



Cena familiar típica polaca

TEXTO Y FOTOS ASOCIACIÓN CULTURAL
POLACO ARAGONESA

NAVIDAD POLACA

en Aragón

Para los polacos hay un día en el año que es el más importante de todos, el día de Nochebuena. La Vigilia.

Es el día que esperan todos, niños y adultos, porque es un día lleno de alegría, amor y calor hogareño. En la tradición cristiana, con la Nochebuena termina el tiempo de espera al nacimiento del niño Jesús. Es la celebración más festiva y la más emocionante del año.

Es el día cuando terminan todos los conflictos entre los familiares y en toda la familia nos preparamos para la celebración. La Navidad en Polonia dura dos días, el 25 y 26 de diciembre. El día de Nochebuena, el 24 de diciembre, no es un día libre de trabajo, aunque muchas empresas cierran antes para que todos lleguen a la celebración con su familia.

Ese día, cada uno tiene su tarea para realizar. Los niños decoran el árbol de Navidad con luces y bolitas de colores de cristal u otro material. Antiguamente, las decoraciones estaban hechas a mano, por ejemplo, de paja y hojas, pero ahora muchas decoraciones se pueden comprar ya preparadas. También se decora el árbol con chuches y galletas de jengibre llamadas *pierniki*. El *pierniki* se prepara con una mezcla de harina, miel y especias. La masa se hace unas semanas antes, porque si reposa más, más sabrosa estará. Después de la cocción, los niños pintan y decoran las galletas con glaseado de azúcar glas y pequeños dulces. Mientras los niños decoran, las mujeres de la casa preparan los platos para la mesa. El día de Nochebuena era siempre el día de abstenerse de comer carne. Desde el año 2003, este tipo de ayuno ya no está vigente, pero está tan arraigado en la tradición polaca que hasta el día de hoy, durante la Vigilia, no se come carne.

La celebración de Nochebuena se empieza con la aparición de la primera estrella, más o menos



EN ESTA PÁGINA
Árbol de Navidad polaco

Los disfraces son imprescindibles en la Navidad polaca



a las 19.00 horas, símbolo de la estrella de Belén que indicó el camino a los Reyes Magos hacia el sitio donde nació el niño Jesús. La cena se empieza leyendo un fragmento del *Evangelio de San Lucas*, una oración común y el reparto de la oblea bendecida con buenos deseos de salud, amor, felicidad y éxito.

Debajo del mantel que cubre la mesa se pone un poquito de heno; esto recuerda al establo en que nació Jesús. En la mesa se sirve un plato más que simboliza un sitio para un invitado sorpresa o para los familiares que están ausentes.

Según la tradición, en la mesa debe haber 12 platos en recuerdo de los 12 apóstoles y cada uno de los familiares presentes debe probar un poco de cada plato para tener abundancia durante el año que viene. La Vigilia se empieza con una sopa tradicional que suele ser *barszcz czerwony z uszkami* (sopa de remolacha con pequeñas empanadillas rellenas de setas), sopa de setas o sopa de almendras. Se sirve el pescado preparado de varias maneras y los platos típicos de chucrut (col fermentada), setas secas y guisantes, como *pierogi* (empanadillas cocidas rellenas de chucrut y setas), compota de frutas secas, *lama ce* (galletas de masa quebrada en la que se unta una crema de sémola de amapola), *kutia* (pastel que proviene del Este) y el tradicional *makowiec* (pastel de amapola). Todos los dulces contienen semillas de amapola que simbolizan la abundancia.

Después de la cena, toda la familia canta villancicos y cánticos sobre el nacimiento de Jesús. Los cantos más antiguos provienen de la Edad Media, si bien hoy se cantan tanto antiguos como actuales.

También es el momento más esperado por los niños. Debajo del árbol de Navidad encuentran los regalos que trae en secreto san Nicolás. Los niños, antes de la festividad, escriben una carta a san Nicolás pidiendo lo que más desean recibir y prometen portarse bien. La Vigilia termina con la celebración de *Pasterka*. Es la misa del Gallo, celebrada en las iglesias a las doce de la noche, como recuerdo de la venida de los pastores al establo de Belén.

El árbol, los regalos y, sobre todo, la reunión familiar marcan la celebración de la Navidad



La tradición polaca relacionada con Navidad es muy rica. Una de las costumbres es *kol dowanie*, es decir, el canto de villancicos. Los *kol dnicy* son personas disfrazadas que van de casa a casa con buenos deseos de abundancia. Esta costumbre se practica aún en algunas regiones desde el día de Vigilia hasta el día de los Tres Reyes Magos. Populares son también las procesiones con una estrella hecha de papel de colores, retroiluminada desde dentro y sujeta en una madera. La persona que la lleva se llama *gwiazdor lub gwia dzich* (el nombre viene de la palabra estrella). Los personajes típicos en los grupos de *kol dników* son: pastores, el rey Herodes, el diablo, la muerte, a veces la cigüeña y el turo (un animal negro lleno de pelo). Los *kol dnicy* traen buenos deseos mediante villancicos o recitando frases y haciendo trucos. Todo esto se hace en medio de un ambiente de regocijo. A cambio de los buenos deseos, las personas de la casa les ofrecen sus hornadas o les dan dinero.

KUTIA (pastel de especias)

1 vaso de cebada cocida
Medio vaso de semillas de amapola
0,5 l de leche
Varias cucharadas de miel
50 g de uvas pasas
50 g de nueces peladas
50 g de avellanas peladas
50 g de almendras laminadas
1 cucharada de piel de naranja caramelizada

Cocer las semillas de amapola en la leche, colar y pasar dos veces por la máquina de picar carne. Mezclar con la cebada. Añadir las uvas pasas escaldadas, las nueces y las avellanas troceadas y las almendras laminadas. Añadir miel y piel de naranja caramelizada al gusto. También se puede añadir otros frutos secos: orejones, ciruelas e higos. Antiguamente, para preparar la *kutia* se empleaban granos de trigo cocidos.



Kol dnicy



Platos típicos polacos preparados para la Nochebuena