

## A PROSZFORAKÉSZÍTÉS HAGYOMÁNYA A MAGYAR GÖRÖGKATOLIKUS EGYHÁZBAN

A görögkatolikus egyházban az oltáriszentség anyaga kovászos kenyér és bor. Ennek hagyománya az ókeresztény gyakorlathoz nyúlik vissza, amikor a közösség tagjai vitték a kenyeret, bort és olajat a communióhoz és ezekből a felajánlásokból a szolgálattevő kiválasztotta kenyértöréshez a legmegfelelőbbet, a többi pedig közös agapé formájában fogyasztották el.

A nyugati egyházban használatos kovásztalan kenyér a karoling korban az ószövetségi iratok újra felfedezésével kezd elterjedni. A *kovásztalan kenyér* használata az örmenyeknél már a 6. századtól szokásban volt. Nyugaton a 9. századtól jelenik meg. Ennek gyakorlati oka az volt, hogy a mise közös agapé jellege elhalványult, a hívek áldozása erősen csökkent. A megmaradt kenyér eltávolítása pedig problémát jelentett, hiszen a kovászos kenyér megromolhatott. A 11–13. századra a nyugati egyházban nem csak a hívek áldozása csökkent erősen, hanem abbamaradt a két szín alatti áldozás. Súlyos vita tört ki a keletiek és a nyugatiak között a kovászos vagy kovásztalan kenyér használata miatt. A Lyoni Zsinat (1274) elfogadja és kimondja a kovásztalan kenyér használatát a szentmise során a nyugati egyházban. A fennálló vitát 1439-ben a Firenzei Zsinat zárta le.<sup>1</sup>

A firenzei uniós zsinat kimondta, hogy az ostya és a kovászos kenyér egyaránt érvényes anyaga az Oltáriszentségnek. A zsinati határozat az egységtörékvések jegyében egy évszázadok óta létező kettős gyakorlatot emelt a közös érvényesség szintjére.<sup>2</sup>

Az oltárra kerülő kenyér készítésének, kiválasztásának egészen az ókeresztény korig visszanyúló sajátos tradíciója van. A hétköznapi étkezésre használt kenyértől formájában, a készítés módjában, körülményeiben fokozatosan különül el. Az a tény, hogy az ember mindennapi anyagi világának egy darabja, a kenyér az oltárra kerülve az átváltoztatás által Krisztus testévé válik, meghatározza ennek a kenyérnek a készítési módját is. A majdani szentség ereje visszahat a készítés mikéntjére, azt kiemeli, elkülöníti a hétköznapi formáktól.

Az elkülönítés egyik formája a kenyér jelölése. Korán kialakul a jelölés gyakorlata. Kezdetben csupán egy kereszttel jelölték meg az áldozati kenyeret, majd a későbbi századokban összetett információkat hordozó pecsétet nyomtak sütés előtt a tésztára.

1 CABÉ 1993. 161. Köszönöm Dr. Gyurkovics Miklósnak, aki e kötetet ajánlotta és a témához kapcsolódó részt fordította számomra. VERBÉNYI – Füzes 2002.

2 SZABÓ 2012. 200–202.

A 2. és 3. század folyamán kialakult az a szokás, hogy a kereszt jelét metszették bele a sütés előtt a tésztába, vagy a görög ábécé X betűjét. Ezek a „panes decussati”, vagyis „kereszttel ellátott kenyerek” voltak<sup>3</sup> az előzményei a későbbi pecsétnyomóval ellátott oltárkenyereknek.

Egyes írásos források szerint már a 4. századtól, mások szerint a 7. század végétől, 8. század elejétől kezdődően már nem egyszerű kenyeret, hanem proszforát (προσφορά), felirattal ellátott kenyeret használtak.<sup>4</sup>

A teológiai, egyház-, és liturgiátörténeti forrásokat megerősítik a tárgytörténeti és régészeti kutatások is. A korai pecsétnyomók tanúsága szerint, a pecséteknek már az 5. századi korai és késői bizánci gyakorlatban változatos formái alakultak ki.<sup>5</sup> A kenyérpecsétnyomók a kereszténység előtti korokban és a kereszténységen kívüli kultúrákban is ismertek voltak, de a keresztény, oltárkenyér pecsétnyomók felirat és ikonográfia alapján könnyen beazonosíthatók a régészeti leletekben és a múzeumi gyűjteményekben.<sup>6</sup> E pecsétformák, feliratok és minták közül több egészen napjainkig fennmaradt, és a különböző ortodox és görögkatolikus egyházakban máig használják az oltárra kerülő kenyér megjelölésére.

