

Das Weihnachtsfest in Europa

Heute ist Freitag, der 17. Dezember und in einer Woche Heiligabend der 24. Dezember 2010. Weihnachten wird in ganz Europa gefeiert, allerdings auf unterschiedliche Weise, aber immer an die Geburt Jesus Christus erinnernd. Bereits im ersten Jahrtausend nach Christi Geburt entwickelte sich in den europäischen Landschaften ein unterschiedliches Brauchtum, das immer noch fest im Gedächtnis der Menschen verankert ist. In den überwiegend ländlich gebliebenen Gegenden, unberührt von den großen Metropolen, in denen das Weihnachtsfest zunehmend vom Kommerz beherrscht und verkitscht ist, wird dieses Brauchtum noch intensiv gepflegt. Weil ich ein Frankreichfreund bin, habe ich eine fast kindliche Freude an einem Bericht über das Weihnachtsfest in der Provence gefunden, den ich dem Leser meiner vielen, meist immer politischen Berichte, nicht vorenthalten möchte. Die Übersetzung aus dem Französischen, die immer eine intensive Beschäftigung mit dem Inhalt ist, war diesmal eine besondere Freude für mich. Der Artikel stammt aus der Zeitschrift *écoute*, H. 12, 2010 und regt den einen oder anderen vielleicht zum Nachdenken über Ursprung und Gebräuchen in unserem Europa trotz Eurokrise an. Der Mensch lebt eben nicht vom Brot allein und von dem Verbrauch und Besitz vergänglicher materieller Dinge. Dass man trotzdem zu Weihnachten das Essen in den Mittelpunkt des christlichen Brauchtums stellen kann, zeigt

Weihnachten in der Provence

Noel Provençal

Die Übersetzung ins Deutsche widme ich meiner Familie als da sind meine Schwester Eva, ihr Sohn Bernhard Ackermann mit seiner Ehefrau Bärbel, deren Sohn Thomas mit seiner Ehefrau Trixi und den beiden Kindern Felix, 4 Jahre und Henriette, noch nicht 3 Jahre, genannt Jette. Da sich das Weihnachtsfest in Deutschland im Laufe der letzten hundert Jahre sehr verweltlicht hat und christliche Traditionen zunehmend in Vergessenheit geraten, soll dieser Artikel aus Frankreich, unserem westlichen Nachbarland, an das weihnachtliche Brauchtum und seine christlichen Wurzeln erinnern, das es außerhalb der Megastädte in Europa immer noch gibt.

Die weihnachtliche Geschichte in Südfrankreich beginnt mit André und Martine Marin, ihren vier Kindern und drei Enkelkindern, denen es unmöglich erscheint, Weihnachten anders als auf provenzalische Art zu feiern. *„Wenn ich Weihnachten in einer anderen Region feiern müsste, bin ich jedes Mal enttäuscht“*, fügt Martine hinzu. Weihnachten stellt man sich ganz allgemein in Frankreich mit einem üppigen Weihnachtsessen vor. Besonders das provenzalische Weihnachten ist reich an kleinen und großen **Ritualen**.

„Ca, c'est le sietoun“. Auf dem Bild, dessen Beschreibung ich dem Leser vorenthalte, handelt es sich um einen Topf mit Gänzeug, das man nicht übersetzen kann. Wir haben den 4. Dezember, und Martine holt ein Weizenkorn, das keimen soll. *„Man nennt es auch das Weizenkorn der heiligen Sankt. Barbara und man sagt, dass, je mehr es keimt, um so besser das Jahr wird“*.

