

## **Porównanie tradycji bożonarodzeniowych w Polsce i we Francji**

*Polska literatura kulinarna podaje, że liczba gości w czasie wieczerzy wigilijnej powinna być parzysta (plus jeden talerz dla nieobecnych/zmarłych/niespodziewanych przybyszów/Dzieciątka). Natomiast nie ma zgodności co do liczby potraw: według niektórych źródeł powinna ona wynosić 12, zaś w innych podkreśla się, że winna być nieparzysta, generalnie 13. O północy odbywa się uroczysta msza zwana Pasterką. Następnego dnia (25 grudnia) jest nazywany Bożym Narodzeniem, a 26 grudnia to drugi dzień świąt obchodzony na pamiątkę Św. Szczepana, męczennika za wiarę chrześcijańską. W Polsce, w większości rodzin jest obchodzone jako święto Boże Narodzenie gromadzące wielu krewnych.*

*Wieczera wigilijna rozpoczyna się wraz z pierwszą gwiazdką na niebie. Jest to symboliczne nawiązanie do Gwiazdy Betlejemskiej, oznaczającej narodziny Jezusa, którą na wschodniej stronie nieba ujrzeli Trzej Królowie. Kolację wigilijną, w polskiej tradycji postną, rozpoczyna łamanie się opłatkiem, a także modlitwa i czytanie fragmentu Ewangelii według św. Mateusza lub Łukasza dotyczącego narodzin Jezusa. Na stole, przykrytym białym obrusem, z wiązką sianka pod spodem, ustawia się jedno nakrycie więcej niż jest uczestników wieczerzy. Jest symbolicznie przeznaczone dla niezapowiedzianego gościa, natomiast dawniej dla ducha przodków. Niegdyś wigilijna kolacja była mocno związana ze światem duchów, a dusze zmarłych krewnych były szczególnie wyczekiwane tego wieczoru. Dlatego, aby nie wyrządzić krzywdy przybyłym na nią, nie należało zajmować miejsca siedzącego bez uprzedniego jego zdmuchnięcia, bo na nim już mogła siedzieć dusza. W zwyczajach wigilijnych obecnych było wiele elementów zaczerpniętych z pogańskiej obrzędowości, które w formie szczątkowej, nie zawsze uświadomionej, zachowały się do dnia dzisiejszego. W dzisiejszej kolacji wigilijnej związki z tymi wierzeniami zachowały się przede wszystkim w potrawach, przyrządzanych głównie z ziaren zbóż, maku, miodu, grzybów, a więc typowych dla styp pogrzebowych. W zależności od regionu, tradycji rodzinnych, zestaw wigilijnych potraw jest różny, ale na wigilijnym stole powinny znaleźć się wszystkie płody ziemi. Potraw powinno być dwanaście lub trzynaście (w zależności od tradycji). Każdej należy spróbować, co zapewni szczęście przez cały rok. Do najbardziej typowych należą: barszcz z uszkami (wymiennie w niektórych regionach Polski z białym żurem lub zupą grzybową), ryby przyrządzane na różne sposoby, (z najbardziej tradycyjnym karpem), kapusta z grochem, pierogi z kapustą, paszteciki z grzybami, kotleciki z ryżu z sosem grzybowym, kluski z makiem, cukrem i miodem, kompot z suszonych owoców, zupa migdałowa czy z tradycji wschodniej kulebiak i kutia.*

*W Polsce tradycją jest już wysyłanie kartek świątecznych. Kartki świąteczne są to okolicznościowe kartki pocztowe, często w formie karnetów, z grafikami i ilustracjami, tematycznie nawiązującymi do świąt, ich symboli i tradycji. Wiele z nich zawiera też gotową treść życzeń świątecznych. Idea kartek świątecznych narodziła się w XX wieku, dzięki masowemu rozwojowi poligrafii. Zwykle są wysyłane z okazji Bożego Narodzenia i Wielkanocy. Mimo rozpowszechnienia poczty elektronicznej, która*

ograniczyła korzystanie z usług tradycyjnej poczty, karki świąteczne z życzeniami nadal cieszą się ogromną popularnością. Wiele przedsiębiorstw zamawia własne projekty i wysyła je do klientów.

Podobnie jak w Polsce we Francji Boże Narodzenie to najważniejsze święta rodzinne w roku. Jak twierdzą francuscy socjologowie, we Francji rodziny gromadzą się wokół wspólnego stołu, aby zmanifestować jedność i potwierdzić najważniejszą rolę dzieci w rodzinie. We Francji od ok. 150 lat nieprzerwanie trwa proces "laicyzacji" świąt Bożego Narodzenia i "sakralizacji" rodziny.

Świąteczny posiłek najczęściej organizowany jest przez dziadków, którzy pragną zgromadzić wokół siebie wszystkie dzieci i wnuki. Boże Narodzenie jest okazją do prawdziwych zjazdów i przy wspólnym stole zasiada nierzadko nawet ok. 30 osób. Ponieważ dzisiejsza Francja w większości nie zna już świątecznych rytuałów, w rodzaju polskiej Wigilii, często z chwilą choroby lub śmierci przedstawicieli najstarszego pokolenia, problematyczne staje się przekazywanie tradycji. W wielu rodzinach rozbitych i rozwiedzionych kłopotliwe staje się zgromadzenie wszystkich przy jednym stole. Bardzo często dzieci świętują Boże Narodzenie kilkakrotnie (z dziadkami obojga rodziców, rodzicami i ich nowymi rodzinami), choć zdarza się też, że o tym, z kim dziecko będzie podczas świąt decyduje sąd rodzinny. Paradoksalnie sytuacje te, ukazują, jak bardzo jest to dalekie od idealnego obrazu "rodzinnego gniazda przy stole" i zmuszają często do poszukiwań prawdziwego sensu świąt Bożego Narodzenia i powrotu do ich religijnego wymiaru.

We Francji, w której mieszka największa na Zachodzie społeczność muzułmańska, nie kwestionuje się bożonarodzeniowych symboli, a choinki, powszechnie przyjęte przez tamtejszą świecką obyczajowość, spotyka się w wielu miejscach publicznych, w szkołach, na ulicach miast i niemal we wszystkich, nawet na co dzień dalekich od religii, domach. W wielu miastach pojawiają się także, obok dekoracji i świątecznych wystaw sklepowych, uliczne szopki, nierzadko z żywymi zwierzętami. Niemal zanikł natomiast zwyczaj śpiewania kolęd czy chodzenia na Pasterkę, w wielu parafiach odprawianą obecnie w godzinach wieczornych. Zdecydowanie najważniejszym elementem w obchodach francuskiego Bożego Narodzenia są prezenty. Dla najbliższych na ogół są one bardzo bogate, często odpowiadające złożonym wcześniej życzeniom. Skromniejszymi, często symbolicznymi upominkami, obdarowuje się też przyjaciół, bliższych znajomych, kolegów z pracy, a także np. stróża czy pomoc domową. Do tradycyjnych świątecznych potraw na francuskim stole należą ostrygi i owoce morza (przede wszystkim drogie skorupiaki), pasztet z otłuszczonych gęsich wątróbek, indyk z kasztanami. Tradycyjne ciasto to rolada - *une bûche* - w formie polana, kawałka drewna, który, zapalany w kominku czy piecu przed pasterką, płonąć miał następnie przez całą noc. Obecnie często ma postać rolady lodowej. W przeciwieństwie do Polaków, 26 grudnia Francuzi pracują.

**Adam Znamirowski, kl. II G**