Magyarországon a Néprajzi Múzeum gyűjteményében 10 darab proszforapecsételőt őriznek kenyérpecsételő néven leltározva. Ebből öt darab online katalógusban megtalálható.<sup>7</sup> A 21. század első éveiben begyűjtött darabok a 19. század végén, 20. század elején készültek és a 20. század végéig használatban voltak. Felirata mindegyiknek a hagyományos Krisztus monogram: IC XC NIKA

Az oltárra kerülő kenyér készítésének a magyar görögkatolikus egyházban szokásos szabályiról, előírásairól, a hozzá kapcsolódó szokásairól eddig még nem folytak kutatások. Az egykori Munkácsi Egyházmegye területére vonatkozóan a kánoni vizitációk jegyzőkönyvei és a püspöki körlevelek egyaránt tartalmazhatnak az oltárkenyér készítésére, használatára vonatkozó adatokat már a 18. század elejétől kezdődően. A 18–19. században több olyan levéltári forrás is rendelkezésünkre áll, amely a proszfora készítéséről közvetlen vagy közvetett adatokat tartalmaz. Ezekből két forráscsoportot tekintettem át illetve használlok fel. Kopcsay János hajdúdorogi parókus 1780–81-ben

3 PEDA 2018. 10.

4 PEDA 2018. 10.

5 A British Múzeum online katalógusa 38 pecsétnyomót közül a gyűjteményéből, amelyben hét kora-, illetve későbizánci darab mellett két 19. századi bolgár és egy 20. század végi Szíriából származó pecsétnyomó leírását és fotóját közli. [https://www.britishmuseum.org/research/collection\\_online/search.aspx?searchText=bread+stamp&images=true&object=20185](https://www.britishmuseum.org/research/collection_online/search.aspx?searchText=bread+stamp&images=true&object=20185) (letöltve: 2019. 03. 11.)

A téma alapvető irodalmának számít: GALAVARIS 1970. További tárgyismertetés: GALAVARIS 1979. 9–32.

6 KAKISH 2014. 19–31.

7 A legrégebb meghatározható korú kenyérpecsételő, Aranyosbányáról (Románia) származik 1867-es dátummal <http://gyujtemeny.neprajz.hu/neprajz.01.01.php?bm=1&kv=320822&nks=1> (letöltve: 2019. 03. 11.)

A többi darab is a mai Románia területéről származik. A 19. század végén, 20. század elején készültek, és a 20. század végéig használatban voltak. A 2000-es évek első felében kerültek a múzeum gyűjteményébe.

a dorogi főesperesség alsó szabolcsi esperesi kerületeiben végzett kánoni látogatásának jegyzőkönyveiben 19 egyházközség felmérésénél kérdeztek rá a proszforakészítésre.<sup>8</sup> A másik forrás a Pótsy Elek munkácsi püspök (1816–1831) szolgálata idején végzett Szabolcs vármegyei kánoni látogatások jegyzőkönyvei<sup>9</sup>

### Az oltárkenyér elnevezése

A kovászos oltárkenyér elnevezése a magyar görögkatolikus egyházban: proszfora, a görög 'proszpherein' igéből kapta az elnevezését, melynek jelentése: felajánlás. A népi nyelvhasználatban több szóváltozata is kialakult: *proszkura, proszkurka, proszkujá, praszkula, paszkula, peszkurki*. A népnyelv megalkotta a *papkalács, Jézuska kenyere, Jézuska kenyérke, Jézuska kalácsa* elnevezéseket is.<sup>10</sup> A papság körében használatos az *oltárkenyér* megnevezés, egy 18. századi forrás áldozati kenyérnek nevezi.

A proszfora készítése helyben a parokiális közösségben történik, és csak meghatározott személyek süthetik. Éppen ezért lehetőségessé vált, hogy a készítés folyamatában, módjában és a használt eszközökben egy feltárással és kutatásra érdemes változatosság és változó hagyomány alakuljon ki.

