aliaj cerealoj, per kiuj el la korusloko oni superverŝis venantan pastron. Oni diris ke tio estas por memoro de la martireco de la Sanktulo per ŝtonumado. Fakte tio estis petolaĵoj kaj amuzo. Post forlaso de la preĝejo en la preĝeja korto fraŭloj superŝutis belajn knabinojn per aveno. Ankaŭ infanoj kun krio kaj rido reciproke disĵetis grenojn.



En la dua tago de Kristnasko (de la tago de Sankta Stefano) komencis periodo de Kristnaskaj Teatraĵoj („Jasełki”). Komence la prezentadoj okazis nur en preĝejoj, sed kiam la

spektakloj prenis pli laŭtan kaj sendisciplinan formon oni malpermesis ilian prezentadon en 1736. De tiu dato en preĝejoj havis sian lokon nur senmovaj kristnaskaj scenoj kaj figuroj. Kristnaskaj spektakloj oni prezentis en drinkejoj, ŝedoj, grandaj ĉambroj, sur la urbaj stratoj kaj placoj. El la manoj de klerikaro ili pasis en la manojn de komikuloj. Tekstoj de la teatraĵoj, la plej ofte slangaj, estis plejparte anonimaj. Oni ilin multfoje transformis, interalie pro la fakto, ke ili enhavis veftojn rilatantajn al aktualaj eventoj.

SUPERSTIĈOJ, KREDOJ, KUTIMOJ

Ekzistis komuna kredo ke en la vigilio de Kristnasko sorto de la homo povas gajni novan dimension. Oni ankaŭ asertis ke la konduto dum la tago kaj vigilia nokto, havas grandegan influon sur la venontan jaron. "Dum tiu ĉi tago vi ne tro multe laboru, ĉar dum la venonta jaro vi tro multe laboros" - diras la proverbo. Tial, por havi tutjare bonfarton kaj energion oni devis ellitiĝi frue kaj lavi sin en rivereto. Nenion oni pruntedonis al najbaroj por eviti perdon. Malgraŭ la lasta malpermeso - ankaŭ dum Vigilio okazadis etaj ŝteloj. La ŝteluloj kredis ke tiamaniere ili



certigos al si riĉecon kaj prosperon en komercaj transakcioj dum la tuta jaro.

Al la vigiliaj kutimoj praktikataj en multaj familioj apartenis fojnodiveno. Kiam la festantoj sidis ĉe la tablo, ili eltiradis el sub la tablotuko pajlopecojn. La verda antaŭdiris sanon, ŝalmo kun spiko prosperon kaj la seka malbonfarton.



En Mazovio, per manĝorestaĵoj oni nutris bestojn. Ekzistis kredo, ke noktomeze, brutaro, kiel ĉeestintaro dum la naskiĝo de la Infano, ekparolos homlingve. En Podlaĥio la manĝorestaĵoj

estis metitaj ĉe la forno, kaj antaŭ ĝi oni starigis benkon ŝutitan per sablo aŭ cindro. Tiuj nutraĵoj estis destinitaj por forpasintaj prauloj. Matene, el la spuroj sur la sablo oni divenis, kiu venis nokte kaj ĉu li vere venis.

Ĉiu okazaĵo en tiu tago formis la bazon por divenado kaj profetado. Pro la fido, ke, "kia vigilio - tia la tuta



jaro," oni ne teksoŝtopis kaj ne kudris por ke "novaj vestoj ne disŝiru". Eĉ almozuloj ne petis almozojn en tiu tago timante ke dum la tuta venonta jaro ili petiros kaj nenion akiros. Oni devis zorgi, ke kiel unua hejmen venos viro, ne virino. La alveno de viro aŭguris por la tuta jaro sanon kaj prosperon, kaj alveno de virino malsanojn kaj malfeliĉojn. Estis malpermesite al dommastrinoj leki pastomiksilon, ĉar pro tio la edzo kalviĝos. La dommastrino dum preparado de la vespermanĝo ne povis sidiĝi, ĉar ŝi estus en la nova jaro mallaborema. La viro kiu prudente foriris tiutage al taverno engluti iom da vodko, ne devis maltrankviliĝi, ke lin alfrontos deviga abstinenco.

Antaŭ Vigilio tradicie oni lavis sin per malvarma akvo en la pelvo al kiu oni metis monerojn. Tuŝo de la monero garantiis esti forta kiel metalo, el kiu ĝi estis



farita, kaj kompreneble garantiis riĉecon dum la tuta jaro. Estis malpermesite elŝpruci la akvon, ĉar tio heroldis, ke elkoviĝos puloj. Necesis kuraĝe ellitiĝi matene, por forigi malamon al frua ellitiĝo. Se iu spritulo kaŝe prenis de la najbaro hakilon, plugilon aŭ ĉaron, la najbaro kontentis, ke de tiu momento ĉiuj profitoj venos al liaj manoj. Por la redono la spritulo ricevadis elaĉetmonon. Ankaŭ en vigilio oni antaŭdiris la veteron por la



tuta venonta jaro. Antaŭ vespermanĝo oni ordige metis dekdu partojn de cepo el kiuj ĉiu simbolizis unu monaton. Oni superŝutis ilin per salo. Post la vespermanĝo oni kontrolis, sur kiu la salo iĝis humida, kio signifis ke tiu monato estos pluva. Brila tago promesis, ke la kokinoj bone metos ovojn. la nuba tago garantiis laktoabundon. Ankaŭ oni memorigis al arboj pri fruktado. Por tiu celo, la mastro aŭ dommastrino envolvis fruktarbojn per pajlo dirante "arbo fruktodonu, ĉar la Sinjoro Jesuo naskiĝas". Post la vespermanĝo oni skuis la arbon.

Specialan lokon okupis dum vigilia vespero aŭguroj pri geedzeco kaj divenadoj koncernantaj vivon. Fraŭlinoj balaante ĉambrojn antaŭ vespermanĝo devis memori balai la plankon komencante de la pordo direkte al la fenestro, "por ne forpeli fraŭlojn". Nuba ĉielo dum vigilio antaŭdiris edziniĝon al maljunaj kaj riĉaj fraŭlinoj, sed la hela al malriĉaj kaj junaj. Al edziniĝo ankaŭ helpis forĵetado de rubaĵoj ekster la barilo kaj aŭskultado, de kiu flanko bojas hundo. De tiu direkto povus veni fraŭlo. Similcele la knabinoj skuis la barilon kaj diris: "skuas mi vin barilo, flanke de knabalveno". Fraŭlinoj volis esti elektitaj por froti papavon destinitan por kuko. Tio



ankaŭ akcelus geedziĝon.

