**Priprave na božič**

Ko so se ob jesenskih večerih samijske ravnice odele v hladno sivo meglo in se je v dolinah pojavila prva slana, se je narava spravljala k počitku. Na travnikih so polegle upognjene trave, listi z dreves so odpadli, njive so dišale po pravkar preorani zemlji, na nekaterih je že vzklila jeseni posejana pšenica.

Bližala se je zima in še preden je zapadel sneg, je bilo treba nabrati mah za jaslice. To delo je pripadalo otrokom. Tega se še kako dobro spominja Dora Cankar iz Smrečja, pa čeprav je od takrat preteklo že dobrih osem desetletij. Z golimi rokami so ga trgali iz štrlečih skalnih osamelcev, ki jih je bilo vse polno v bližnjih gmajnah in zlagali v košare. Doma so ga razgrnili po »podu« nad hlevom in tam pustili vse do božiča, da se je osušil.

Ko je prišel zadnji teden novembra, se je začel advent. V bližnji farni cerkvi so se začele zornice. Tedaj so otroci cel mesec, dan za dnem vstajali še v trdi temi in hodili k maši. Pot so osvetljevali z gorečimi baklami, ki so bile narejene iz brezovega lesa, na enem koncu razcepljene ter potolčene in dobro posušene, največkrat kar v krušni peči. Razcepljeni del so pritaknili k ognju, da ga je zajel plamen, ki je gorel uro ali več, dokler niso prišli do cerkve. Predno so vstopili vanjo, so baklo navpično zapičili v zemljo ali sneg, da je medtem počasi tlela. Ko pa so po maši prišli iz cerkve, so jo držeč v roki večkrat zavrteli in plamen je ponovno vzplamtel. Bakla je nato svetila še vso dolgo pot nazaj do doma, pa čeprav se je že delal dan.

Ves adventni čas so ob večerih doma molili. Ob vratih hiše je na steni visel rožni venec – molek, kot so mu dejali, katerega je oče vsak večer vzel v roke, pokleknil h klopi ob peči, za njim še otroci, mati in stari starši ter skupaj molili.

Približeval se je Miklavžev večer. Starši so otroke že prej opozarjali, da, če ne bodo pridni, jim Miklavž ne bo ničesar prinesel. V navadi je bilo, da so starši ob večerih dva ali tri dni pred Miklavžem, otroke radi strašili. Pod okni hiše so rožljali z verigami ali pa v prostor - hišo, kjer so se na krušni peči greli otroci, na hitro odprli vrata, vrgli na tla nekaj orehov in za seboj zaprli, še predno bi jih lahko opazili. Otroci so poskakali s peči in pobirali orehe, ne da bi se ozirali, kdo jih je stresel in verjeli, da je bil že Miklavž na obhodu. Ko pa je prišel večer pred obdaritvijo, so na mizo prinesli vsak svoj pehar in šli spat. Noč je bila dolga in v velikem pričakovanju so šele pozno zaspali. Zjutraj so prihiteli k mizi in si ogledovali darila. V vsakem peharju je bilo nekaj; doma spletene nogavice, rokavice ali kape, krhlji suhega sadja, lepa rdeča jabolka, pa iz testa pečeni miklavžki in piške. Čez vse peharje je bila položena z okrasnim trakom ovita palica. Dokler niso zmolili v zahvalo za dar sv. Miklavžu, daril niso smeli vzeti. Palico so starši vedno zataknili na stropne late nad pečjo in tam je bila shranjena do prihodnjega leta. Tako je bila pri roki vse leto, da so z njo našeškali otroke, kadar so si to zaslužili. Darila pa so otroci dobili tudi pri starih starših. Vedno je bila poleg jabolk in orehov še čisto navadna bela svečka, katero so smeli prižgati šele na božični večer ob jaslicah.

Dan pred božičem, je mati spekla ocvirkovco ali orehovo potico, ki je bila pomazana le toliko, da se je v testu vila rjava sled. Nato je vse pospravila, oprala še prtiče izpred bohkovega kota in s tisto lugovo vodo poribala lesena tla. Ko je v hiši dišalo po pečeni potici in kruhu, so otroci za mizo pod bohkovim kotom pripravljali jaslice. Na leseno trikotno podlago so naložili mah, če ga ni bilo dovolj, pa tudi na drobno zrezano slamo. Ob robu so postavili ograjico, v kot iz potiskanega papirja izrezan hlevček ter vanj položili sveto družino, kravo in oslička. Na mah so polagali ovčke in pastirčke, jim naredili še votlinico, da so se v njej lahko pogreli. Ker so otroci ovčke in pastirčke kar naprej prestavljali, so z lepilom iz moke nanje pritrdili lesene paličice, da so jih lažje zadirali v mah. Ponekod pa so imeli sveto družino, ovčke in pastirčke izdelane iz gline in nato obarvane. To so bile težke in okorne figurice in če so padle le na klop, so se okrušile ali celo razbile.

