

*Szikráztak a fehérségtől a közeli hegycsúcsok, a lovas szán alatt porzott a frissen esett hó, a fáklyák bevilágították az utat. A vendégek élénk zsvivajjal vonultak be az igazi, régi üdülőtelepi stílusú, zakopanei Villa Orlába. Hogy milyen egy igazi szenteste Lengyelországban, arról pár éve magam is meggyőződhettem.*

Lengyelországban a katolikus vallás soha nemcsak az egyház ügye volt, hanem a népé, szinte az egész társadalomé. Mindig az ellenállás fészkeinek számítottak a templomok, a függetlenség jelképeivé. Akárhányszor megszállás alatt élt az ország - márpedig ez sokszor előfordult, az oroszok és a németek ugyanis többször felosztották maguk között az országot. A lengyel nyelven való oktatás, az anyanyelv gyakorlásának lehetősége a zárdák, a kolostorok, a titokban működő egyházi iskolák feladata lett, vagy a misék idejére maradhatott fenn. A régebbi századokban, a II. világháború idején, az ötvenes években vagy a Szolidaritás mozgalmának nehéz hónapjaiban az egyházra egyképpen támaszkodni lehetett.

Így már érthető, hogy a mai lengyel fiatalok, akik napközben laptopjukkal a vállukon mennek reggelente a munkába, vasárnap felöltik a népviseletet, kiszállnak a templom előtt a kocsiból, majd áhítattal, letérdelve lépnek be templomukba.

De Gaulle francia elnök annak idején azt mondta, nehéz egy olyan nemzetet kormányozni, amelynek 300 sajtja van – nos, egy olyat pedig nehéz megtörni, amelynek csupán egy városban – jelesül Krakkóban - 365 temploma...

A karácsony az egyik legnagyobb ünnepe a katolicizmusnak. Lengyelországban ez különösen így van. A főszerep itt is az ünnepi asztalnak jut, és annak, ami rákerül. Egy váratlan vendégnek mindig ki kell tenni plusz még egy terítéket az asztalra a család létszámán felül, ami még azokra az időkre utal, amikor szegény, éhes vándorok kopogtattak be idegen emberekhez, akik nem vendégül látták őket. A plusz terítéssel azokra is emlékeznek, akik már nem lehetnek közöttük. De akkor is nagy szerepe volt ennek a terítéknek, ha hadi fogságban, rabságban szenvedtek a család férfi tagjai, akit évekig, a reményt nem feladva vártak. A még egy teríték akkor is jól jött, ha éppen páratlan számú vendég ült le az asztal mellé, ami szerencsétlenséget hozhat. 13 tányér és evőeszköz-pár azonban nem lehetett soha az ünnepi asztalon, mert ez Júdásra, az árulásra utal.

A vendégek akkor ültek az asztalhoz, amikor felfutott az égre az első csillag. Aki látta Andrzej Wajda megdöbbenő hatású filmjét, a Katynt, érzékelheti, mekkora bátorságot és erőt adó szerepe volt a legszörnyűbb időkben is a szokások megtartásának.

Ez utóbbi természetesen a fogások elkészítési módjában is megnyilvánul. Az étlap 12 fogásból áll, emlékeztetvén a 12 apostolra. A 12 fogásos étlapnak akárcsak a végigkóstolása is embert kíván, pedig meg kell mindent kóstolni, mert ennek elmaradása a jövő évben szerencsétlenséget hozhat.

A hófehér abrosz alá tett szalma a Krisztus jászolban való születésére emlékeztet. Egyes régiókban szokás volt a szalmából egy-egy szálát kihúzni – ha egyenes volt a szál, az arra utalt, nem lesz gond az új évben, ha görbe, korántsem biztos hogy zökkenőmentes lesz az új esztendő.

Az asztal közepére ostya kerül, amiből a család minden tagja tör egy darabot, majd a másiknak kínálva minden jót kíván. Az ostyatörés afféle előkarácsonyi szokás ma már munkahelyeken és baráti társaságokban is.

Bár az ételekben tájegységenként lehetnek eltérések, december 24-én, szenteste Lengyelországban senki nem eszik húst. Az ételek azokból a nyersanyagokból készülnek,

amelyet az anyaföld terem meg, miközben mindenki azt kívánja, teremje meg jövőre is, azaz, ne legyen hiány semmiben.