Diversaj estis metodoj de enketo ĉu la bienon atendas beno aŭ naturaj katastrofoj. Kvar potojn oni metis renverse kaŝante sub la unuan moneron, sub la duan tranĉaĵon de pano, sub la trian pecon de karbo kaj sub la lastan kufon. Ĉiu knabino eliris en la koridoron, dum la restantaj en la ĉambro ŝanĝis la enhavon sub la potoj. La elekto de monero signifis gajno en la sekvonta jaro multe da mono. Tranĉaĵo de pano signifis manko de malriĉeco, karbopeco signifis morton kaj la kufo edziniĝon. Antaŭ noktiĝo oni devis alporti karbonon, akvon, kaj lignon por ĉiuj festotagoj, ĉar oni kredis, ke se oni alportos ion hejmen post vespermanĝo ĉion manĝos musoj. Post vigilia vespermanĝo ne indas ion fari, eĉ purigi la ŝuojn.

Kurioza malpermeso ekzistis en la malnova distrikto Brzozowo. Dum la vigilia vespermanĝo estis malpermesite trinki la akvon "por ke paseroj ne beku tritikon". En distrikto Mielec oni ne rajtis iri ekster la domo kun manĝaĵo en sia buŝo, por ne venigi doloron de propraj dentoj. En distrikto Przeworsk knabinoj kiuj volis rapide edziniĝi devis manĝi vigilian vespermanĝon starante.

En kelkaj partoj de Pollando la mastro metis sur la tablon hakilon por ke nova jaro estos trankvila, oni kredis ke tio protektas ĉiujn, kiuj manĝos ĉe tiu ĉi tablo, kontraŭ doloro en la "vertebraro". Oni ankaŭ metis tondilon, por ke la knabinoj

edziniĝu kaj la filo edziĝu en ĉi tiu jaro. Meto de ŝlosiloj devis protekti la domon kontraŭ ŝtelistoj kaj meto de ajlo kontraŭ



malsanoj. De la tablo neniu rajtis foriri krom la dommastrino, ĉar alie al foriranto minacas vertebrardoloro dum rikoltado. Antaŭ regalo per kuirita tritiko kun mielo kaj papavo la mastro starante, desegnis

krucon super la bovlo, preĝante, kaj la dommastrino parolis al ĉiuj, dezirante al ili sanon, petante Dion por la rikoltoj. Tiam la mastro prenis per la kulero iom da tritikmiksaĵo ĵetis ĝin al la plafono; kiom da tritikgreno algluiĝis al la plafono, tiom da stakoj de tritiko estos en sekvonta jaro, kaj kiom da grajnoj de papavo, tiom da garboj de sekalo.

Depende de la loka tradicio, kristnaskan tablon oni purigis tuj post vesperagmanĝo aŭ ĉion oni lasis ĝis la sekva tago aŭ ĝis la fino de la festoj. Purigon oni argumentis per tio, ke dum la tuta jaro estos ordo. La manĝo en aliaj regionoj oni lasis ĝis la sekva tago "por ke la mortintoj povus ankaŭ festi la vespermanĝon." Paneroj oni donis al brutoj, aliajn erojn oni enfosis en la ĝardeno sub la fruktarboj aŭ dissemis tra la kampoj. Neniam restaĵoj estis ĵetataj en rubujon. Apartan memoron dum tiu vespero oni montris rilate al brutaro.

Omaĝesprimon al la brutaro la kamparano prezentis post la vigilia vespermanĝo preĝante (surgenu) ĉe staltrogo antaŭ ĉiu bovino. Hodiaŭ oni ofte donas al bovinoj pecon da oblato miksitaj kun nutraĵo kaj postlasaĵojn de la kristnaska tablo. Inter la bredataj bestoj en kamparanaj mastrumejoj dum vigilia vespero oni distingis ankaŭ eĉ hundon, kokon, anseron kaj anason. Tio rilatis al la rolo ludita de tiuj animaloj en la bieno.



EKZEMPLAJ MANGAĴOJ DUM VIGILIO DE KRISTNASKO



Ruĝa barĉo kun ravioloj

Ingrediencoj:

ruĝbetoj, buliono el legomaro, peceto da pano, ajlo, sekaj manĝeblaj fungoj, pasto, salo, pipro cepo, buteron, pimento.

Preparado:

fermentaĵo por barĉo: maldikege tranĉitajn plastrojn de ruĝbetoj, cepon, panon, ajlon, pimenton devas superakvi kaj postlasi por kelkaj tagoj en varma loko, ĝis tio acidiĝu.



Farĉo: fungojn oni devas kuiraj kaj pectranĉi, kaj poste brezi kun cepo kaj butero, ĝis ĉio fariĝis senakva.

Oni devas rulpremi paston kaj formi raviolojn, kaj plenŝtopi ilin per preparita farĉo. Poste oni devas ilin kuiraj kaj demeti apude.

Sekve oni devas kribri fermentiĝan barĉon, kunigi kun buliono, doni ajlon, salon, pipron, kaj devas ĝin varmigi ĝis teperaturo de bolo, sed jam ne boligi ĝin, ĉar ĝi perdos koloron. Sur telero oni devas doni raviolojn kaj supverŝi ilin de barĉo.

Karpo en gelatenaĵo

Ingrediencoj:

1 kg de karpaj, 5 dkg rozenoj, 1/8 l hela biero, 3-4 cepoj, 1 kulero de butero, 5-6 kariofilo, 1/2 kulere to de ŝelo de citrono, 2 kuleroj de vinagro, salo, pipro.

gelatenaĵo: buliono el fiŝaj forfalaĵoj kaj legomaro, 1 kulere to de gelateno, 1 kulero de vinagro kaj 2 ovoblankoj.

Preparado:

Filetoj de karpaj devas tranĉi je 2-3 cm pecoj, saligi kaj piprigi ilin, ŝuti kariofilon al ili, kaj



surverŝi per vinagro. Al disvarmigita butero devas doni pectranĉitan cepon, iomete friti ĝin, doni al ĝi bieron, doni ankaŭ fiŝon, kaj kune brezi sur malgranda fajreto 25 minutojn.

Kiam fiŝo jam estas preta elpreni ĝin kaj saŭcon vaporigi kaj doni al ĝi rozenojn kaj ŝelo de citrono. Fiŝon oni povas meti al plado, superverŝi per saŭco kaj ankaŭ doni malvarmiĝintan gelatenajon.

Kutio

Ingrediencoj:

30 dkg tritiko (senŝelita), 20 dkg papavo, nuksoj, rozenoj, mielo.



