

Régi sváb karácsonyok

- Nagyszüleink, szüleink ünnepi készülődése -

A karácsony kapcsán nagy különbségek érzékelhetők a ma ünnepe és a régvolt ünnepe között. Sajnos, ma már szinte csak az ajándékokról szól a karácsony, és melleleg van csak együtt a család is. Na, jó, ezt talán kisarkítottam, de azért érezzük, hogy a mostani karácsonyokon sokszor a lényeg elveszik a díszes körítés mellett. Ha ezt felismertük, és nem tetszik, még nem késő változtatni, ugyanis a kevesebb sokszor több. **Ruff Jánosné Teri néni és nagymamám** – velem együtt - egy vasárnap délután felidéztek, hogy az ő gyerekkorukban miről is szólt az advent, a karácsony és az újév. Szegény idők voltak ezek, de mégis talán „gazdagabbak”, mint manapság.

- A régiiek Rorati (ádventi) misére jártak minden reggel 6 órakor. Nagyobb szegénység volt, mint most. Az ádventi időszakban úgy készültünk a karácsonyra, hogy az a lelkünket és a testünket is felemelje: ez a legszebb. Hiszen az Úr Jézus születését vártuk, s ma is ezt érezzük - meséli Teri néni. - Karácsony előtt 10 nappal mentünk a családokhoz beosztva imádkozni - mindenhova a Szent Család szobrával. Ez volt az ádventi legnagyobb készülődés. A szobor mindig annál a családnál maradt, ahol utoljára voltak, ők hozták aztán magukkal másnap a következő családhoz. A kislányok mentek Betlehemeset énekelni, házról-házra 3 nappal Szenteste előtt. Ez nemcsak a sváb családoknál volt jellemző. Szenteste mindig szigorú böjt volt, húst nem lehetett enni. Bizony szegényes volt, de nagyon szép az ünnepi készülődés. Karácsonyra nem volt szaloncukor, hanem kockacukrot, diót, almát csomagoltunk arany, ezüstpapírba, és azzal díszítettük a fát is. Kicsit szomorú visszagondolni, de ilyen volt a karácsonyunk...

Szenteste napján éjféle misére mentek, és aki azon részt vett, annak másnap nem volt kötelező misén részt venni. Mikor hazaértek a templomból, akkor fedték fel a karácsonyfát és az ajándékokat. Akkoriban pásztorjáték sem volt még. Általában disznót vágtak a családok karácsony előtt, így volt az ünnepre hús. Készítettek töltött és húsos káposztát. Süteménynek kalácsot sütöttek: diósat, mákosat és hájas kiflit is. Az ünnep alatt meglátogatta mindenki a rokonait. Ilyenkor együtt volt a család, ez volt a legjobb érzés.

Megkérdeztem az idős asszonyoktól, hogy mi volt akkor karácsonykor, ami most nincsen. Egyszerre válaszolták: - **A hit, a szeretet és az összetartás a családok között.** Most sajnos ezt nagyon mellőzik, most csak a divat, az ajándékozás jelenti az ünnepet.

- Miket kaptak ajándékba Önök? - érdeklődtem tovább.

- Egy pulóvert, egy harisnyát, egy zoknit, egy kesztyűt kaptunk, azt ami éppen kellett. A kislányok új babaruhát a babájukra, vagy a fonott babakocsira egy új függönyt.

Kérdeztem mamát és Teri nénit a szilveszterről is...

Azt mondták, hogy majdnem olyan közönséges nap volt, mint egy másik, azt csak az iparosok és az urak tartották, a szegények nem. Annyit tudtak csak, hogy év vége van. Ugye akkoriban nem volt se tv, se rádió, sok helyen áram sem. Az ünnepek alatt hosszú éjszakák, rövid nappalok váltakozásában teltek. Az emberek kártyáztak, beszélgettek a szomszédjaikkal a régi dolgokról. Karácsony előtt az asszonyok tollat fosztottak. Ezek jelentették a társasági életet. Újévkor volt bál: ez volt a parasztok bálja. Egy lány sohasem ment egyedül táncolni, csak ha meghívta őt egy fiú. Az pedig úgy történt, hogy a szülőktől kérte el őt.

Bizony így ment ez régen... A múltidézést egy igazi karácsonyi sütemény receptjével zárom Geszler mamám süteményes könyvéből és egyben békés, boldog karácsonyt kívánok - hitben, szeretetben, családi körben eltöltve.

Mákos /diós kalács - 3 rolni kalácshoz.

A tészta hozzávalói: 30 dkg liszt, 15 dkg margarin, 1 tojás sárgája, 4 evőkanál tejföl, pici só.
Ezt összegyúrjuk és elosztjuk három felé, majd kinyújtjuk és nekiállunk a tölteléknek.

A töltelék hozzávalói: 40 dkg darált mák/ dió, 1 csomag vaníliás cukor, 35 dkg porcukor.

Mindezt 3,5 dl tejjel felfőzzük. A tölteléket a tésztára kenjük, összetekerve rolnit formálunk, s a kikent tepsiben tojásfehérjével megkenve jól megsütjük. Illata és finom íze – mint régen – ma is hozzájárul a karácsony melegéhez.

Geszler Anikó

(Megjelent: Hordó független móri közéleti havilapban.)