

Zdroj: Blíží se Karačoňa neboli Vánoce. Znáte staré romské tradice? | Radiožurnál (rozhlas.cz)

Zveřejněno stránkách Českého rozhlasu/ pořad O Roma vakeren 9. 12.2017

Blíží se Karačoňa neboli Vánoce. Znáte staré romské tradice?

autor: Dušan Vágai

Čeští a slovenští Romové nazývají Vánoce Karačoňa. V mnohém se ale jejich průběh neliší od toho, jak je slaví většinová společnost. Přesto se v nich objevují tradice, které rozhodně stojí za pozornost. Romové se třeba o Vánocích omývají v nádobě, na jejímž dně leží mince. To má rodině přinést bohatství, zdraví a štěstí. Na rodiče a hlavně na maminku, která na Štědrý den vytvářela vánoční atmosféru, zavzpomínala šestapadesátiletá Marie z Prahy:

„Moje maminka pocházela z Podkarpatské Rusi a vždycky musela mít pirohy, na slano, i na sladko.

Dělaly se placky z mouky, z prášku do pečiva nebo z droždí. Něco podobného jako langoše, ale nebyly to langoše. Dělaly se bramborové placky, smažené houby, protože se říká, že něco musí být ze země, něco z lesa, něco z orné půdy. Tedy to všechno musela mít maminka na stole, od každého kousek.“

Dříve Romové nedělali salát a kapra. Vařili brambory, maso, nejčastěji vepřové nebo kuřecí a pekli koláče. Na stole nesměla chybět oblíbená romská vánoční jídla: fazole se sušenými švestkami (šlivčanka), švestková polévka, buchtičky polévané sádlem a sypané mákem (bobaľki), plněné zelené listy (holubki), plněné taštičky (pišota), či tvarohové nebo makové záviny z kynutého těsta (šinga). V současné době se ale jídla neliší od většinové společnosti. Co se tradic týče, ty ale Romové drží i v dnešní době:

„Kapr, to je základ, to musí být. Kulatý chleba, v něm zapálená svíčka, to je tradice. I když už mám věneček se svíčkama, tak ten kulatej malinkej chleba musí být.“

V upomínce na to, že se Ježíš narodil ve chlévě, si Romové v minulosti na Štědrý večer prostírali na zemi na slámě. Když pak rodina večeřela u stolu, dala se sláma symbolicky i pod něj. To se kdysi dodržovalo i v českých a slovenských rodinách.

„Pod stromeček dávám slámu, to mám po mojí mamince. Říká se, že to je pro štěstí a pro bohatství, protože Ježíšek se narodil na slámě.“

Marii je líto, že neměla možnost se toho od maminky naučit více:

„Když mi bylo 15 let, tak maminka onemocněla. Když zemřela, bylo mi 17 let a jí 45 let. Takže já jsem se toho od ní naučila málo a dodneška mě to mrzí. Ale aspoň jsem pochytila ty recepty, i když to nikdy nemělo tu správnou chuť jako od ní. Třeba buchty dělala z polohrubé mouky, droždí, mléka, másla, zadělala si kvásek, těsto po vykynutí dvakrát až třikrát promíchala, aby bylo vláčnější. Buchty pak plnila mákem, jablky, tvarohem s rozinkami, marmeládou ... a byly to takové ty velké překrásné pohádkové buchty, které se nakonec posypaly moučkovým cukrem.“

Mariina rodina ví, že ke štědrovečerní večeři může zasednout až potom, co od každého jídla dá kousek na talíř a vzpomene si na své rodiče.

„Zapálím svíčku, dám ji za okno a řeknu ‚mami, tati, pojďte se také najíst s námi‘. To je moje tradice a to si neodpustím. Bohudík, naučila jsem to i moje děti. No a potom jdeme ke stolu a děkujeme Pánu Bohu za dary, které nám dal.“