



05.12.2018 r.

Skąd ryby na wigilijnym stole, czyli o tradycji słów kilka

Choć tradycje wigilijne są na stałe wpisane w święta Bożego Narodzenia, często nie zastanawiamy się nad ich pochodzeniem. Czemu potrawy rybne cieszą się tak dużą popularnością w okresie świątecznym? Skąd 12 potraw na stole? Czy ryba po grecku faktycznie jest grecka? Dlaczego karp uważany jest za symbol Wigilii?

Zazwyczaj kultywujemy tradycje, które obserwowaliśmy w rodzinnym domu, a które przekazywali nam rodzice i dziadkowie. Mało kto wie, że część z nich kształtowała się przez wieki, inne zaś pojawiły się zaledwie kilkadziesiąt lat temu. Co wpłynęło na wygląd naszej polskiej, tradycyjnej Wigilii?

Chrześcijańskie zwyczaje

Dawniej Wigilia była momentem, w którym chrześcijanie przygotowywali się do obchodzenia świąt Bożego Narodzenia. Służyć temu miał post, który poprzez odmawianie sobie mięsnych i tłustych potraw prowadził do oczyszczenia ciała i duszy. Dotyczyło to jednak nie tylko Wigilii – w średniowieczu nawet 200 dni w roku było postnych. Z tego też powodu w naszym kraju popularność zyskały ryby morskie i słodkowodne, których białe mięso było akceptowane podczas postu. Potwierdza to najstarsza polska książka kucharska z XVII w. autorstwa Stanisława Czernieckiego „Compendium Ferculorum”¹, w której wymieniane są wędzone, świeże, solone oraz suszone morskie przysmaki. Polska kuchnia znana była w Europie z pysznych, rybnych potraw. Ich popularność w okresie postnym miała więc wpływ na rodzaje wigilijnych potraw w okresie bożonarodzeniowym. Zapewne z tego też powodu nasza polska Wigilia, wbrew powszechnemu przekonaniu, jest jedną z najzdrowszych i najmniej kalorycznych w Europie (około 2400 kcal).²

12 potraw – symbol chrześcijański czy łakomstwo?

Według różnych źródeł liczba potraw na wigilijnym stole również miała znaczenie. Niektórzy twierdzą, że nawiązuje ona jeszcze do słowiańskich zwyczajów – 12 potraw na uczcie przesilenia zimowego,

¹ <https://culture.pl/pl/artykul/nie-tylko-karp-i-sledz-staropolskie-sposoby-na-swiateczna-rybe>

² <https://www.crazynauka.pl/polska-wigilia-jedna-z-najzdrowszych-europie/>

SEKO SA

ul. Zakładowa 3
89-620 Chojnice

tel. +48 52 510 81 40
fax +48 52 396 73 51

www.sekosa.pl



organizowanej w tym samym czasie co obecna Wigilia, było dziękczynieniem za zbiory. Inne podania wskazują, że liczba ta symbolizowała każdego z Apostołów, a rybne potrawy nawiązywały do symbolu chrześcijaństwa. Historycy zaś podają, że taka ilość dań pojawiała się tylko na bogatych, magnackich dworach i wyznaczała status społeczny gospodarzy, pozwalając to też na obejście postnych nakazów. Niezależnie jednak od źródła, wielu Polaków nadal kultywuje tę tradycję, dokładając wszelkich starań, aby wigilijna kolacja składała się z 12 potraw.

Ryba po grecku? Nie, po polsku

Ryba po grecku jest jednym z najpopularniejszych dań na wigilijnym stole. Jednak mało kto wie, że z Grecją wiąże ją co najwyżej nazwa, a wielu Greków nigdy nie próbowało tego przysmaku. Filety otulone cebulą i marchewką z nutą rozkosznego, pomidorowego smaku są polską potrawą. Nazwa zapewne pochodzi od skojarzenia z kuchnią grecką, znaną z łączenia smaku smażonych ryb z duszonymi warzywami. Jednak to Polacy delektują się tym smakołykiem, przygotowując go samemu, bądź polegając na gotowych daniach, takich jak Ryba po grecku SEKO. Jest to rozwiązanie nie tylko pyszne, ale i praktyczne - pozwala zaoszczędzić czas w trakcie przygotowań do wigilijnej kolacji.

Symbol Wigilii?

Karp nie zawsze królował na wigilijnym stole. Jeszcze przed 1939 r. występował jako jedno z wielu rybnych dań, nie wyróżniając się specjalnie na tle pozostałych pyszności pokroju śledzia czy łososia. Dopiero w czasach PRL za sprawą ministra przemysłu i handlu, Hilarego Minca, spopularyzowano hasło „Karp na każdym wigilijnym, polskim stole”. W połowie lat 50. i 60. wdrożono plan, który skutkowało masowym otwieraniem stawów hodowlanych. Karp jako ryba łatwo dostępna ostatecznie znalazł się na liście polskich tradycji wigilijnych.

Polacy z zamiłowaniem kultywują zwyczaj podawania wielu rybnych potraw na święta Bożego Narodzenia, wykorzystując do tego różne gatunki ryb. Bardzo dużą popularnością cieszą się łososie, dorsze, a przede wszystkim śledzie. Jest mnóstwo sposobów na ich przygotowanie, choć obecnie wiele osób wykorzystuje tzw. półprodukty, takie jak Śledzik na okrągło czy Beczka Śledzi w oleju wiejskim marki SEKO. Filety stały się podstawą wielu rybnych dań, których tradycyjny smak niezmiennie kojarzony jest z Wigilią. Pielęgnowanie dawnych zwyczajów nabiera więc nowoczesnego charakteru, niezmiennie jednak nawiązując do tradycji.

W ofercie SEKO jest ponad 200 pozycji asortymentowych w 17 kategoriach. Są to marynaty, mrożonki, pasty, sałatki i konserwy przygotowane głównie na bazie śledzia i makreli sprowadzanych z certyfikowanych łowisk Islandii, Norwegii, Danii, Niemiec i Kanady. Produkty SEKO są dostępne w sieciach handlowych

SEKO SA

ul. Zakładowa 3
89-620 Chojnice

tel. +48 52 510 81 40
fax +48 52 396 73 51

www.sekosa.pl



i hurtowniach na terenie całego kraju, a także na rynkach zagranicznych, m.in. w Niemczech, Czechach, Słowacji, Irlandii, Anglii, Rumunii, we Włoszech i we Francji oraz na Litwie.

Kontakt dla mediów:

Joanna Maciejewicz

j.maciejewicz@synertime.pl

887-448-440

Biuro prasowe marki SEKO



SEKO SA

ul. Zakładowa 3
89-620 Chojnice

tel. +48 52 510 81 40
fax +48 52 396 73 51

www.sekosa.pl