

Karácsonyi kalács és kenyér a magyarországi horvátoknál

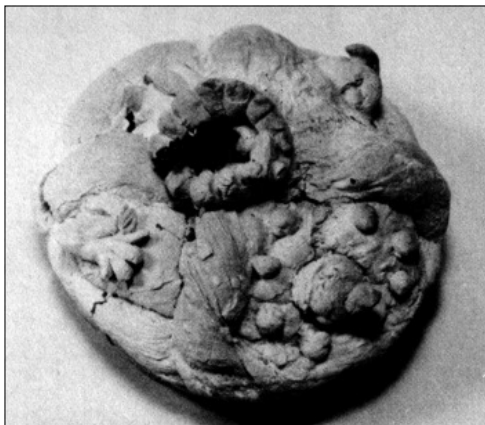
Az ünnepi kalácsot a horvát gazdaasszonyok tésztából formált égitestekkel, állatokkal, gabona kalással, rózsával, a földműveléstől elválaszthatatlan eszközökkel: ekével, járommal díszítik fel. A szentesti ételek böjti ételek: bableves és tört bab, de aszalt gyümölcsökből készített levest is ettek. Ma már senkinek sem jutna eszébe, hogy azért kell babot, diót és mézet fogyasztani, mert az ősök – a horvátok hitéletében – madár alakban jelennek meg, s ebből következően csak magvakat (babot és diót) csipegethetnek, míg a méz isteni eledelnek számított. A karácsonyi kenyerekből azonban kijuttat az állatoknak is (úgy hitték: a szenteste azok is emberi nyelven szólalnak meg), de még a kútba is dobtak néhány szeletkét. „Adok, hogy adj!” – mondták, hogy egész éven át friss vízzel – szerencsével és egészséggel – legyenek megajándékozva. A kalácsok szent kalácsnak számítottak, pusztá kézzel nem volt szabad megfogni. Maga a vacsora is szent volt.

Karácsony-estére a bácskai bunyevácoknál böjti ételeket készítettek: babot és mákos tésztát (*papučka*) zsír nélkül. A családtagok, a gazdaasszony kivételével, este hat óra tájékán körbeállták az asztalt. A gazdaasszony behozta a levest és családjának ekképpen kívánt boldog ünnepeket: *Faljen Isus, čestit vam bilo veče, Adam i Eva, Gospodina iskursta porođenje!* (Dicsértessék a Jézus Krisztus! Ezen az estén, Ádám és Éva-napján, Jézus Krisztus születése napján, boldog ünnepeket kívánok!) A köszöntőt a többiek e szavakkal fogadták: *Živi i zdravi bili!* (Éljünk soká egészséggel). Az evéshez csak az ima elmondása után láthattak. Előbb minden családtagnak mézbe mártott fokhagymagerezdet kellett megennie, hogy ne legyen torokfájós a következő évben, s védve legyen a szentestén igen aktív boszorkányoktól is. Közben egy kis mézes pálinkát is kortyoltak. A házigazda adta körbe az üveget az asztal mellett álló családtagoknak. A vacsorához gyertyát gyújtottak. A csávolyiaknak ezen az estén tizenhárom féle ételt kellett megenniük. Mielőtt az éjféle misére indultak, az asztalon külön étel- és italáldozatokat hagytak az elhunyt ősöknek. Karácsonykor rendszerint böjti ételeket tálaltak. Vacsorára általában sósvízben főtt bableves volt csipetkével (*sparna grahova čorba s grtljancima, trgancima*) és vajon főtt tört bab (*papula sa maslom kuvana*). A családi pénztárcától függően vajban sült ponty és krumpli követhette. Nem maradhatott el a mákos guba – tejben áztatott, mákkal és cukorral meghintett kifli karikák – sem. Ínyencségnek számított a mézzel nyakon öntött mákos tészta is, amelyhez maguk termelte bort ittak. A gondosan előkészített, három abrosszal megterített karácsonyi asztalra különböző gyümölcsök, gabona magvak, kenyér és