Preparado:

Tritikon oni devas trempi dum tuta nokto. Sekve davas kuiri ĝin 4 horojn, ĝis estos mola. Kribri ĝin. Papavon devas kuiri, mueli ĝin du foje. Poste miksi malvarmitan tritikon, papavon, mielon, rozenojn kaj nuksojn.

Pastobuleto kun papavo

Ingrediencoj:

50 dkg kvadrataj pastaĵetoj, 50 dkg papavo, 500 ml mielo, duono da glaso da rozenoj, duono da glaso da migdaloj, fritita ŝelo de oranĝo.



Preparado:

Papavon oni devas kuiri. Sekve flenkenmeti ĝin por 12 horoj, poste kribri ĝin kaj du foje mueli. Fine oni devas miksi pastaĵetojn kun mielo kaj bakajkondimentoj.

Pizo kun brasiko

Ingrediencoj:

½ kg saŭkraŭto, 1/1 kg blanka brasiko, 1 karoto, 1 glaso da pizo, cepo, 5-6 ĉampinĵonoj, 1-2 kuleroj da oleo, salo, pipro, timiano, laŭrfolio, pimento.

Preparado:

Pizon oni devas superakvigi kaj forlasi dum tuta nokto. Sekvan tagon devas ĝin kuiri en malgranda kvanto da akvo kun salo kaj timiano. Pizo devos esti mola sed ne tro. Dum kuirado de pizo ni fritis pectranĉitan cepon,



pectranĉitan karoton kaj pectranĉitajn ĉampinĵonojn. Ĉion ni superakvigas per glaso da akvo, aldonas vermiĉele tranĉitan blankan brasikon, laŭrfolion, kelkajn grajnoj da pimento, salon, pipron kaj timianon kaj fritis ĉion 15-20 minutojn, gis brasiko estos mola. Tiam ni aldonas saŭkraŭton, miksas ĉion,

kaj daŭre brezis dum 10-15 minutojn. Kiam ĉio jam estas mola devas aldoni pizon kun malgranda kvanto da akvo en kiu ĝi estis kuirita. Ni kredencas ĝin varmegan.

Kvadrataj pastaĵetoj (makaronio) kun brasiko

Ingrediencoj:

Makaronio – 40 dkg faruno, 2 ovoj + 1 ovoflavo, 150 ml da akvo, salo.

Brasiko – 75 dkg saŭrkraŭto, 2 cepoj, 2 kuleroj da faruno, 2 kuleroj da butero, 2 kuleroj da sukero, oleo, salo, pipero, laŭrfolio, pimento.

Preparado:

Saŭrkraŭton, se estas tro acida devas tralavi sub kuranta akvo, sekve elpremi ĝin kaj doni al potu. Aldoni al saŭrkraŭto 2 kulerojn da sukero, pimenton, laŭrfolion, pipron, kaj ankaŭ du



glasojn da akvo, kaj brezi ĝin minimume duono da horo. Dume oni povas fari paston por makaronio. Al faruno donu ovojn kaj ovoflavon kaj akvon, kaj ĉion miksu. Knedu paston tiel, ke ĝi fariĝos delikata, eĉ silka globeto. Poste rulpremu paston tre



maldike kaj tranĉu ĝin al 2x2 pecetoj. Kvadratajn pecetojn lasu por ili sekiĝis. Sekve pectranĉu cepon kaj fritu ĝin sur butero sur pato, aldonu al pato farunon kaj faru

farundensigilon, kaj donu ĝin al poto kun brasiko. Makaronion kuiru aparte. Brasikon donu al pato, aldonu kuiritan makaronion, miksu ĉion kaj prifritu ankoraŭ kalkajn minutojn.

Kompoto el sekigitaj fruktoj

Ingrediencoj:

10 sekigitaj prunoj,
10 sekigitaj abrikotoj,
5 daktiloj, , 2 tranĉitaj figoj, ½ glaso da rozenoj, 10 plastroj da sekigitaj pomoj, 10 plastroj da sekigitaj piroj, 2 kariofiloj, 4 kuleroj da sukero 1 kaj ½ litro da akvo.



Preparado:

Fruktojn oni devas superakvi, aldoni sukeron kaj kuiri dum 30 minutojn.



Brasiko kun fungoj

Ingrediencoj:

1,5 kg da saŭrkraŭto, 25 dkg da sekigitaj manĝeblaj fungoj, 1 kulero da mielo, ½ glaso da oleo, pipro muelita, 2 sekigitaj prunoj.

Preparado:



Tiun ci manĝaĵon oni devas jam prepari 3 tagoj antaŭ festo. Saŭrkraŭton oni devas tralavi, por ke ne estu tro acida. Superakvi ĝin, kaj kuiri dum du horoj. Fungoj ankaŭ devas superakvi kaj kuiri. Akvon, en kiu estis kuiritaj fungoj oni devas enverŝi al brasiko. Fungoj devas pectranĉi kaj aldoni kun prunoj al brasiko. Almeti ankaŭ oleon al brasiko, piperon, mielon, kaj brezi ĉion ankoraŭ dum sekvaj du horoj.

Dum sekvaj tagoj oni devas varmigi brasikon 2 foje dum $\frac{1}{2}$ horo.

Mielkuko vigilia

Ingrediencoj:

2 glasoj da faruno, $\frac{1}{2}$ glaso da akvo, 4 kuleroj da sukero 13 dkg da mielo, 1 ovo, 10 dkg da flua margarino, 1,5 kulereto da sodo, 2 kuleretoj da spicaĵo por mielkuko.

Preparado:

Ĉiuju elementoj oni devas kunligi kaj precize miksi. Tiel preparitan paston aldoni al formo, kiu devis esti antaŭe buterŝmirita. Baki ĝin pli-malpli unu horon en temperaturo 170 gradojn C. Kukon oni povas verŝi per ĉokoladan glazuron.



Papavkuko

Ingrediencoj:

pasto – 60 dkg da faruno, 3 kuleretoj da vanilia sukero, 2 kuleretoj da bakpulvoro, 1 glaso da sukerpulvoro, 4 ovoflavoj, 1 buterbriko, 1 kulereto da porka graso, 3 kuleroj da kremo.

