

Ukrán karácsony

A karácsony ünnepe az ukránok számára, bárhol élnek is a világon, a legnagyobb és legbensőségebb, legcsaládiasabb ünnep. A pravoszláv egyházi naptár szerint tizennégy nappal később van, mint a katolikus karácsony, a *január 1–9-e közötti időre esik*.

Az ünnepre minden ukrán család jóval előbb elkezd a készülődést. Már január 4-én, Nasztja névnapján készen kell lenni a legfontosabb karácsonyi előkészületekkel. Ezen a napon azt mondják az emberek: „Nasztja nemsokára három ünnepet hív vendégségbe”: legelőször a *karácsonyt*, majd Szent Vaszilij napját (január 14.), azaz a pravoszláv ó-újévet, végül a *Vízkeresztet* (január 19.).

Január 6-án, a karácsony szentestéje napján az ukrán családok otthon tartózkodnak, mert ilyenkor nem nagyon illik vendégségbe járni. Este az egész család a *gazdagon megterített* asztalhoz ül, amely a szokásnak megfelelően valóban gazdag szokott lenni, hiszen tizenkétféle különböző, *húsmentes* ukrán étel kerül az asztalra. Az ételféleségeket tekintve tapasztalhatók eltérések Ukrajna különböző régióiban, de mindenütt készítenek úgynevezett „*kutju*”-t, ami nemes búzából készült étel. Ezenkívül minden család asztalán ott kell lennie a *borscsnak* (céklaleves), *szárított gombából* készült ételeknek, valamint *krumplival*, *káposztával*, *gombával* töltött „*varenniki*”-nek (derelye), végül pedig „*uzvár*”-nak (aszalt gyümölcsökből készített kompót).

A „*kutju*” (búzaétel) a legfontosabb hagyományos karácsonyi ételnek számít. A búzát meg kell szárítani és alaposan megtisztítani. Dél-Ukrajnában búza helyett rizst használnak. A megtisztított búzát meg kell főzni, lehűteni, majd hozzáadni mákot, diót, mézet. Végül ízesítjük egy kis tejszínnel, mazsolával és más ízesítőkkel, ízlés szerint.

A Szent Vacsora előtt a *házigazda szénát visz be a lakásba*, az asztal alá teríti és annak ott kell lennie az ünnepek végéig. Ha gyerekek vannak a családban, nekik ugrálni és kotkodácsolni kell a szénán, mert a hagyomány szerint így nagyobb lesz a baromfi-szaporulat és a tyúkok jobban fognak tojni.

Az ünnepi asztalnál először a házigazda foglalja el a helyét, majd a feleség következik és azután a gyerekek. A házigazda *imával* kezdi a szent vacsorát, majd elsőként ő kóstolja meg az ételt. Vacsora közben nem szabad felállni – és beszélgetni is csak nagyon halkan.

Fontos hagyománynak számít a *közeli rokon halottakról történő megemlékezés*. Az ukrán hagyomány úgy tartja, hogy ők eljönnek a szent vacsorára, ezért a vacsora után minden halott rokon számára előre elkülönített tányérral, evőeszközzel és ételt hagynak az asztalon, amit csak másnap reggel lehet leszedni.

Január 7-én, karácsony első napján *már húskételeket* is lehet fogyasztani. Ilyenkor a legfinomabb ételeket készítik, hiszen minden családban *vendégeket várnak*, vagy ők maguk mennek vendégségbe.



Ünnepi gyermekelőadás a Magyarországi Ukrán Kulturális Egyesületben

A közös vacsorán kívül a legszebb hagyománynak tartom az úgynevezett „*koljaduvannja*”-t. Január 7-én este felé a fiatalok és idősebbek egyaránt csoportokat alkotva járnak *háztól-házig* és karácsonyi dalokat, vagyis „*koljadká*”-t énekelve kívánnak boldogságot, egészséget az egész családnak. Az ukrán falvak ilyenkor zengenek a szebbnél szebb daloktól. Egy-egy ilyen éneklő csoportot minden portán szívesen látnak. Megajándékozzák őket gyümölcscsel, süteménnyel vagy pénzzel. Ahol fiatal lány van a háznál, gyakran be is hívják és étellel, itallal kínálják őket. Úgy tartják, minél több ilyen csoport köszönti a családot, annál boldogabb és szerencsésebb lesz az újév a házban.

A *négy éve alakult Magyarországi Ukrán Kulturális Egyesület* már a kezdetektől igyekezett feleleveníteni ezeket a Magyarországon élők körében már majdnem elfeledett népi hagyományokat. Ennek érdekében az egyesület tagjai január 6–7-én *együtt ünneplik meg az ukrán karácsonyt*. Ezen a közös vacsorán nemcsak az egyesület tagjai és hozzátartozói vesznek részt, hanem meghívjuk magyar barátainkat és pártoló tagjainkat is.

Ilyenkor a hagyományosan megterített asztalokra a szokás szerinti hagyományos ételek kerülnek. A szent vacsorát felidéző kóstolás után karácsonyi népdalok következnek, amelyeknek gazdag anyaga van, Közép-Kelet-Európában talán a leggazdagabb.

Tudatában vagyunk annak, hogy szájhagyomány útján igen gazdag örökség maradt ránk, melynek megőrzését és átadását kötelességünknek tekintjük, s az egyesület mellett működő *Vasárnapi Ukrán Nyelviskola* tananyaga keretében tanítjuk is a gyerekeknek. Az iskolába járó gyerekek szívesen ismerkednek az ukrán népi hagyományokkal. Ebből kiindulva minden karácsonyi ünnepségen *a gyerekek elevenítik fel ezeket a népszokásokat*.

Hartyáni Jaroslava