pénztárca is került. A vacsorázók behunyt szemmel egy-egy diót vettek ki az asztalra helyezett kosárból, majd feltörték. Azt tartották, ha a dióbél egészséges, akkor ők is egészségesek lesznek a rákövetkező évben, amennyiben nem, akkor megbetegszenek. A diót is mézbe mártva ették. A házigazda az asztalon lévő szép piros almát annyi szeletre vágta, ahányan voltak a családban, s együtt fogyasztották el. Azt tartották, ha eltévednének, elegendő erre az almára gondolni, s máris hazatalálnak. A biztonság kedvéért ezt az almaevést a szilveszteri, az újévi és a vízkereszt napi vacsorán is megismételték. A karácsonyi asztalon az aszalt mellett friss gyümölcsök is voltak. A csikériai bunyevácok befőttet is fogyasztottak.

A Budapest környéki rácoknál – Érd, Tököl, Ercsi – a gazdaasszony nem szolgálta fel az ételeket. Nyugodtan ült az asztal mellett, hogy a tojásra ültetett kotlós is így üljön majd a tojásokon. A gazda szolgálta fel a vacsorát. Itt is kötelező volt a mézbe mártott fokhagyma, a kalács, a felszeletelt, mézbe mártott alma fogyasztása. A karácsony-esti vacsorát szent vacsorának (*sveta večera*) tartották. A rác-horvátok a bunyevác-horvátokkal igen közeli rokonságban állnak, s ezért karácsonyi szokásaik alig térnek el egymástól. Náluk a karácsony elmaradhatatlan tartozéka a mákos guba, a halászlé vagy rác-ponty. Fokhagymát mártogatnak mézbe, majd almát esznek. A karácsonyi kalácsok morzsáit egy tálba gyűjtötték, azt tartva, hogy az majd az angyaloknak szolgál ünnepi eledelül. A halcsontok nem a szemétdombra kerültek, azokat szétszórták az udvarban, hogy virág (*božje mrvoice*) nőjön belőlük.

A szentendrei dalmaták borlevest (*supa od vina*), rántott halat, mákos tésztát készítettek, azt tartva, hogy a meghalt hoz-



zátartozóik (*mrtvi jeli s njima*) velük együtt vacsoráznak. Ezért gyertyát is gyújtottak (*kandilo*). A Kalocsa környéki rácok ostyaszeletet osztanak a családtagoknak, és azt meg kell enniük. Többféle böjti ételt fogyasztottak.

A vacsora kezdete előtt a házigazda fejszét vett a kezébe, s annak fokával megütögette a disznóól küszöbét, hogy kövérek legyenek az állatok.

A hercegszántói sokácoknál, amikor a bableves kenyérral (*badnjača*) letakarja a levesestálat és keresztet vet. A családtagok is ezt teszik, majd mindannyian az asztal körüli szalmára térdepelve hangosan három Miatyánkot, Üdvözlégyet és Hiszekegyet mondanak. Az imádság befejeztével pálinkát kortyolnak, majd a házigazda borral leönti a karácsonyi kenyeret. Késsel keresztet rajzolva rá két részre szeli: az egyik fele a családtagoké, a másik pedig a vendégeké, akik az ünnepek alatt ellátogatnak hozzájuk. A bableves elfogyasztását követően a házigazda borral eloltja az egybekötött, égő gyertyákat. Akire a füst száll – hitük szerint – nem éli meg a következő bőved-estét (*Badnjak*). Ha a füst fiatal családtagokra száll, az idősebbek ezt mondják: *Ne na mlado! Mi stari smo na redu* (Ne a fiatalra! Mi, öregek vagyunk a soron lévők). Ezt általában nevetés és derű kíséri. A jó paprikás tört bab (*papula*) és a fokhagyma után itt a mákos tészta (*čikmaci* és a *pampuška*), majd a dió és a méz következik. A mákos tésztát nem volt szabad a bableves előtt enni, nehogy a következő évben a házban elszaporodjanak a hangyák, de az aszalt gyümölcsöt (*kalotina*) sem, mert ez esetben a tetvek szaporodnának túlzottan. Ételen ilyenkor nincs hiány, amit a „Van minden, mint karácsonykor!” (*Ima svašta k'o na Božić!*) szólás is bizonyít. A karácsonyi asztal morzsáit egy vászonzacskóba gyűjtötték, s szellős helyen tartották a pitvarban. Családtagok, háziállatok betegsége esetén ezzel gyógyították.