Papava farĉo – ½ buterbriko, 1,5 glaso da sukero, 0,7 kg da papavo, nuksoj, migdaloj , ruma oleeto

Preparado:

Ĉiuj elementoj por pasto devas knedi, poste dividi ĝin al tri partoj, 1/3 de tiu ĉi pasto oni devas meti al glacigujo dum unu horo. Restaĵo de pasto ni metas al formo. Papavon ni



muelis du foje, kuiras en lakto, kun butero, bakajkondimentoj kaj sukero. Tiun farĉon ni donas al pasto. El glacigujo ni elprenas frostigitan paston, raspis kaj faris el ĝi pastograjlon. Bakado devas daŭri 50 minutojn en temperaturo 180 gradojn C. El maldolĉa ĉokolado, ¼ buterkubo, 2 kuleroj da kremo ni preparas saŭcon por superverŝi kukon.

Migdala supo

Ingrediencoj:

1 l da lakto, 10 dkg da migdaloj, 10-20 rozenoj, 1 kulero da sukero, 5-8 gutoj da migdala aromato, 1 kulero da butero.

Preparado:

migdaloj devas infuzi per varmega akvo, senŝeli kaj sekigi. Devas ilin pectranĉi aŭ mueligi en muelilo por kafo. Lakton oni

devas kuiru, aldoni sukero, rozenojn kaj butero kaj muelitaj migdaloj. Fine povas aldoni migdalan aromaton. Supo estas manĝata kun rizo.



Funga supo

Ingrediencoj:

10 dkg sekigitaj fungoj, legomaro krom brasiko, 10 grajnoj da pipro, kvadrataj pastaĵetoj (vidu recepton : kvadrataj pastaĵetoj kun brasiko)

Preparado:



Fungojn devas lavi en malvarma akvo kaj superakvi ilin per 2 litrojn da akvo. Sekve ni kuiras fungojn ĝis ili estos molaj. Ankaŭ ni aldonas

legomaron kaj grajnoj da pipro, kaj kuiras ankoraŭ 30 minutojn. Kiam supo estas preta, devas ĝin kribri. Fungojn ni tranĉas al magrandaj pecetoj kaj aldonas al makaronio. Povas bongustigi ĝin per salo kaj iomete citrona suko.

Tio estas fasta supo, simile kiel vigilia ruĝa barĉo . Ĝia celo estas varmigi stomakon, kaj inciti apetiton, ĉar estas akoraŭ por manĝi dekonu diversajn manĝaĵojn.

Vigiliaj ravioloj

Ingrediencoj:

pasto – ½ kg da tritika faruno, 1 glaso da varma akvo, 2 kuleroj da oleo, 1 ovo, salo;

farĉo - 4 manplenoj da sekigitaj fungoj, 3 cepoj, malgranda peceto da brasiko, 2 kuleroj da butero, salo, muelita nigra pipro



Preparado:

Valoras doni al farĉo por ravioloj iomete da kuirita blanka brasiko, tiam ravioloj ne estos tro sekaj kaj estos pli bongustaj.

Ĉiujn elementojn por pasto ni knedas. Fungojn ni precize lavas, poste devas trempi dum nokto, kaj dum sekvonta tago ni kuiras ilin. Sekve ni kribras , malvarmigas kaj muelas fungojn kun fritita cepo, kaj kuirita brasiko. Farĉon ni iomete frititas, bongustigas per spicaĵoj.



Paston ni rulpremas, tranĉas ĝin al kvadrataj pecoj. Sur ĉiu peco da pasto ni donas $\frac{1}{2}$ kulereto da farĉo. Sekve devas kunglui paston por fari raviolojn. Raviolojn ni kuiras en aparta, saligita akvo dum ĉirkaŭ 5 minutoj.

Alitipaj ravioloj (pierogi) kun brasiko kaj fungoj

Ingrediencoj:

pasto – 3 glasoj da faruno, $\frac{1}{2}$ kulero da salo, 1 glaso da varmega akvo;

farĉo – $\frac{1}{2}$ kg da saŭkraŭto, 8 sekigitaj fungoj, 2 cepoj, 2 kuleretoj da salo, 1 kulereto da pipro, 4 kuleroj da oleo

Preparado:



Farĉo – brasikon oni devas iomete prikuiri, sekve kribri kaj pectranĉi. Fungoj devas trempi dum 30 minutoj en varma akvo, kaj kuiri dum 15-20 min. en sama akvo en kiu ili

estis trempitaj. Cepon ni devas pectranĉi, kaj prifriti sur oleo, ĝis estos ora koloro. Sur pato donu brasikon, pectranĉitajn fungojn, salon kaj pipron. Brezu ĝis brasiko estos mola kaj kribru ĝin.

Pasto - farunon kaj salon kunigu kun akvo kaj miksu per ligna kulero. Poste paston knedu mane, ĝis estos elasta, sekve rulprenu ĝin. Helpe de glaso eltranĉu rondetajn pecojn kaj donu al ĉiu peco farĉon . Forte oni devas kunlui randojn, atentante por ke sur rando ne estu eĉ iomete da farĉo, ĉar tiam pasto ne estos bone gluita.

Formitaj raviolojn disdonadu al ŝutitan per faruno pleto. Ravilojn oni devas enĝeti al bolianta akvo, kaj kuiri 5 minutojn. Prenu ilin el potu per filtrilo, kaj grasigu per pectranĉita, fritita sur butero cepo.

Raspitaj ruĝbetoj (por fiŝoj)

Ingrediencoj:

½ kg da ruĝbetoj, 2 l da akvo, 200g da freŝa kreno, suko el ½ citrono, spicaĵoj: salo, pipro, sukero

Preparado:

Ne ŝelitajn ruĝbetojn oni devas kuiri dum ĉirkaŭ 2.5 horo. Poste devas ilin senŝeligi kaj ete raspi. Kreno post senŝeligo ankŭ devas ete raspi.



Ĉiujn elementojn miksu kune, aldonu sukon el ½ citrono kaj donu al glaciŝranko por 3 horoj.

„Świat” (mondo) - instrukcio



Estos bezonataj: papero, tondiloj, gluo, ŝnureto, kaj ankaŭ bastonetoj, pecoj da pajlo ktp.

1. El papero oni eltranĉas rondojn. Por unu ornamo oni bezonas 9 rondojn samgrandajn. Ni faldas ilin je duono.

2. La rondojn oni kungluas je „flugiloj“.



3. Oni kungluas 8 rondojn.



4. De 9 rondoĵoj oni faras „ekvatoron“. Poste oni tranĉas ĝin je du partoj. Je ĉiu duono ni faras 3 tranĉojn ; la unuan perpendikulare kaj du aldonajn je angule 45 gradoj.





5. En 3 najbaraj „flugiloj” de ornamo oni faras tranĉojn ĝis duono. La kvaran oni lasas ne tranĉitan, kaj denove en tri sekvaj oni faras tranĉojn.