Tanulmányom a magyarországi görögkatolikus egyházban jelenleg élő, az Eucharisztia anyagául szolgáló proszfora készítéséhez kapcsolódó szokásokat tekinti át. Munkám a kevés számú írott forráson túl leginkább az interjú készítésével gyűjtött anyagra támaszkodik. Adatközlőim 90%-ban tisztelendőasszonyok, görögkatolikus papfeleségek voltak. Arra kerestem a választ, hogy ki süthet proszforát? Miből készítik? Milyen eszközöket használnak? Mi az elkészítés folyamata? Az elkészült proszforát miként használja a közösség?

Az évszázadok alatt megközelítően egységes, mégis figyelemre méltó helyi, egyéni változatokban gazdag gyakorlat alakult ki.

### Ki süti a proszforát?

A magyar görögkatolikus egyházban a proszfora sütése máig többnyire a pap feleségének a feladata. Ezt erősítik meg a 18–19. századi forrásadatok is. Egy a görömbölyi egyházközség állapotáról 1769-ben készült feljegyzés leírja, hogy „ az áldozati kenyeret a pap felesége süti a lisztet hozzá hol a pap adja, hol az egyház pénzéből veszik, hol a hívek ingyen adják.”<sup>11</sup>

Kopcsay János vizitációja három esperesi kerület 20 parókiáját méri fel. Ezek közül a penészleki egyházközségből nincs adat proszfora készítéséről, Rácfejtón – ma Újfehértó – két parókia volt, rutén és a román, eltérő gyakorlattal.

---

8 A vizitáció publikálatlan levéltári anyagát Terdik Szilveszter kutatta, és kollegiális figyelemességgel kigyűjtötte, latinból lefordította és rendelkezésemre bocsátotta a proszfora készítéssel kapcsolatos adatokat, melyet ezúton is hálásan köszönök neki.

9 NYIRÁN – MAJCHRICSNÉ 2017.

10 BARTHA 1999. 21.; BARTHA 1982. 805.

11 BAÁN 1996. 57.

A felmért húsz parókiából tizenháromban a pap felesége süti a proszforát. Érkenézen<sup>12</sup> „proszforákat egy meghatározott öregasszony süti, de azért más asszonyok is szoktak hozni”<sup>13</sup>, Nagykállóban pedig „A proszforákat egy meghatározott özvegy süti a nép között összegyűjtött lisztből, amit [ti. a sütet] parókus felügyeli”<sup>14</sup> Kállósemenyén esetében feljegyzik, hogy a parókus ebben a tekintetben nem elég gondos. „A proszforákat különböző nők szokták sütni, amit a parókus nem felügyel.”<sup>15</sup> Ebből közvetve feltételezhetjük, hogy a proszfora készítésének megvoltak az elvárt követelményei, amit a parókus dolga volt betartatni. Ezzel elkerülhetők az olyan botrányosnak számító esetek, mint a rácfehértói (ma Újfehértó) román egyházközségben „A proszforákat itt különbség nélkül valamelyik asszony süti, ezért nem készítének el mindent illően, ezenfelül az ő hibájuk miatt időnként nincs szent liturgia”<sup>16</sup>

A múltban és a jelenben is találhatunk példát arra, hogy a pap süti az oltárkenyeret. A mai magyarországi görögkatolikus egyházban bár előfordul, de nem ez az általános gyakorlat. Önálló vizsgálati téma lehet, hogy más országok görögkatolikus egyházaiban, vagy az ortodox egyházban ennek mi a tradíciója. Kortörténeti sajátosság, hogy a szerzetesrendek 1950-es feloszlása után, sok szerzetesnővér visszatért szülőfalujába, és ott a templomi szolgálat különféle feladatai mellett rábízták a proszfora sütetést is. Ez volt a gyakorlat az 1960-as években Mándokon, egészen az 1990-es évekig Viszlón, Hajdúdorogon és Máriapócscon. Előfordult, hogy egyedülálló, özvegy pap esetében a közösség vallásos, idősebb asszonya sütötte a proszforát.

A proszfora sütetést kitüntetett feladatnak tekinti mind a közösség mind pedig azok a személyek, akiknek ez feladata. Az egyházi előírások mellett a közösség is megfogalmazhat és érvényesíthet elvárásokat a proszfora készítésével kapcsolatban.