Na sveti večer, ko se je v zvoniku farne cerkve oglasil zvon, se je cela družina pripravila za obred kropljenja in kajenja vseh poslopij, ki so pripadala domačiji. Ko je zadišalo po kadilu, ki ga je oče v stari kuhinjski posodi pripravil iz tlečih vrbovih šib velikonočnih butaric, so se začeli otroci drenjati, kdo bo nosil križ in kropil z žegnano vodo. Naposled je oče pomočil prst v žegnano vodo, se pokrižal, za njim še otroci in ostali in začeli so z obhodom. Kadili in kropili so vse bivalne prostore, pa tudi hlev, svinjake, kozolec ter med hojo molili rožni venec. Ko so vse prostore obšli, so kadilo odložili pred vrati hiše, vstopili v prostor in na mizo položili skodelico z blagoslovljeno vodo in križ. Pokleknili so pred jaslice in do konca zmolili vse tri rožne vence.

Po molitvi je sledila nekoliko boljša večerja kot druge dni. Potem so se starejši posedli okrog peči in se pogovarjali, mlajši otroci so na peči dremali, starejši pa igrali feškalco ali kartali. Mati si je medtem dala opravka še v kuhinji. Da ne bi zamudili polnočnice, so morali kar kmalu pripraviti baklo in se peš odpraviti v cerkev. Hiteli so po shojenih stezah in poteh. V cerkev so prišli zasopli in od mraza rdečih lic. Otroci so pristopili do jaslic in ves čas maše zrli vanje. Za njimi se je stiskala množica in glasno pela božične pesmi. Po cerkvi se je širil vonj kadila, mraz pa je počasi lezel v kosti in še predno se je maša končala, so jim noge od mraza odrevenele. Urini kazalci so se nagibali že na drugo uro ponoči, ko so se prezebli in utrujeni vrnili domov. Zlezli so na peč in šele tedaj smeli vzeti prvi kos ocvirkovce ali potice in zraven popiti vroč čaj. Obredi kajenja so bili še za novo leto in Svete Tri kralje.

Običaji so bili iz vasi do vasi nekoliko drugačni. Moja mama, ki je bila doma v Lučinah nad Gorenjo vasjo, mi je pripovedovala, da je njena mati za božične praznike pripravila posebno peko. Iz boljšega testa je spekla nekaj potic in hleb kruha, ki so mu rekli poprtnjak. Na božični večer je kruh okrasila s smrekovo vejico in ga položila na mizo poleg jaslic. Z nadevom iz orehov in suhega sadja je namazala le eno potico in jo potresla še s par rozinami. Vendar jo za božič niso smeli pojesti in tudi boljšega kruha ne. Oboje so prihranili; potico za novo leto, da so z njo postregli, če je kdo prišel v »goste« (na obisk), kruh pa so razrezali šele na praznik Svetih Treh kraljev in dali nekaj kosov tudi živini. Druge potice so bile manj pomazane, eno je mati zavila v culo, da jo je oče odnesel na dom svojih staršev, v zameno zanjo pa dobil drugo, ki jo je prinesel domov.

Da je razveselila otroke, je vsakemu spekla »potlačeno potičko«. To so bili narezani kosi testa potice, ki so bili v peč položeni pokončno in potlačeni, ter se pekli brez modla. Poleg je spekla še nekaj hlebcev povsem navadnega črnega kruha iz moke mešanih žit.

Že od božiča naprej, pa tudi zgodaj zjutraj na novega leta dan, so moški po hišah nosili žegnano vodo in voščili novo leto. Za »lon« so dobili kos kruha, kakšno mesnino ali šilce žganja in šli naprej do naslednje hiše. Veljalo je, če bi na novega leta dan, prva stopila v hišo ženska, bi to pomenilo nesrečo za vse leto. In res je bilo tako. Nekoč je na njihovo domačijo prišla kot prva v novem letu ženska, v tistem letu pa je poginil prašič; za to nesrečo so celo leto krivili to ubogo ženico.

Zgodilo se je tudi, ko je šel oče na novega leta dan od doma, da je najprej srečal žensko. Vrnil se je domov in pot začel še enkrat od začetka.

Pri njih doma je bila navada, da je mati navsezgodaj zjutraj prvega dne novega leta, v kuhinji za vrati, na stol postavila škaf z novo blagoslovljeno vodo in zraven prislonila zajemalko. Ko so otroci zjutraj vstali, si je moral vsakdo z zajemalko zajeti vodo, narediti nekaj požirkov in si z njo omočiti obraz.

V času od božiča do novega leta so tudi berači prišli na svoj račun. Bilo jih je toliko, da so drug drugemu odpirali vrata in prosjačili. Nekateri so imeli okrog pasu navezane majhne culice, v katere so spravljali moko, proso, fižol, tudi zabelo, zavito v papir. Hodili so od kmetije do kmetije, prespali na hlevih, ker jim zaradi obilice uši v hišah niso namenjali prostora.

Nekoč so bili ti prazniki težko pričakovani. Predvsem so se jih razveselili otroci, saj so bili le takrat obdarovani, pa čeprav skromno. Tudi jedlo se je za praznične dni bolje kot običajno. Starejši so v teh dneh radi stopili do bližnjih ali celo v sosednjo vas in vse popoldne premlevali, kako dobra ali slaba je bila letina.

Za pripovedovanje o pripravah na božič se iskreno zahvaljujem gospe Dori Cankar in moji mami Tilki Sečnik.

Zapisala: Sonja Malovrh, marec 2019

Podatki avtorja: Sonja Malovrh, Smrečje 39, 1354 Horjul – rojena 1953.