Nézzük, mit is kínálnak egy ilyen parádésan megterített asztal mellett, miközben spontán asszonykórus alakul a szakácsnőkből, felszolgálókból, a családtagokból és a vendégekből. (Az éneklés később aztán folytatódik, sőt a televízió és a CD-k is beszállnak a karácsonyi muzsikaválasztékba.)

A leves általában böjti barszcz, azaz céklaleves, benne levesbetétnek vargányával töltött barátfüle, persze nem kész bolti, hanem háznál készült. Ezután érkeznek a pirogok, káposztás, erdei gombás vagy éppen szilvás. A hal elengedhetetlen, többnyire királyi ponty ropogós morzsában sütvé, azaz rántott ponty, bár az íze más, mint a magyaré. Nem hiányozhat a tejfölös, valamint az olívaolajban marinált hering sem. Jó módú családoknál füstölt lazac is kerül újabban az asztalra. A babos káposzta és a vöröskáposztagyöngy babbal ugyanannak a fogásnak a különböző ízesítésű variációi.

A vigíliai asztalon mindig helyet kap az ostya mellett a hagyományos, illatos falusi kenyér, amelyet régen természetesen kemencében sütöttek, ma már lehet, hogy házi kenyérsütő gépben áll neki valamelyik fiatal lengyel háziasszony.

Az édességek sora csak ezután következik. A déli aszalt gyümölcsös süni, azaz gyümölcsökkel megtűzdelt sütemény, a kolacz, vagyis kalács hegyi sajttal és mazsolával, a lengyel mákos bejgli, a dióval töltött túros pite, a cukormázás sütemények, a gyömbéres mézeskalács, a mákos pálcika déligyümölcsös mártásban. Az úgynevezett házi konfitür és a góráli (vagy gurál) fonottas után érkeznek a leginkább szentesti hagyományoknak megfelelő mákos sütemények, valamint a kutia, amely elsősorban mákból és búzából készül. Ennek mágikus ereje van, a gazdagság jelképe egyben, az új év gondtalanságát előlegezik-teremtik meg vele.

Az innivalók közül nemcsak karácsonykor fogyasztják az aszalt vagy friss gyümölcsből készült kompótok levét, amelyek hasonlítanak az orosz szokásokhoz. Ezek mindenesetre egészségesebbek, mint a bolti, külföldi licenc alapján készült adalékos-aromás-szénsavas üdítők, amelyeket nem is nagyon szeretnek komolyabb vendéglőkben az asztalra rakni. Kontyalávaló italnak is tekinthetnénk az Ajerkoniakot, azaz a kitűnő lengyel tojásos vodkát, mert édes, szinte pudingszerűen sűrű, de a vodka miatt hamar a fejünkbe száll.

Az eszegetés alatt sok családnál bekapcsolják a televíziót vagy a CD lejátszót és karácsonyi dalokat hallgatnak, ezek összefoglaló neve kolenda. Régen a vendégek természetesen maguk énekeltek ezeket a régi dallamokat, de ma szinte az összes lengyel zenekar összeállít egy-egy ilyen albumot.

Számos szentesti-újévi népszokás dívik a lengyeleknél, ami viszont elmaradhatatlan az az éjféli mise, a pasterka, amely szó, mint kitalálták bizonyára, a pásztorokra utal. A vendégek ünneplőben, sokszor népviseletben lépnek be a gyönyörűen feldíszített, ragyogó templomokba, ahol a jászlakban már megszületett a kis Jézus. A jászlak terén vetélkednek egymással a közeli falvak templomai – hol tudnak szebbet készíteni.

A lengyel karácsonyfák legalább olyan díszesek, mint a magyarok, igaz, a szaloncukor errefelé nem jellemző. Annál több édesség kerül a fa szomszédságában lévő ünnepi asztalra. Az ajándékozási szokások a fogyasztói társadalom, a globalizáció elterjedésével hasonlóak mint nálunk – a lengyelországi plázákban ugyanazok az amerikai, német, olasz és svéd cégek és márkák aratnak mint itthon. De a karácsonyeste egyéb hagyományai valóban szinte érinthetetlenek.