Álmosdon<sup>17</sup> és Bedőn találkoztam azzal a gyakorlattal, hogy a proszfora készítést olyan buzdó, vallásos asszonyra bízták, aki a közösség tisztaságról és tisztátalanságról alkotott fogalmának és elvárásainak megfelelt. Csak olyan nő süthetett proszforát, aki nem él házasságban, vagy özvegy és életkorát tekintve már biztosan elmaradt a menstruációs ciklusa. Így például Bedőn az újonnan odahelyezett pap fiatal felesége nem süthette a proszforát, hanem egy özvegy tanítónő végezte ezt a feladatot.<sup>18</sup> A tisztaság és tisztátalanság ilyen archaikus képzeteinek fennmaradását segíthette korábbi egyházi sza-

12 Érkenéz, ma Voivozi, Románia, Bihar megye, a vizitáció időpontjában (1780) Dorogi esperesi kerület.

13 Prosporas pinsit senex foemina determinata: conferunt tamen reliquae mulieres ad Ecclesiam. GKPL IV–1–a. fasc. 5. nr. 20.

14 Prosporas pinsit determinata Vidua, ex farina inter Populum colligi solita, cui rei Parochus invigilat. GKPL IV–1–a. fasc. 5. nr. 20.

15 Prosporas pinsunt diverse foeminae ex farina collata, non advigilante Parocho. GKPL IV–1–a. fasc. 5. nr. 20.

16 Prosporas hic indifferenter pinsunt quaecunq; foeminae: ideoque nec debite praeparantur omnes: Sacrum insuper ob defectum earum subinde non est. GKPL IV–1–a. fasc. 2. nr. 16.

17 Álmosd: „Ott az a hagyomány, hogy özvegyasszony süti a proszforát. Olyan, aki templomba jár, szentségekhez járul.” Feczák Lászlóné Gajdos Nagyvezsda az 1991–98 között ott szolgáló atya feleségének adatközlése. Gyűjtés időpontja: 2000. 04. 17.

18 Sajtát gyűjtés 1998.

bályozások továbbélése is. A szomszédos Zsáka település fiatal román ortodox papját kérdeztem az oltárkenyér készítéséről. Nekik a szemináriumban (Nagyváradon) azt tanították, hogy a papnak kell sütni a proszforát. A sütés napján böjtöt kellett tartani és tartózkodni a házaselettől. További anyaggyűjtés tárgya lehetne annak vizsgálata, hogy ezeknek a román etnikus háttérű görögkatolikus közösségeknek a szokásvilága hogyan kapcsolódik a szomszédos nagyváradai egyházmegyében elterjedt szokásokhoz, és a Magyarország más görögkatolikus közösségekben tapasztalható szokásoktól eltérő gyakorlat mennyiben függ össze az eltérő etnikus háttérrel. Az 1780-as Kopcsay féle vizitációs iratok tanúsága szerint Rácféjértón a ruthén parókián a pap felesége süti, míg a román parókiához tartozó közösségben „különség nélkül valamelyik asszony süti” a proszforát.

A recens anyag adatai azt erősítik meg, hogy a proszfora készítés elfogadottan a papfeleségek feladata, szórványosan fordul elő ettől eltérő gyakorlat. Az arányokat, a készítés módját, körülményeit, eszközeit a papfeleségek örökítették tovább évszázadokon keresztül. Az egyik nagy hagyományszál a többgenerációs papcsaládokban átörökített tudás, ahol a nagymama, az anya, és lánya akár két évszázadon keresztül folytat egy tradíciót. Ezekbe a családokba házasság révén bekerülők átveszik, megtanulják az előtük járó papné generációtól a proszfora készítés módját. Az egyik tisztelendőasszony elmondta, hogy amikor már tudta, hogy papfeleség lesz, elment a nagymamájához, aki szintén az volt. Ő mutatta meg a proszforasütést és tőle kapta a pecsétnyomót. A tisztelendőasszony nagymama így bocsátotta útjára: "Fiam ne felejtsd el, első dolog a vizitelés, második a proszfora sütés".<sup>19</sup> Gyakori, hogy a szintén papfeleség anyós tanítja meg a menyét. A nem papcsaládból származó leány bizalommal fordulhat a saját parókusa feleségéhez. Előfordul, hogy a papfeleség a férjétől tanulta a proszfora készítést. A proszfora készítés elsajátításának nem voltak és most sincsenek intézményes formái. Visszaemlékezések szerint már az 1980-as években voltak olyan papszentelési lelkigyakorlatok, ahol a leendő papfeleségek felkészítésének a proszforasütés megtanulása is része volt. 1992-ben Bacsóka Pál máriapócsi parókus szervezett olyan szentelési lelkigyakorlatot Máriapócsra, ahol a leendő papfeleségeknek a lelkigyakorlat részeként megmutatták a proszfora készítést is. A jelöltek feleségeinek Szabó Sándorné, Gebri Margit tisztelendőasszony tartotta a felkészítést, aminek keretében a máriapócsi parókia konyháján megsütyötték életük első proszforáját. A közös hivatás kezdeteként az újszentelt férjük ezzel mutatta be az első szentmiséjét.

