

# Nie zapomnieć mowy ojców

## Świat gibko gno

### Witóm piyknie!

Jak tak sie dziwóm na tyn świat, to zdo mi sie, że zwariowoł. Na nic ni ma czasu, ani pogodać jedyn z drugim, ani iś na szpacyr kajsikej do lasu. Koždy kajsie leci, koždy hónym żynie, niejedyn jakby móg, to by w tym ałcie jechoł na miesiónczek, jyny gibko a hónym. Jeszcze my nie wylyźli z kierchowa, kaj spóminali my tych, kierzy łod nas łodeszli. Kie jeszcze pore tydni do adwyntu, a już z radia, telewizora słyszemy łod rana do wieczora, jak to ku tym Godnim Świyntóm przyrychtować się mómy. Co kupić, co jeś, jako strómek łobstroić, jaki prezenty bliskim kupić, jako stół przyrychtować na te Wilije, jak sie na ty swiynta łoblyc i ka iś pojzczać na to wszystko. Jyny nie godajóm, jak to potym ciynżko za zjedzóny chlyb sie płaci. Nie dejmy sie łogupić, dyć tu my sóm łurodzóni i nasi starzycy nóm przekazali, co to na ty Godni Świynta i Wilije przyrychtować sie noleży. Koždy región mo swoji jodło i zwyczaj i tego my sie dzierzmy. Na Górnym Ślónsku majóm makówki, nie mylić z zawijokym z makym. Makówki slónski to žymła z makym, rodzynekami i inszymi dobrociami, zaloto ciepłym mlykym. Je to fajnacki, bo žech też to nieroz jod. Majóm jeszcze siemionotke, moczke i moc inszego jodła. Żywieczyzna, krakowski i insze regióny też majóm swoji szpecyjały. Je to łogrómnie ważne, bo to bogactwo kulinarne naszych małych łojczyzn. Tóz my Cieszynioki też mómy swoji jodło wigilijne i swiónteczne. Nasze stoły wigilijne były raczyj skrómnne, bo Cieszyniok to człowiek skromny ale zwykle móndry, bo wiy, że trzeja wedle stawu groble suć, a nie hoj, a po tym stój. Na stole dycki



Tradycja każe bogato zatawić stół wigilijny



Inaczej wyglądało to w domach na wsi

było to, co sie na polu łurodziło. Piyrsze sie jadło zupe rybnóm abo grzybule, potym rybe łobzolanóm w brezlach z chlebym abo zymnioczkami, dzisio to już ze sałatkóm z gryncojgu. Potym była bioło kapusta abo kiszóno, dobrze przyprawióno kminkym i pieprzyem, fazole, a ponikandy dowali też groch, ale to ni ma dobre na brzuch. Warzyli też cosi na mlyku: gryzek, ryż dobrze pomaszczóny masłym i pocukrowany. Starzycy nie chcieli go za bardzo, bo godali, że w ryżu sie małpy deptajóm. Ale wszystkigo trzeja było spróbować. Do popicio zaś były pieczki i tako dobro dómowo maślónka, na stole też były kołocz z syrym, makym, śliwkami, jabkami. Nawarzone też były gałuszki na parze abo ze zymnioków. Zawsze był też łopłatek, miód, jabka, łorzechy, herbata ze zielin i gorzałka, tako żołóndkowo, na trowiyni, coby żodyn po swiyntach nie musioł lecieć hónym do dochtora. Ale nejważniejsze jednak, żeby my nie zapómnieli, że Gody to nie jyny jodło i pici, ale że sóm to łurodziny Pónbóczka i trzeja ji łuszanować i godnie przeżyć. A jako że Świynta i Nowy Rok przed nami, chcym wóm drodzy moi Czytocy powinszować z tej łokazji:

Łopłatkym sie podzielmy, mankulyje, starości, zgryzoty zostowmy na boku, žyczmy se wszyscy do kupy szczyńsiliwego, zdrowego Nowego Roku.

Jan Niesyt  
Josiynicznanin