6. En tiujn tranĉojn oni enmetas tiujn tranĉitajn duonojn de rondo. Kaj jam estas preta ornamo.

Nature anstataŭ „ekvatoro” oni povas fari pli da rondoj tiam la ornamo estas pli ampleksa, tamen ni volis montri - kiamaniere ĝi aspektis kiam estis farita de oblatoj.



Tra ĝi oni povas tredi ŝnureton /ankaŭ oni povas pli frue meti ĝin ene dum kungluado/. El bastonetoj kaj pajloj ni faras skeleton de piramido kaj sur ĝi oni povas pendigi ornamojn.

KRISTNASKAJ KANTOJ – KOLENDAJ KAJ PASTORALOJ



Aŭtoro: Halina Komar

La kristana mondo kun grandega ĝojo festas ĉiu jare la misteron de Kristnasko. Ĉiuj nacioj havas siajn proprajn kantojn pri la naskiĝo de Jesuo Kristo la Savanto de la mondo. Ili nomiĝas: kristnaskaj kantoj, pastoraloj aŭ kolendoj. Ĉi - lasta nomo estas uzata prefere en Pollando kaj devenas de la latina esprimo „calendae”, kiu signifas la unuan tagon de monato. En Pollando, per „calendae” oni komprenas Novan Jaron, poste novjarajn bondezirojn, donacojn kaj porokazajn kantojn. Fine oni etendis tiun ĉi nomon al ĉiuj kristnaska kantoj.

Pastoraloj, en nia kompreno, estas kantoj laŭ enhance malpli seriozaj, kiuj oni kantas ne dum oficiala liturgio, sed aliookaze, private. Laŭ la pola tradicio, kolendoj estas kantataj de la tago de Kristnasko ĝis la Festo de Prezento de Jesuo en la jeruzalema templo, t.e. dum periodo de 25a de decembro ĝis la 2a de februaro.

Polaj kolendoj estas – laŭ la opinioj de poloj kaj multaj eksterlandanoj - belegaj kaj bunte diversaj: gajaj, viglaj, fantaziaj, kortuŝigaj, tre familiarecaj, sed ĉiam plenaj de respekto kaj varma amo al Jesuo kaj Lia Patrino. Ili kreas unikan etoson de festa ĝojo, rakontante diversmaniere pri la detaloj de Di-naskiĝo, emocie esprimas ĝojon kaj dankon pro

la alveno de Jesuo kaj ankaŭ sinceran konsenton pro la severaj kondiĉoj, en kiuj tio okazis...

Oni povas diri, ke en niaj kolendoj speguliĝas la psiko de pola nacio: senpera, emocia, foje melankolia, ĉiam plena de espero, ke Dia Infano alportos al ni ne nur eternan vivon, sed ankaŭ pli prosperan surteran estonton. La kolendoj prikantas la naskiĝon de Jesuo Kristo en Betlehemo, sed tiu Betlehemo estas lokita en pola pejzaĝo, en polaj kondiĉoj – sociaj kaj eĉ politikaj.

Foje kolendoj komponis veraj verkistoj kaj poetoj, sed plej ofte faris tion talentaj, anonimaj amatoraj aŭtoroj. Pro tio ofte troviĝas en ili rimaj kaj akcentaj neregulaĵoj, portantaj al ili certan koloron de popola naiveco. Samtempe tio malfaciligas la aplikon de tradukaj reguloj.

Tial en la tekstoj de tradukitaj kolendoj - oni restigis senkonscie aŭ eĉ intence, iujn neregulaĵojn, ĝuste por konservi tiun ĉi „polan koron kaj koloron”...

En niaj Kristnaskaj kantoj, audiĝas la ritmoj de popolaj dancoj: polonezo, mazuro, krakovjako. Polaj kolendoj estas impone multnombraj. En la libro de Jan Kaszycki, eldonita en la jaro 1911 en Krakovo kun titolo "Kantyczki z nutami" (Kantikoj kun muziknotoj) troveblas 195 kolendoj kaj 70 pastoraloj. Kune - 265 Kristnaskaj kantoj!

El ili - ne tro multe estis esperantigitaj, oni povas trovi ilin en Kantareto de sac. Henriko Paruzel „Hodiaux ni preĝas” kaj en la libro de sac. Jozefo Zielonka „Ni vivu laŭeble plej bele”, en Evangelia Himnaro de KELI „Adoru Kantante”. Multajn Kolendojn tradukis al Esperanto ankaŭ pastro d-ro Jan Kos, kiu preparis elekton de la plej famaj, kaj eldonis en Nowy Sącz (1990) libreton „Kristnaskaj Kantoj” kun esperantigitaj 31

kolendoj polaj kaj 15 – kolendoj alilandaj. El tiu ĉi kantareto ni elektis por prezento 3 kolendoj diverstipaj, por montri ilin en la projekta broŝuro: tiu ĉi la unua, estas la plej grava, kantata la plej laŭte en preĝejo komence de diservo dum „Kristnaska periodo” – DI NASKIĜAS! La dua Kolendo – „ DUM NOKT’ SILENTA” estas tre ŝatata kaj la plej ofte elektata por kanti ĝin hejme, familie, ĉe kristnaska laboro. Kaj la tria elektita de ni ekzemplo – montras nian tipan polan korsentemon - ĝi estas Kolendo „EN BETLEHEMA GASTEJO”, tre bela, kvankam tristiga pro la fina konstato , ke mankas la amo en homaj koroj...



HO, MALGRANDA, MALGRANDA OJ, MALUŜKI, MALUŜKI

Aŭtoro Nekonata

Tie restis litaĵo, litaĵo kaj mola kovrilo.
Tere donos Patrinjo, Patrinjo tuketon al Filo.
Do ludu...

Ho Malgranda, malgranda, kiel mia ganto,
Aŭ ludilo infana infana, sed Vi la Savanto.
Do ludu kaj kantu ni Etulon, Etulon.

Ĉu ne estus pli bone, pli bone ĉe la Paĉjo resti?
Li karega forpelon neniam sugestis.
Do ludu...

En ĉielo bonstato, bonstato kaj ĉe ni mizero.
Kiun nune Vi havas, Vi havas, kaj poste suferos.
Do ludu...

Tie bulkon Vi manĝis, Vi manĝis kun dolĉa mielo.
Tere havos Vi panon, la panon el mana muelo.
Do ludu...

En ĉielo Vi trinkis, Vi trinkis aroman frikaĵon.
Tie ĉi Vi batalos, batalos konstantan malsaton.
Do ludu...

