

# BADNJA VECER KOD REKASKII SOKACA

vineri, 21 ianuarie 2022

Šokci su u Rekašu oduvijek poštivali svoje stare obi aje, dio hrvatske tradicije.

Uvjerili smo se u to na Badnjoj ve eri, kada smo u ku i obitelji Mihec radosno do ekali Boži uz tradicionalna šoka ka jela i pi a te uz molitvu, nadaju i se Božjem blagoslovu za bolju novu godinu. Koja se jela kuhaju te kako se sprema šoka ki stol za Badnjak, pokazala nam je gospo a Mara Mihec, koja je uz pomo svoje k eri Ramone oživjela stari duh šoka ke boži ne tradicije.

“Znam za ovaj obi aj koji se drži u našu ku u od kad sam bila ja mala, micka. Moja majka je držala jako strogo ovaj obi aj.

Najprije uzmemo jednu šolju i tu emo metati žita, kukuruza, tri ešili a beloga luka, oraha i novaca. Ovo sve se metne da bude nova godina to e do i, bogata. Nakon toga uzmemo etiri leba i metnemo po jedan na svaki ošak na trpezu. Onda prikrstimo svaki lebac, odrežemo od svakoga leba po jedan režanji i se metne u šolju. Šolja tako napunjena ostane tu na sredini trpeze i drži se tu dok pro e i Nova godina, i Tri kralja. Imamo i tri jabuke na trpezi, koje, opet, se držidu za svi sveci, isto kao šolja, ali samo jedna se uzme i se ise e na toliko dela koliko lana su u ku u. Mi smo etiri lana i ja sam podelila jabuku na etiri reznja. Ovi reznjevi od jabuke se uzmeđu pa se jedu s medom. Pored jabuka imamo i beli luk. Svaki koji ve era uzme po jedan ešili luka i uma e u med i se je. To se ini zarad zdravlja i da ne bude hr avo u ku u. Takvi je bio obi aj, ja tako znam od moje majke.

Uo i Boži a se ve era kod nas pasulja i ribe. Ribu sam iskuvala u povr e. Sam metala murkonja, paprike crvene i luk crven. Ovako jemo mi sada na Boži , a tako se jelo i pre e. Svi šokci su držali ovaj obi aj. Nažalost, neznam da li višokci;e od tri ili etiri ku e u Rekašu; držidu ovaj obi aj danas.

Skuvala sam i doma e široke jerište (doma i rezanci), to se jedu sa orom i šerom. Mož da se napravidu i makom. Svaki im voli.

Na ve eru se metne i vino i rakija od grož a. Mi imamo naš vinograd pa je moj muž napravio i vino i rakiju. Na trpezu se metne još i grož a, koja se metne ujesen u must i onda se metne salecina da mož da traje do Boži a.

Od kad smo metnuli sve na trpezu, sve to se ve era uo i Boži a, se uzmu reznji leba iz šolje i se umo e u sve ovo jelo, kako da bude dobra godina i da nam Bog da zdravlja, pa se metne natrag u šolju. I onda se posveti jelo. Po za to smo posvetili ve eru, se nazdravi Nov Boži , pa se sedne i se je.

Nakon to je sve to bilo obavljeno, na vratima, drže i slamu u jednoj ruci i pšeni no klasje u drugoj, pojavila se unuka Alesija, najmla i lan obitelji. “Nazdravlje vam Boži !” – pozdravila je ona, posipaju i slamu ispod stola, iza kojeg se ve skupila sva obitelj, a od goruju e svije e sa stola, Alesija je zapalila klasje pšeni ce. Onda su se svi prekržili te zajedno pridružili u molitvu, zahvalili Bogu za darove i ve erali.

Daniel Lucacela