Nachdem das Weizenkorn gepflanzt ist, nimmt sich Martine die Krippe vor. Es ist Tradition, dass jedes Jahr eine neue Krippenfigur aus Ton, hier *santon* genannt, hinzugefügt wird. Einige davon sind seit Jahrzehnten in der Krippe, sagt die Hausherrin, indem sie auf eine Gruppe von Figuren ein wenig abseits von der Wiege, noch ohne Christkind, zeigt. *„Ich habe sie selbst gemacht, sie stellen meine Familie dar“*. So wie sie es als Kind gemacht hat, sitzen sie jeden Abend in der Adventszeit zusammen, und jedes Familienmitglied arbeitet sich einige Zentimeter an seine Person bis an den Stall heran. Wenn die Krippe erreicht ist, dann ist der 24. Dezember abends da!

Diese Handarbeiten sind bedeutungsvoll, weil ihnen ein religiöses Zeichen innewohnt. *„Wenn ich z.B. den Tisch am Weihnachtsabend decke, vergesse ich nichts, erklärt Martine. Drei Tischdecken, drei Untertassen mit Weizenkörnern, ein Brot in Form einer Kugel mit zwölf kleinen „Brotchen“ ringsherum...“* Das sind symbolische Zahlen, die drei oder die zwölf? *„Das erinnert an die heilige Dreieinigkeit und sicher an die drei Apostel“*, lächelt André.

„Fröhlich, fröhlich“! Es ist der 24. Dezember, und André und sein Sohn sagen ein Gedicht des okzitanischen Schriftstellers Frédéric Mistral auf. Sie kommen mit einem Buchenscheit, legen ihn in den Kamin, nachdem sie ihn dreimal auf dem Weihnachtstisch umgedreht haben, und tragen ihn ins Feuer. Dann begibt sich die Familie zum Festessen. Es gibt ein zusätzliches Gedeck. Das ist der Platz für den Armen. Wenn ein Notleidender gerade am Heiligabend an die Tür klopft, dann würde man das Weihnachtsessen mit ihm aus Nächstenliebe (*charité*) teilen.

In der Provence heißt Weihnachten „das große Abendessen“. Aber im Gegensatz zu dem, was der Name sagt, setzt sich das Essen aus sieben leichten Gerichten zusammen, serviert mit sieben Sorten von Weinen in Erinnerung an die sieben Schmerzen der Jungfrau Maria. Auf dem Tisch sind Schnecken Omelette, Spinat, Kabeljau. Es gibt viel Gemüse und Fisch, aber kein Fleisch und auch keine fettigen Saucen (Anmerkung: Auch in Deutschland ist es noch Brauch, kein Fleisch am Heiligabend zu essen). Das Essen findet vor der Mitternachtsmesse statt.

„Früher gab es die Messe noch in dem Ort. Nach dem Abendessen gingen wir zu Fuß dahin und zwar in der traditionellen Kleidung mit einem Lamm auf den Armen“, erinnert sich Martine. Diese Tradition nennt sich Hirtenweg (*Pastrage*, entspricht Pastor gleich Hirte). Sie wird immer noch in einigen Regionen der Provence ausgeübt. An diesem Abend wird die Messe in einem Nachbarort gefeiert. Deshalb findet keine „Pastrage“ für die Marins statt. Früher freuten sie sich über die Gesänge und die Liturgie in okzitanisch. Nach der Messe und den Opfern für das Kind Jesus findet sich die ganze Familie wieder an dem Tisch ein. Dieses Mal ist der Überfluss die Regel: Dreizehn Desserts werden angeboten ! Trockenfrüchte, Nougats, Datteln, *fougasses*, eine provenzalische Brotsorte, verschiedene Konfitüren... alles aus regionalen Früchten hergestellt. Sie bleiben bis zum 27. Dezember auf dem Weihnachtstisch. Bei der Familie Marin ist es die traditionelle „Ölpumpe“, die am beliebtesten ist: Eine enorm großes Hefegebäck mit Olivenöl. Man kann darauf wetten, dass es noch vor dem 27. Dezember verschlungen ist !

Frohe Weihnachten, an alte Gebräuche denken und guten Appetit !

Dr. Else Ackermann

Neuenhagen, den 18.Dezember 2010