Tie al Vi servadis, servadis belega anĝelo.
Tie ĉi Vi kuŝas, Vi kuŝas inter kruda grego.
Do ludu...

Ho Sinjoro, Sinjoro, ĉu estus respondo?
Kial Vi alvenis, alvenis al pekema mondo?
Do ludu...

HO, MALGRANDA, MALGRANDA

F C7

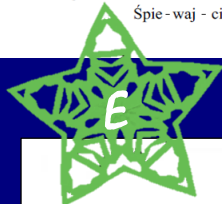
1. Oj, ma - lu - ŝki, ma - lusień - ki, ma - lu - ŝki, ja - ko rę - ka - wi - cka,
 2. Czy nie le - piej by To - bie, by To - bie, sie - dzieć by - ło w niebie,
 3. Tam Ci za - wsze slu - ży - ły, slu - ży - ły, prze - śli - czne A - nio - ły,
 4. A po - wie - dźże, mój Pa - nie, mój Pa - nie, co się też to sta - ło,
 5. Cóż Ci od - dam mój Pa - nie mój Pa - nie, chy - ba me pios - ne - czki,

C C7 F C7 F

al - bo li też ja - ko - by, ja - ko - by ka - wa - le - cek smy - cka.
 Wszak Twój Ta - tuś ko - cha - ny, Ko - cha - ny nie wy - ga - niał Cie - bie.
 A tu le - żysz sam je - den sam je - den, jak pa - lu - szek go - ły.
 że się To - bie na ten świat, na ten świat, Przy - cho - dzić za - chcia - ło.
 Al - bo - li też ja - ko - by, ja - ko - by, li - po - we - skrzy - pe - czki.

F C7 F

Śpie - waj - cie i graj - cie Mu, Dzie - cią - tku, Ma - le - mu.



DI NASKIĜAS (BÓG SIĘ RODZI)

Teksto: Franciszek Karpiński

Di naskiĝas, forto falas, fajro frostas, brilo palas
Mondsinjoro nuda tremas, senfinulon limoj tenas
Fil' de l' gloro en mizero, mortos Vivdonanto sole
Vort' karniĝis sur la tero, inter ni ekloĝi volas...

Kio gravas pli ol tero, Di' ĉielan lasis ĝojon –
ne plezuron, sed suferon- sekvas Li sur homa vojo
Niajn kulpojn Li transprenis, kaj suferis senkonsola
Vort' karniĝis sur la tero – inter ni eklogi volas.

En malriĉa ste' naskita, trogon havis por lulilo,
Brutoj staris ĉe la lito, fojno kovris Dian Filon.
Malriĉuloj kun sincero, Lin salutis senparole
Vort' karniĝis sur la tero – inter ni eklogi volas.

Guitar

Bóg się ro - dzi, moc tru-chle - je, Pan nie-bio-sów o-bna - żo-ny.
O-gień krze - pnie blask ciem-nie - je, ma gra-ni-ce Nieskoń - czo-ny!
Wzgar - dzo-ny o - kry-ty chwa - łą, śmier - tel-ny król nad wie-ka-mi.
A Sło-wo Cia - lem się sta - ło i mieszka-ło mię-dzy na - mi.

DUM NOKT' SILENTA (WŚRÓD NOCNEJ CISZY)

Aŭtoro Nekonata

Dum nokt' silenta kantas tutĉiel
Paŝtistojn vekas vortoj de l' Anĝel
Tuj leviĝu rapideme, iru rekte Betlehemon
Dion vidos vi, Dion vidos vi.

Paŝtistoj trovis laŭ anĝela kant'
Naskiĝolokon de la Di-Infan
Kaj adoris Lin bonkore, kiel sian Di-Sinjoron
En la stala trog', en la stala trog'.

Saluton Kristo, nia Di-Mesi'
Dum kvar jarmiloj - vin atendas ni.
Vin profetoj vidi volis, sed hodiaŭ vi konsolis
Nin per via ven', nin per via ven'.

C F G C G C a F G C C F G
Wśród nocnej ci - szy głos się roz-cho - dzi wstań - cie pas -

C G C a F G C C F G
te - rze Bóg się wam ro - dzi Czem prę - dziej się wy - bie - raj - cie

C F G C a F G C C a F G C
do Be - tle - jem po - spieszaj - cie przy - wi - tać Pa - na przy - wi - tać Pa - na.

EN BETLEHEMA GASTEJO (NIE BYŁO MIEJSCA DLA CIEBIE)

Teksto: Mateusz Jeż; muziko: Józef Łaś

En Betlehema gastejo, por Vi ekmankis la loko
Kaj vi naskiĝis, Jesuo, en frida stal', en la trogo
Ekmankis loko por tiu, kiu alvenis sur teron
Adaman pekon nuligi, forigi damnon inferan...

Kaj kvankam teron Vi venis, ĉielan fajron bruligi,
Per via ega sufero, de l'mond'pereon haltigi
Kaj kvankam esti vi volis por ni de l' vivo la pano
Kaj nin por ĉiam regali, per paco ĝojo ka jamo.

Dum vulpo kavon posedas, kaj birdo sian nesteton
Por Vi ekmankis gastejo, Vi devis serĉi trogeton...
Kaj kial inter la homoj, militoj estas kaj krimoj?
Ĉar mankas al Vi la loko en multaj homaj animoj...

1. Nie by - lo miej - sca dla Cie - bie w Betle - jem, w żadnej go - spo - dzie,
2. Nie by - lo miej - ca, choć chcia - łeś Lu - dzkość przy - tu - lić do ło - na

i na - ro - dzi - łeś się Je - zu w stajni w u - bó - stwie i chło - dzie
i po - dać z krzyża grze - szni - kom Zba - wcze, skrwa - wio - ne ra - mio - na

Nie by - lo miej - sca choć zszed - łeś, ja - ko Zba - wi - ciel na zie - mię,
Nie by - lo miej - sca choć zszed - łeś, O - gień mi - ło - ści za - pa - lić,

By wyr - wać z czarta nic - wo - li, Nie - szczę - sne A - da - ma ple - mię,
I przez swą mię - kę naj - droż - szą, Świat od za - gla - dy o - ca - lić.