A Pécs környéki, nagykozári horvátoknál a családtagok az asztal köré állva imádkoznak, a családfő az asztalfőn ül. Egy nagy tálban behozzák a hallevest, amelyből közösen mernek, majd sült halat esznek, s ezután aszalt gyümölcsöt fogyasztanak. Vacsorakor az ablak alá jönnek a faluban élő gyerekek és a nagyobb lányok, hogy szép karácsonyi énekeket énekeljenek.

A baranyai Olaszon élő sokácok karácsonyeste is böjtöt tartották. Rántás (*zafriga*) nélküli babot ettek. A levesbe szélesre vágott tésztát (*rezanci*) tettek, hogy a búzakalász is szép széles legyen, mint a metélt. Tört babot (*papule*) főztek tarkababból. (A sós vízben főtt szemeket megtörték, pirított hagymával és fokhagymával elkeverték, a tetejét pedig meghintették piros paprikával.) Aszalt szilvából s meggyből készített gyümölcsleves és sütőtök (*turska bundeva*) került még az asztalra, az itt is elmaradhatatlan mákos tészta mellé. Amikor az állatok etetésével végeztek, s a házigazda betért a szobába, a küszöbön égő gyertyával várták. A következőket mondta horvát nyelven: „Dicsértessék a Jézus Krisztus! Boldog karácsonyt

és jó egészséget kívánok, hogy érjétek meg a következő karácsonyt!” Ezt követően a családtagok megcsóolták egymást, ők is gyertyát gyújtottak, majd vacsorához láttak. Előtte imával mondtak hálát az Úrnak, hogy megérhették a karácsony estét (*Badnje več*). Minden ételből fogyasztani kellett. Az olaszok egy terítéssel többet helyeztek az asztalra, arra az esetre, ha valaki betérne hozzájuk. Az evés végeztével nem szedték le az asztalt. Amikor feltörték a diót, ezt mondták: *Da Bog dade da budemo tako zdravi kao ovaj orah!* (Adja Isten, hogy ilyen egészségesek legyünk, mint ez a dió!). A szomszédos Versenden az asztal mellé telepedett családtagoknak az apa osztja ki az egy-egy gerezd fokhagymát, amelyet a következő évi egészségmegóvás céljából kell megenniük. Az almát itt is annyi részre vágják, ahány családtag van, de az almába pénzérmét is tesznek. Aki megtalálja, az viszi az éjjeli misére perselypénznek. A diótöréses és gyertyafüstös egészségjósítás szokása itt is közismert, ahogyan a tört bab fogyasztása is általános. A gyerekek kedvelt szórakozása volt a karácsonyi szalmán történő hempergés. Az átai bosnyákok azt tartották a pálinkaivásról, hogy erősek lesznek tőle, a fokhagyma náluk a boszorkányok és a rühesedés ellen szolgált védekezésül. A mohácsi sokácok a karácsonyi kenyeret (*badnjača*) egyenes derékkal ették, hogy ne legyenek hátfájósak. A szívesen fogyasztott *makovača* a baranyai sokácoknál és bosnyákoknál így készül: tésztát gyúrtak, amelyet kör alakúra formáztak. Egy famozsárban mákot törték, amelyre kiszedve vágott hagymát tettek, majd forró vízzel leöntötték a masszát. A tésztát a tepsi hátoldalára helyezték, amelynek közepébe a mák és a hagyma került, s azt a tészta négy sarkával lefedték, majd kemencében vagy tepsiben kisütötték.

