

A napokban ünnepelték a medinai szerbek a karácsonyt

2014.01.10.

Eltérő szokások: az ortodox vallásúak is Jézus születését ünneplik, de nem karácsonyfát állítanak, hanem szalmát szórnak a földre.

Szerb és ószláv nyelven misézett szerdán, a pravoszláv karácsony második napján Zorán Osztity, a medinai szerbek budapesti lelkipásztora és Panteleimon grábóci szerzetes Medinán. Bár a görög katolikusok szokásai eltérnek a nyugati keresztényekétől, a karácsony lényege természetesen ugyanaz: az ortodox vallásúak is Jézus születését ünneplik, így náluk is elhangzik az örömhír: Jézus megszületett! A mise délelőtt tíz órakor, a rituálé azonban már korábban elkezdődött a medinai templomban, a harangkongatásoknak ugyanis meghatározott rendben kell megtörténniük, és a lelkipásztorok is imával készültek a szertartásra az épület megszentelt részében. A férfiak és a nők a számukra kijelölt helyen hallgatták az istentiszteletet, utóbbiak most azért voltak kevesebben, mert otthon az ünnepi ebédet készítették. Ilyenkor már szabad disznóhúst enni, a szenteste és karácsony első napja azonban még böjti időszak. Szokics Elekné, a medinai szerb nemzetiségi önkormányzat vezetője is csak néhány percre nézett be a templomba, ahol éppen egy kislány, Szbotics Milka énekelte az apostolok cselekedeteit. Szokicsék látták vendégül ugyanis a grábóci szerzetest és németországi vendégeit, Zorán Osztityot, néhány horvát fiatal és persze a családtagokat, így sok volt otthon a tennivaló. Az elnök elmondta, valamivel több, mint húsz szerb él a faluban, akik ragaszkodnak hagyományaikhoz. Ennek megfelelően nem karácsonyfát állítanak, hanem szentestére a családfő visz be a szobába szalmát, ebbe rejtik a gyerekek ajándékait is. Szenteste az egészség kenyérből, a „zdrávje”-ből kell ennie mindenkinek, emellett a hagyományos sütemény a gibánica, a mákkal, dióval, darált tökmaggal töltött pászkatészta.



A nők és a férfiak a számukra kijelölt helyen hallgatták az istentiszteletet (Fotó: Gottvald)

A Szokics családnál halászlét főznek, és elkészül a díszes kalács is, melyet saját, kenyértésztaájából készült tyúk-, szőlőfürt-, búzakalász díszekkel ékesítenek, de ezt csak újévkor vágják fel. Karácsony első napján ebédre szárnyasból készült ételeket készítenek, és fontos gasztronómiai elem a csésznica, a rétestésztából készült, tejfölös, cukros tojással töltött tésztaféle, amelybe pénzérmét tesznek.

Ezt törni szokás, és akinek a darabjában a pénzérme van, az nem lesz pénzsűkében a következő évben. Karácsonykor egyébként a bőséget szimbolizálják az asztalra helyezett gyümölcsök, illetve az a tál, melyben búza van és gyertya. A medinai szerbek január 13-án szilvesztereznek, 14-e pedig az újév első napja.

Forrás:
Tolnai Népújság

TEOL