Bibliografia

1. Adamowski J., *Wigilia polska – na obszarze północno-zachodniej Lubelszczyzny*, [w:] „Twórczość Ludowa” 1996, nr 4.
2. Adamowski J., Adamowska L., *Zwyczaje, obrzędy i wierzenia okresu Bożego Narodzenia z południowego Podlasia*, [w:] „Twórczość Ludowa”, 1995, nr 4.
3. Adamowski J., Kiełbus M., *Wigilia w Kocudzy*, [w:] „Twórczość Ludowa” 2007, nr 1–2.
4. Adamowski J., Tymochowicz M., *Obrzędy i zwyczaje doroczne z obszaru województwa lubelskiego (próba słownika)*, [w:] Dziedzictwo Kulturowe Lubelszczyzny. *Kultura Ludowa*, pod. red. A. Gaudy, Lublin 2001.
5. Bartmiński J., *W świecie polskich kolęd ludowych*, [w:] Polskie Kolędy ludowe, Kraków 2002.
6. Bazieliuch B., *Śląskie stroje ludowe*, Katowice 1988.
7. Bockenheimer K., *Przy polskim stole*, Wrocław 2004.
8. Borejszo M., *Boże Narodzenie w polskiej kulturze*, Poznań 1996.
9. Czachowski H., *Geneza i funkcje kolędowania*, [w:] Akwizytorzy szczęścia. O dawnych i współczesnych kolędnikach, Toruń 2004.
10. Caraman P., *Obrzęd kolędowania u Słowian i Rumunów*, Kraków 1933.
11. Drukort M. (red.), *Tradycyjna Wigilia*, red., Poznań 2012.
12. Ferenc-Szydełkowska E., *Rok kościelny a polskie tradycje*, Poznań 1988.
13. Godula R., *Od Mikołaja do Trzech Króli. O roli daru w obrzędzie*, Kraków 1994.
14. Kantor J., *Boże Narodzenie i Wielkanoc w okolicy Jarosławia*, w: *Materyały Antropologiczno-Archeologiczne i Etnograficzne*, T.13, Kraków 1914.
15. Kaczmarek W., *Herody* [w:] Encyklopedia katolicka, tom 6, Lublin 1993.
16. Kotula F., *Hej, leluja, czyli o wygasających starodawnych pieśniach kolędniczych w Rzeszowskiem*, Ludowa Spółdzielnia Wydawnicza 1970.
17. Lemnis M., Vitry H., *W staropolskiej kuchni i przy polskim stole*, wyd. Interpress, Warszawa 1986 .
18. Ks. Marek S., *Orszak Trzech Króli*, „Niedziela” 2013, nr 1.
19. Ogrodowska B., *Polskie obrzędy i zwyczaje doroczne*, Warszawa 2009.
20. Pelcowa H., *Tradycja i zwyczaje świąteczne Lubelszczyzny*, [w:] Wieczór Trzech Króli. Szkice o kolędach i zwyczajach bożonarodzeniowych, pod red. S. Niebrzegowskiej-Bartmińskiej i S. Wasiuły, Lublin 2009.
21. Pełka L., *Polski rok obrzędowy. Tradycje i współczesność*, Warszawa 1980.
22. Smyk K., *Adwent i Wigilia przelomu XIX i XX wieku w przekazach Józefa Stręciwilka z Dzwoli*, [w:] „Twórczość Ludowa”, 2007, nr 3–4.
23. Smyk K., *Od Bożego Narodzenia do Trzech Króli. Zwyczaje przelomu XIX i XX wieku w przekazach Józefa Stręciwilka z Dzwoli*, [w:] „Twórczość Ludowa”, 2008, nr 1–2.
24. Smyk K., *O symbolice tradycyjnych ozdób choinkowych*, [w:] „Twórczość Ludowa” 2000, nr 1.

25. Smyk K., *Lubelskie opowieści o choince*, [w:] „Twórczość Ludowa”, 2001, nr 1.
26. Sopylak G., *Boże Narodzenie w zwyczajach i obrzędach w parafii Potok Górny* [w:] „Twórczość Ludowa”, 1990, nr 3.
27. Szymanowska H., *Polska wigilia*, Warszawa 1993.
28. Lasota P., *Etnografia Lubelszczyzny*; <http://teatrnn.pl/>
29. Mędzelowski T., *Boże Narodzenie*; <http://tarnowskikurierkulturalny.blox.pl/>
30. Michalec I., *Boże Narodzenie na Sądecczyźnie. Tradycja i przesady*; <http://www.sadeczanin.info>
31. *Światy z opłatka*; <http://wiano.eu/article/734>
32. *Wigilijne obrzędy i zwyczaje*; http://free.of.pl/g/gazetka_s/ARCHIWUM/nr10_gazetka_archiwum/04_nr10_2005.htm
33. *Wigilia regionów*, <http://jedzjedz.pl/news/show/616/wigiliaregionow>
34. <http://echaswantewita.blogspot.com/2014/12/etnografia-lubelszczyzny-cykl-roczny-w.html>
35. http://free.of.pl/g/gazetka_s/ARCHIWUM/nr10_gazetka_archiwum/04_nr10_2005.htm
36. www.gajdaw.pl/koledy
37. <http://www.gazetawroclawska.pl/artykul/1064964,potrawy-wigilijne-12-potraw-na-wigilie-lista-dan-przepisy>
38. <http://kulinarni.tvn.pl/news,1988,n/polskie-zwyczaje-wigilijne,69553.html>
39. <http://jedzjedz.pl/news/show/616/wigiliaregionow>
40. <http://kultura.wp.pl/title,Dawniej-w-Wigilii-wazniejszy-byl-oplatek-i-Pasterka>
41. <http://www.kurierlubelski.pl/artykul/725215,od-podlanczicki-do-choinki-rozmowa-z-dr-katarzyna-smyk-z-umcs,id,t.html?cookie=1>
42. <http://mimo-za-monica.blogspot.com>
43. <http://www.malnova.esperanto.pl>
44. <http://www.malopolska24.pl/index.php/2013/12/slow-kilka-skad-i-po-co-ta-choinka>
45. <http://www.mojegotowanie.pl/swieta>
46. <http://www.muzeum-radom.pl>
47. <http://www.nuty.religijne.org>
48. http://www.opoka.org.pl/varia/bn/885.1,Boze_Narodzenie_Swiateczne_obyczaje.html
49. http://www.orsza.nazwa.pl/szkola/articles.php?article_id=136
50. <http://papricana.com/2012/12/krotka-historia-wigilii-bozego-narodzenia-tradycje-wierzenia-przesady>
51. <http://www.polishcenter.org/Christmas/TRADYCJE.htm>
52. <http://www.polska.pl/>
53. <http://pomorskie.eu/-/polskie-boze-narodzenie>
54. <http://www.potrawyregionalne.pl>
55. <http://regionkultury.pl>
56. <http://www.sadeczanin.info/wiadomosci,5/boze-narodzenie-na-sadeczczyźnie-magiczny-czas-wrozb,54571#.Vd-NQpct16l>
57. <http://skomielnainfo.com>

58. <http://tarnina.blogspot.com/2012/12/atwa-bombka-z-papieru-albo-swiat-i.html>
59. <https://www.tesco.pl/smaczna-strona/przepisy>
60. www.ugstromiec.pl
61. http://wyborcza.pl/1,91446,17161632,Malopolskie_Wybrano_najladniejsza_podlazniczke___poprzedniczke.html#ixzz3jaxw0IRG
62. http://z-ne.pl/s,doc,22164,1,1400,poszczegolne_elementy_stroju_gorali_podhalanskich.html

Fotografie i rysunki – źródła:

S.1 :

1. <http://folkstar.pl>
2. Propra laborajo

S.2.