A volt alsószentmártoni sokácok, amikor az asztalhoz ültek, fordítva öltötték magukra a kabátot, bundát, hogy megijessék a gyerekeket. Az asszonyok Ádám és Éva-napján, délben, sós vízben tették fel a babot főzni, amibe sárgarépa, petrezselyem, hagyma és fokhagyma került. A másik, aznap készített, elmaradhatatlan étel a zsír nélkül készített mákos- és a diós tészta volt. A család legidősebb asszonya rétestésztát (*gibanica*) gyúrt. Káposztás, túrós, grízes-meggyes, diós és krumplis rétes készült. Ezen a napon főzték meg a karácsonyi kocsonyát, amit, mint más vidéken is, a szent miséről hazatérve fogyasztottak. Míg az asszonyok a sütéssel és a főzéssel foglalatoskodtak, a férfiak három napra való fát vágtak, s az állatok számára elkészítették a takarmányt és az almot. Másutt is így jártak el. A gyerekek mindenben segítettek.

A buzsáki tótok ünnepi hangulatban ültek az asztal mellé. Mézbe mártott fokhagyma gerezdeket ettek, hogy ne legyenek torokfájósak. Úgy tartották, hogy a méz édessége az új évben együtt tartja a családot. Volt, ahol a mézbe diót tettek, mondván a méz a torok és az egészség megóvására szolgál, míg a dió megőrzi a lélek békéjét. Itt is aszalt gyümölcsből vagy tésztából készített levest, illetve halat

ettek. Egészségüket szőlő és sült tök fogyasztásával is óvták. A vacsora jellegzetessége volt a kalácsok sokasága. A tányérokat és a villákat nem volt szabad leszedni. Ráfördítették a terítőt és azzal együtt szedték le az asztalt. A felső (harmadik) terítő alatt volt a másik, karácsonyra az került felülre az asztalon.

Lakócsa környékén, a Dráva mentén élő horvátoknál a karácsonyi vacsora a szalma behozatalával kezdődik. A háziak mézes pálinkát isznak, majd aszalt gyümölcsből készült levest, mákos nudlit (*kliپیچی z makom*) esznek, hogy olyan vastagok legyenek a gabonakalászok, mint a nudli, sütőtököt fogyasztanak, hogy ne legyenek rühesek. A vacsora előtti ima után a gazdaasszony mondott köszöntőt, majd a székre ülve, onnan a vacsora befejezéséig nem állt fel. Csak ült, evett és ivott. Azt tartották itt is, ha feláll, a kotlós nem ül meg majd a tojásokon. A *Mladi badnjak*-on „Fiatál bőved estén” a család tagjai a vacsora végeztével lefeküdtek pihenni. Amit ekkor álmodnak, az megvalósul – hitték. Nem volt szabad azonban az ablakra nézni, mert aki ezt teszi, azonnal elfelejt az álmát, ám ha a fejét letakarja, akkor eszébe jut az álom. Az ablakba egy pohárban bort tettek a *vedik*nek (a német nyelvterület *Perchtai*hoz, *Holdai*hoz hasonló tündérszerű lényeknek), hogy elnyerjék a jóindulatukat, s hallgathassák szép énekeiket. A karácsonyi asztal három abrosszal volt megterítve, amelyeket az ünnep három napján sorra felhasználtak. Különböző termények magvai voltak egy kosárban, vagy edényben az asztalon, amit a gazdaasszony a karácsonyi hajnali köszöntő fejére szórt, s közben hívta a tyúkokat. (Az első abrossz itt is búzavetésre szolgált, az asztalon lévő búzát, pl. a zalai horvátok Háromkirályok napján leszedték az asztalról és elvegyítették a vetőmaggal.)

