



Vasilica

Mozes F. Heinschink / Michael Teichmann

Vasilica (Namenstag des hl. Vasilij) bezeichnet das orthodoxe Neujahr und das traditionelle Neujahrsfest vor allem mazedonischer und serbischer Roma. Es wird sowohl von orthodoxen als auch muslimischen Roma gefeiert. Aufgrund des in orthodoxen Ländern bis ins 20. Jahrhundert verwendeten Julianischen Kalenders fällt *Vasilica* auf den 14. Januar. *Vasilica* wird deshalb auch als das "alte neue Jahr" (*purano nevo berš*) bezeichnet – im Unterschied zum eigentlichen neuen Jahr am 1. Januar.

Zeremonie

Das *Vasilica* Fest dauert zumeist drei Tage. Die Feierlichkeiten beginnen in der Nacht vom 13. auf den 14. Januar, die *phari rat* (die schwere Nacht) genannt wird. In vielen Roma-Gruppen ist es üblich, Kerzen (*momelja*) über die Nacht brennen zu lassen. Weitere gemeinsame Elemente der *Vasilica*-Feiern sind ein Kuchen mit eingebackenen Münzen, rituelle Beglückwünschungen und ein großes Festessen mit Gans- oder Truthahnbraten. Rajko Djuric zufolge muss die Anzahl der geschlachteten Gänse oder Truthähne ungerade sein. Ob jedoch hinduistische Glaubensvorstellungen, die der ungeraden Zahl ebenfalls einen zentralen Stellenwert beimessen, in diesem Ritual erhalten geblieben sind, lässt sich nicht beantworten.

Am Morgen nach *phari rat* ist es Aufgabe des Hausherrn, als Erster aufzustehen und den so genannten *polazniko* (Serb.: *polaznik* ["der Gehende"]) zu empfangen. Es handelt sich zumeist um einen Freund der Familie, dem die Ehre zuteil wird, der erste Gast im neuen Jahr zu sein und der Familie Glück zu bringen. In ritueller Form beglückwünscht er zuerst den Hausherrn, seine Frau und dann alle weiteren Familienmitglieder: "*Neka ovel tumengje batali Vasilica!*" – "Euer neues Jahr soll glücklich werden!"

Eine Reihe von Mitbringeln steht symbolhaft für Reichtum, Fruchtbarkeit, Gesundheit und Glück. Der *polazniko* überreicht der Familie Nüsse, Trockenfrüchte und Wasser, er berührt ihre Köpfe mit Weidenruten und verteilt Münzen im Raum. Nachdem der *polazniko* das Haus verlassen hat, kommen die nahe stehendsten Verwandten und wünschen der Familie viel Glück im neuen Jahr. Vor dem Mittagessen wird der traditionelle *Vasilica*-Kuchen angeschnitten. Wer eine Münze in seinem Stück findet, darf im kommenden Jahr mit besonderem Glück rechnen.

Am zweiten Tag des "alten neuen Jahres" besuchen und gratulieren sich die Roma-Familien gegenseitig und feiern zusammen *Vasilica*. Der Ethnologe Tihomir Gjorgjević berichtet davon, dass um 1900 vor den Beglückwünschungs-Besuchen bestimmte Rituale vorgesehen waren, die Parallelen zum Georgsfest (*Djurdjevdan / Herdelezi*) aufwiesen. Jedes Familienmitglied musste sich vor dem Haus waschen, einen Eichenzweig nehmen, damit ins Haus eintreten und einen Segen aussprechen:

Batalo to lačo dive, sar i šuma loki, adjokar tovel i polaza loki!

"Ein glücklicher, guter Tag. So wie der Wald leicht ist, so sei auch der Umgang leicht!"

Der dritte *Vasilica*-Tag unterscheidet sich nicht wesentlich von den vorangegangenen. Die Beglückwünschungs-Besuche und Feierlichkeiten werden fortgesetzt. *Vasilica* endet mit der dritten Nacht, die als *tikni rat* (kleine Nacht) bezeichnet wird.



Literatur

Fennesz-Juhász, Christiane / Halwachs, Dieter W. / Heinschink, Mozes F. (1996) *Sprache und Musik der österreichischen Roma*. GLS 46, pp. 61-110.

Gjorgjević, Tihomir R. (1903) *Die Zigeuner in Serbien*. *Ethnologische Forschungen*, Budapest.

Halwachs, Dieter W. / Menz, Florian (eds.) (1999) *Die Sprache der Roma. Perspektiven der Romani-Forschung in Österreich im interdisziplinären und internationalen Kontext*, Klagenfurt.

Heinschink, Mozes F. / Hemetek, Ursula (eds.) (1994) *Roma. Das unbekannte Volk. Schicksal und Kultur*, Wien.

Paspati, Alexandr G. (1973) *Études sur les Tchinghianés ou Bohémiens de l'Empire Ottoman*. *Reimpression de l'Édition de 1870*, Osnabrück.

Schindegger, Florian (1997) *Lebensweise von Zigeunern in Wien am Beispiel der Festtradition der Kalderaš*. Wien.

Vossen, Rüdiger (1983) *Zigeuner. Roma, Sinti, Gitanos, Gypsies zwischen Verfolgung und Romantisierung*, Hamburg.