3. Propra laborajo
4. Artisto: Wit Stwosz (1477-1489), Krakovo; fot. P. Migasiewicz, <http://culture.pl/pl/galeria/boze-narodzenie-w-sztuce-galeria>

S.3.

5. Wit Stwosz, Ołtarz Mariacki (1477-1489) bazylika Mariacka w Krakowie, fot. P. Migasiewicz, <http://culture.pl/pl/galeria/boze-narodzenie-w-sztuce-galeria>
6. Fot. M. Nyklewicz, astroniki.fbl.pl, za: <http://wlkp24.info/> 24.12.2013

S.4.

7. Fot. T. Waszczuk, <http://www.polskieradio.pl/8/22/Artykul/1326236,Podziel-sie-ze-mna-oplatkiem;> 23.12.2014
8. <https://pl.wikipedia.org/wiki/Op%C5%82atek>

S.5.

9. Fot. M. Zieliński; <http://fakty.interia.pl/polska/news-od-raj-u-do-wigillii-swiateczne-symbole;> 18.12.2005

S.6.

10. www.podkowianskimagazyn.pl
11. L.Glucowa; fot. K. Chojnacki; http://free.of.pl/g/gazetka_s/ARCHIWUM/nr10_gazetka_archiwum/04_nr10_2005.htm

S.7.

12. <http://www.perfekt.krakow.pl/stroje/podhale/cucha>

S.8.

13. <http://www.malopolska24.pl>
14. <http://www.malopolska24.pl/>
15. <http://mwmskansen.pl/polski-oferta/wystawy>

S.9.

16. <http://mwmskansen.pl/polski-oferta/wystawy>

S.10.

17. Propra laboraĵo
S.11.
18. <http://mwmskansen.pl/polski-oferta/wystawy>
19. <http://www.umwd.dolnyslask.pl/pl/obszarywiejskie>
S.12.
20. Fot. P. Piotrowski;
http://krakow.wyborcza.pl/krakow/1,44425,13101852,Wigilia_w_XIX_wieku
21. <http://jedzjedz.pl>
22. <http://www.niam.pl/pl/artykul/112-kociewie>
S.13.
23. <http://rownozalegli.pl>; 15/10/2011
24. <http://kobieta.interia.pl/kuchnia/przepisy/news-kolatanka>
S.14.
25. <http://jedzjedz.pl>
26. <https://zakochanewzupach.pl/moczka-zupa-piernikowa-z-bakaliami/>
27. <http://jedzjedz.pl>
s.15.
28. <http://tarnowskikurierkulturalny.blox.pl/2011/12/Pasterka.html>
29. <http://www.polska.pl/poznaj-polske/zwyczajy-i-swieta/boze-narodzenie/>
30. <http://agencjakontakt.home.pl/new/index.php/archiwalne-wystawy/104-szopki-krakowskie.html>
S.16.
31. <http://tarnowskikurierkulturalny.blox.pl/>
S.17.
32. A. Wojtczak; <http://regionkultury.pl>
S.18.
33. Fot. Ł. S. Olszewski; <https://pl.wikipedia.org>
34. Propra laboraĵo
s.19.
35. <http://www.lacko.pl/zwyczajy-i-obrzed-y-gorali-lackic.html>
S.20.
36. www.crazynauka.pl
S.21.
37. Fot. A. Śliwińska; www.dekoracja.pl
38. www.iswinoujscie.pl
39. <http://chatkapatki.blogspot.com>
S.22.
40. <http://zs-jeruzal.psis.edu.pl/galeria>
S.23.
41. Fot. B. Błażewicz; <http://www.sadeczanin.info/wiadomosci,5/boze-narodzenie-na-sadeczczyźnie-magiczny-czas-wrozb,54571#.Vd-NQpct16l>

42. <http://chatkapatki.blogspot.com>
S.25.
43. Kolaĝo – propra laboraĵo
S.26.
44. <http://pegazwtkk.blox>
S.27.
45. <http://specjalista-rekrutacji.pl>
46. <http://kuchniaprzepisy.blox.pl>
S.28.
47. <http://allrecipes.pl/przepisy>
S.29.
48. <http://mimo-za-monika.blogspot.com>
49. <http://przyslijprzepis.com>
S.30.
50. <http://gotujmy.pl/kapusta-z-grochem-i-grzybami>
S.31.
51. <http://www.slodkastrona.com>
S.32.
52. <http://www.familie.pl/przepis/267/Makaron-domowy-lazanki>
53. www.e-przepis.eu www.e-przepis.eu
S.33.
54. <http://gdziebylec.pl>
55. Fot. P. Mecik; <http://www.se.pl/galerie/100513/195963/kapusta-z-grzybami/>
S.34.
56. http://dlalejdis.pl/artykuly/magia_swiatecznego_piernika
S.35.
57. smakowitydom.blogspot.com
s.36.
58. www.przepisy.pl
59. www.swieta.com.pl
S.37.
60. jedzenarium.pl
61. <http://niezlymlynek.blogspot.com/>
S.38.
62. <http://www.chilibite.pl/2012/12/wigilijne-pierogi-z-grzybami-luksusowe>
S.39.
63. <http://passionfruit.blox.pl>
S.40.
64. <http://tarnina.blogspot.com>
65. <http://tarnina.blogspot.com>

66. <http://tarnina.blogspot.com>
67. <http://tarnina.blogspot.com>
S.41.
68. <http://tarnina.blogspot.com>
69. <http://tarnina.blogspot.com>
70. Fot. K. Chojnacki; <http://archiwum.wiz.pl/1998/98123300.asp>
S.42.
71. Propra laboraĵo
S.44.
72. <http://www.poloniamusic.com>
S.46.
73. Propra laboraĵo
74. A. Hulków, K. Hulków; fot. B. Błażewicz; <http://www.muzeumslaskie.pl>