A zalai horvátok Ádám-Éva napján kétszer ettek. Reggel gánicát tejjel (*žganci z mlekom*), vacsorára zsirtalan sült, tört babot (*zdruzgani gra*), aszalt gyümölcsből készített levest, mákos nudlit (*makviči z makom*) és gesztenyét. Az asztalra egy üvegben ilyenkor bor került. A gazdaasszony a kotlós miatt itt is nyugodtan ült az asztal mellett, a Mura menti Tótszentmártonban még látványosabb volt a feladat. Szénát és szalmát vitt a szobába, hogy fészek formájában a székre helyezze. Azon ülve kellett vacsoráznia, s nem volt szabad felállnia, hogy jók legyenek a kotlósek és sok csibéjük legyen.

A bunyevác karácsonyi asztalra vonatkozó szólás jól illusztrálja a kalácsok, kenyerek bőségét, illetve a naptári év előrehaladtával azok szűkösségét: *Na Božić kolače, na Uskrs kruh, a na Duhove kako se može* (Karácsonyra kalácsot, húsvétra kenyeret, pünkösdre, meg ami adódik). A csávolyiak kettős kereszt formájú, fonott kalácsot az ún. božičnjakot sütik, s a tészta közepébe arany-, illetve ezüstpénzt tesznek. A kalácsot különböző, tésztából készült figurákkal díszítik: a jászolban lévő Kisjézus az angyalokkal, a számár, ökrök, pásztorok, báránycák, madarak vagy háziállatok, továbbá boroshordó, szőlő, búzagalász, a Nap és a Hold. Előfordulhat, hogy a kalácsot aszalt

meggyel és szilvával díszítik. Az ilyen kalács egészen újévig az asztalon van, amikor sor kerül elfogyasztására, felszeletelik és elosztják a családtagok között. Aki megtalálja a pénzt, arról azt tartják, hogy egész évben szerencsés lesz. Dísz nélküli kenyeret is sütnék (*badnjača*), amely a božičnjak, a piros alma és a Luca-napi búza mellé kerül. Csávolyon a leves elfogyasztása előtt a házigazda a legfiatalabb gyermek fejére teszi a badnjačát, ezeket mondva: *I ti narasti tako visoko!* (Te is ilyen magasra nőj!). A csikériai bunyevácok karácsonyi kalácsán a tésztából készült figurák leggyakrabban madarakat és pásztorokat ábrázolnak, s melléjük disznó, ökor, vagy ökrös-járom kerül. A karácsonyeste elfogyasztandó kenyeret badnjačát a gazdaasszony hozta be, s azt a szobaajtó sarkába ütötte ezeket kiabálva: *co-co, pi-pi-pi pi-pi, biri-biri biri-biri* (azaz az összes jószágot - aprót és nagyot - hívta vacsorára). Amikor e kalácsot kivették a kemencéből, akkor is ezt kiabálták, egy főzőkanállal, hogy minél több legyen a jószágokból a következő évben.

Tökölön, Ercsiben és Érden kenyeret (*kruv*) és ún. *čurek*-ot sütöttek, valamint *badnjaot*. Ez utóbbit nem tették vékába, hanem négy részre osztották, az égtájaknak megfelelően. Tetejükre különböző tésztából készült figurák kerültek (Jézus öt sebe, rózsák, búzagalász, Nap, Hold, hordó, csillagok, kotlós a csibével, borjú az anyjával – mert hát ők melengették a Kisjézust, fújtak rá, hogy ne fázzon). Karácsonyra ünnepi kalácsokat sütöttek, amelyeknek *mutača* és *sirotica* volt a nevük. A szentendrei dalmatáknál is ismert volt a *čurek* sütése. A tököli ügyes kezű háziasszonyok a *čurek* tésztáját egy fadarabra viszik fel, s annak közepére kerül a búzagalász.

