

Tradycyjne świniobicie w Biestrzynniku

Zapach gotowanego mięsa, świeżych krupnioków i zymłoków rozchodził się w sobotę 17 stycznia nad Biestrzynnikiem i przyciągnął wielu mieszkańców do świetlicy wiejskiej, gdzie sołtys Edyta Czaplik z Radą Sołecką i paniami z zespołu Dzióbki „odgrzewała” kolejną odchodzącą do przeszłości tradycję – świniobicie na wsi. Oprócz mieszkańców przybyli też zaproszeni goście: , Marcin Widera - Zastępca Burmistrza Ozimka, radny powiatowy Antoni Gryc i Leokadia Drożdż z Instytutu Śląskiego w Opolu – regionalna koordynatorka projektów mających na celu zachowanie dziedzictwa kulturowego Śląska Polskiego.

Już w południe w wiacie za świetlicą rozpalono ogień pod kotłem, w którym gotowało się mięso, a impreza rozpoczęła się o godzinie 16.00 od poczęstunku pajądą chleba z domowym smalcem i kiszonym ogórkiem. Gdy mięso w kotle „doszło”, uczestników zaproszono na poczęstunek „werflaischem” i zupą, czyli tradycyjną śląską potrawą serwowaną bezpośrednio po świniobicu, składającą się z gotowanych w kotle kawałków mięsa – głowizny, podgardla i podrobów oraz aromatycznego wywaru.

W czasie, gdy przy stołach raczono się tymi przysmakami, a Dzióbki śpiewały ludowe piosenki, masarze przystąpili do nabijania wieprzowych kiszek przygotowaną już masą na krupnioki i zymłoki, które partiami trafiały do kotła, a po półgodzinnym parzeniu i schłodzeniu w zimnej wodzie – na talerze biesiadników. Główne role pełnili tutaj: Rafał Łazarz – masarz z Rzędowa i jego dwaj pomocnicy – Damian Kierot i Andrzej Kałużny. Gotowymi już wyrobami wszyscy najedli się do syta, a co zostało – wzięli ze sobą do domów. Oddzielną atrakcją dla dzieci był konkurs rysunkowy na malowanie świnki. Na koniec biorące w nim udział dzieci zaprezentowały swoje prace i dostały przygotowane przez organizatorów nagrody.

Biesiada trwała do samego wieczora i była kolejną, bardzo ciekawą i udaną próbą ocalenia od zapomnienia dawnych wiejskich tradycji, a zarazem kontynuacją ubiegłorocznych projektów zrealizowanych przez sołtys Edytę Czaplik. Z niecierpliwością czekamy, czym zaskoczy nas jeszcze w tym roku.

Tekst i zdjęcia Janusz Dziuban