Buzsákon a karácsonyi kalácsok mellett ajándék-kalácsokat is sütöttek. Ilyen volt a *Lukin kolač* és az asszonyoknak ajándékozandó *pobjesna*. A kislányok rózsára hasonlító kalácsot kaptak. Az állatok szaporaságának elérése miatt külön kalácsokat sütöttek számukra is. A szomszédos Tótszentpálon megsütötték az *andel čuvar*-t (örzőangyalt), amelyet a kútba dobtak, hogy cserében az friss vizet adjon nekik. A *praščić* (malacka) a disznóólba került, míg a négy csecsből álló kalácsokat a tehéneknek, a két csecsből állót a lovaknak adták. Buzsákon Egy abrosszban a karácsonyt megelőző este vitték ki az istállóba ezeket a kalácsokat, hogy az ott lévő ágyra helyezték, s reggel visszavigyék a házba. Azért fogyasztották szívesen az ilyen kalácsokat, mert termékenységhezónak tartották.

A bácskai Bátyán és Dusnokon az asztalra helyezett kenyeret a karácsonyt köszöntő fiúgyermek (*poladžaj*) vágja fel. Egy-egy szeletet az állatoknak is adnak belőle. A hercegszántói sokácoknál a badnjača valójában egy kerek, tésztából készített, keresztel négy részre osztott kalács. Gazdagon feldíszítik tésztából készült figurákkal. A vacsora előtt a házigazda kezébe vette a badnjačát, s annak alsó részét kereszt formában felvágta s az asztalon lévő leveses lábasra tette. Ezt követően imádkoztak, s az ámen

elhangzása után megcsókolják egymást. A herceg-szántói sokác asszonyok *božični kolač*-ot (karácsonyi kalácsot) is sütnek, amelyet másnap a karácsonyi köszöntő kereszt alakban vág fel, s bort önt rá. Csak ezt követően szabad elfogyasztani.

A mohácsi és a baranyai sokácok, valamint a Pécs környéki bosnyákok fehér lisztből *badnjača* és *ljetnjača* (nyarat jelöl a megnevezés) kalácsokat sütöttek. Az utóbbit tésztából készült rózsákkal díszítették, s koszorú formában négy részre osztották, s azt a már ismert módon díszítették fel: pásztor, bárányok, tehén, kotlós, csibék, ostor, kalász, hordó, Nap, Hold, csillagok, rózsza és más díszekkel. A gyerekek számára tésztából madarat (*ptica*) és emberi figurákat (Ádám és Éva) sütöttek. A felszeletelt kalácsra bort öntöttek és szőlőt tettek rá. Németiben az egyik karácsonyi kenyeret az asztal sarkára, míg a másikat az asztal közepére teszik. Az utóbbi kenyérlisztből készül, míg az első finomlisztből. Az egyiket bőved-este, míg a másikat újévkor fogyasztják el. Az asztal közepén lévő kenyérré néhány almát tesznek, míg az asztal sarkában lévőre csak egyet. Az egyikbe ezüstpénzt sütöttek, s köréje rózsafüzért fontak tésztából. Melléje gyakran imakönyv került.

A volt alsószentmártoni sokácok - helyükre roma lakosság került - a különböző figurák szemét kukoricából készítették, s az ilyen kalácsokat *kruščiči*-nak nevezik. Kenyeret, karácsonyi kalácsokat sütöttek. A karácsonyi kenyeret abrosszal letakarták, s az szol-

gált vacsorául, ám a megmaradt tésztából a gyerekek számára pogácsát (*pogača*) sütöttek, amelyet a gyerekek másnap zsírral megkenve reggeliként ettek meg. Itt is különböző kalácsokat sütöttek: babát (*bepka*), csibét (*pile*), csillagot (*zvizda*) stb.

Lakócsán és környékén kisebb kenyereket (*kruščič*) sütöttek a köszöntők, a lovak (*konjiči* – kettő emlővel), a tehének (*kraviči* – négy emlővel) számára. A karácsonyi asztalra kelt tésztából diós, mákos kalács (*kiflini*, *debeli kolači*) került, amelyből jutott a szenteste szimbolikusan állatokat hajtó, ostorukat pattogtató pásztoroknak, kanászoknak is bor mellé. Az asztalon lévő kenyér alá gyakran pénztárcát tettek, hogy egész éven át ne legyenek híján a pénznek. A kenyérszeletek kútba dobása karácsony hajnalán történt, ezekkel a szavakkal kísérvé: *Vodice, ja tebe darivam, a ti mene srećom i zdravljem!* (Vizecske, én megajándékozlak téged, te pedig engem szerencsével és egészséggel!)

(A szerző köszönetet mond Balatinác Marianna, Balazsin Erika, Bálint Sándor, Buzsáki Istvánné, Csercsics J., Vesna Čulinović-Konstantinović, Fehér Zoltán, Greges Jelka, Horváth Iván, Hosszú Csaba, Južekova M., Király Lajos, Mándics Mihály, Mándics Zsivko, Pijukovics Márk Milos, Popovics Milán, Rudolfné Grócz Anna, Szilágyi József, Szinyákovics Rózsza, Sarosác György, Sibalin Zlata, Nikola Tordinac gyűjtőknek.)

Ünnep a pomázi németek körében

Szent Luca napja

December 13-a Szent Luca, a fény szentjének napja. E napon a háziasszonyok búzaszemeket tettek tányérba, majd rendszeresen vízzel locsolták, hogy jól csírázzon. Szenteste örökmécesst állítottak a tányér közepébe és a zsenge búza-növénykét szalaggal kötötték körbe. Ha jól hajtott a búza, az annak a jele volt, hogy szép nyár lesz és a vetés jól fejlődik.

Több hagyományos Luca napi szokást ismerünk: a háziasszonyok legnagyobb mérgére előfordult, hogy éjszaka Szent Luca bemeszelte az ablakot. Aki Luca napján fűzfavesszőt vágott és abból széket barkácsolt magának, amit magával vitt az éjféle misére, az meglátta, hogy ki a boszorkány, de menekülnie kellett a templomból, mielőtt a harang megszólalt. Ha nem sikerült Luca székével a harang megkondulása

előtt elmenekülni, utána a boszorkányok elkapták és úgy megverték, hogy mozdulni sem tudott. Ezek a Luca-históriák, generációról generációra hagyományozódtak és elődeink bizony hittek bennük.

Szenteste a húszas években: almajóslás

Különleges ünnep volt a Szenteste: angyalnak öltözött lányok jártak házról házra és hirdették a megszületett Krisztus üzenetét. Már messziről hallható volt énekük: „*Adjon Isten jó estét, jó estét!*” A gyerekek szíve megdobbant, mert tudták, hogy az angyal a karácsonyi ajándékot hozza. Ezt persze a szülők adták a kezébe, mielőtt belépett a házba. Az akkori ajándékok a szerénynél is szerényebbek voltak, ha a mai ajándékaradatra gondolunk, de az öröm annál nagyobb volt. Használati tárgyak, mint cipő vagy

Részletek a Pomáz im Ofner Bergland – Chronik einer deutschen Minderheit / Pomáz a Budai Hegyvidéken – A német kisebbség krónikája. Heruasgeber/kiadó: Anton Plank, Etlingen, 1998
A szerkesztőség köszönetet mond Polyák Mária pomázi némettanárnak.

házi kötésű harisnya, az apa által titokban barkácsolt fajtákok, például egy hintaló. A lányok rongybabát (*Fetzntaucka*) kaptak, saját készítésű babaruhával.

A karácsonyfát többnyire az apa hozta az erdőből, egy növendék borókafenyőt. Szaloncukorral, sztaniloba csomagolt dióval, szalmacsillagokkal és piros almával volt díszítve. Amikor besötétedett, meggyújtotta az édesanya a petróleumlámpát, amelyet mindnyájan „*Dicsértessék a Jézus Krisztus*”-sal üdvözöltek. Az édesanya már befejezte az előkészületeit, a sütés-főzést az estére és eljött az ünnepi pillanat, amelyre az egész család az asztal köré gyűlt. Előbb imádkoztak, majd karácsonyi énekeket énekeltek, aztán jött az ünnepi vacsora. Ez különleges vacsora volt, melynél a szülők vigyáztak arra, hogy pontosan 13 fajta étel kerüljön az asztalra. A vacsora végeztével az apa a legszebb almát négy felé vágta és kiosztotta a családtagoknak, vigyázva, hogy mindenki ugyanakkora negyedét kapjon. Ha egy almamag megsérült, arra lehetett számítani, hogy a családnak a következő évben betegséggel kell megküzdenie. Ha az almamagot középen vágta el, egyenesen haláleset volt várható. Ezután a sorsdöntő almajóslás után következett a szerény ajándékozás, abban az esetben, ha az angyal már nem osztotta ki az ajándékokat.

Az Újév – köszöntőkkel

Szilveszter éjszaka az emberek a templomba igyekeztek, hogy az elmúlt évtől búcsút vegyenek. A templom ritkán volt annyira tele, mint ilyenkor, csak a betegek maradtak otthon. Az óévet ünnepi nagymisével búcsúztatta a plébános, visszatekintett az év eseményeire. Elsorolta a születések, házasságkötések és halálesetek számát, a fontos egyházi eseményeket és kihasználta az alkalmat, hogy intse a férfiakat: ne csak az évváltáskor legyenek jelen a szentmisén. Végül minden hívőnek boldog újévet kívánt.

Január elsején elvárták a fiúktól és a legényektől, hogy a szomszédoknak, a rokonoknak és természetesen választottuk családjának boldog újévet kívánjanak. Ezt a délelőttöt minden család otthon töltötte. Elsőként a szülőknek kívántak boldog újévet, ezután a fiúk és a legények kirajzottak. A kisfiúk leánytestvéreikkel indultak útnak és kis mondókákkal köszöntöttek. Majdnem mindenütt kaptak a fiúk ajándékot, süteményt, pénzt. A legények egy-két korty bort, likőrt vagy pálinkát, így aztán érthető, hogy egy-két megálló után jókedvük igen magasra hágott.

*Wunsch i, wunsch i, waas neit wos.
Greifts in Sock und geibts ma wos.*

Kívánom, kívánom, ami még nem volt
Nyúljon a zsákba, adjon valamit!

*bin a klana Keinig
Geibts ma neit zu weinig
Lojít mi neit sou laung steh,
Muast um a Häusel weita gehn.*

Kiskirály vagyok,
ne adjon keveset
Ne hagyjon sokáig állni,
a másik házban is várnak.

*bin a klans Bingal,
Und steü mi ins Winkal
Wann i nix kau Faung i nix au.*

Kis batyu vagyok,
a sarokban állok
Amit nem tudok, azt nem kezdem el.

Die Schulbuben und Burschen haben meistens diese Gedichte vorgetragen:

*I wunsch Eing a glicklichs neichs Joa.
Christkindl mit krausi Hoa.
Jesuskind ins Heaz hinein,
Sui Eing a neichs Joa sei.
Laungs Leim und a gsunds Leim,
Sui Eing da liawi Gautt geim.*

*I wunsch Eing a glicklichs neichs Joa.
Wia Jesus-Christus heit ocht Tog woa.
Ea losst si beschneidn,
Füa sein bittaras Leidn,
Füa sein rousnfoabanas Bluat,
Kummt uns olli Sinda guat.*

*Mia woin olli daunkboa sein,
Beim neigeboana Jesulein.
I wunsch Eichs ins Heaz hinein
Deis sui Eingas Neichsjoa sei.*

Az iskolás fiúk és a legények többnyire ezt a verset adták elő:

Boldog újévet kívánok nektek,
Költözzön Jézus a szívetekbe
Isten adjon hosszú, egészséges életet!

Boldog újévet kívánok nektek,
Jézus Krisztus ma nyolc napos
Megszabadít szenvedéseitektől,
Vére lemossa bűneiteket.

Mindnyájan hálásak vagyunk
Az újszülött Jézuskának
Egész évben ez legyen szívetekben!