### A proszfora anyaga

Az eucharisztia, így a proszfora anyagát is szigorú egyházi előírások szabályozzák és őrködnek annak betartásán. A legfontosabb alapanyag a tiszta búzaliszt. A proszfora készítéséhez szükséges gabona illetve liszt előteremtése nem volt midig problémátlan. Az általam ismert források tanúsága szerint

<sup>19</sup> Feczák Lászlóné Gajdos Nagyvezsda közlése 2000. 04. 17. Nagymamája főtisztelendő Csépes Jánosné, a vértanúhálált halt Csépes Jánosnak (1918–1953) a Munkácsi Egyházmegye vértanú papjának felesége.

kettős gyakorlat volt szokásban a proszforaliszt beszerzésében. Az egyik szerint a parókus a saját gabonáját használta, ami nagy valószínűséggel az egyházi földekről került betakarításra. A másik bevett szokás, hogy a hívek vitték a parókiára a szükséges mennyiséget. 1780-ban Nyírbélteken „A proszforákat csak a parókus felesége süti, egy bizonyos asszony által a néptől összegyűjtött lisztből.”<sup>20</sup> Nyírlugoson „A proszforákat a parókus felesége süti leginkább a saját lisztjéből, de van neki a közösségtől összegyűjtött más fajtájú lisztje is, amelyet egy bizonyos asszony szokott összeszedni.”<sup>21</sup> Huguaj –ma Érpatak – görögkatolikus közösségében „A proszforákat a parókus felesége süti, amelyekhez a lisztet egy evvel megbízott asszony gyűjti össze.”<sup>22</sup> Oroson „A proszforákat a parókus felesége süti a közösségtől gyűjtött lisztből.”<sup>23</sup> Bujban és Nyíregyházán a proszforát a parókus felesége süti „a begyűjtött lisztből.”<sup>24</sup> Nyírpazonyban „A proszforákat a parókus felesége süti, amelyekhez két mérő búzát ad minden évben a közösség.”<sup>25</sup> Arra nem találtam adatot, hogy ha a hívek valamelyike sütötte a proszforát, ahhoz honnan szerezték be a gabonát.

A proszforához szükséges búzát vagy a lisztet még a 20. század elején is csak nem teljesen a hívek adománya fedezte. A lisztet általában ősszel a többi terménnyel együtt a parókiára vitték. Volt olyan egyházközség, ahol a templomban gyűjtötték össze. Baskón a proszforabúza begyűjtése a kurátorok dolga volt.<sup>26</sup> Tornyospálcán egészen a 21. század első évtizedéig élt a liszt adományozás szokása, amit a búcsú ünnepe előtt vittek a hívek a parókiára. A természetbeni adományt a 20. század második felében egyre inkább felváltotta a pénzbeli adomány az ún. proszforapénz, amit több helyen a papné pénzeként tartottak számon, mert ő sütötte a proszforát. A proszforapénzt a lítiás ünnepeken antidorként kiosztott proszfora mellé adták a hívek.

Az I. világháború idején, amikor veszélybe került a tiszta búzaliszt ellátás, külön püspöki rendelet hívja fel a papság figyelmét a megfelelő minőségű liszt időben történő beszerzésére.<sup>27</sup> Miklósi István 1914/XVI. körlevelében rendelkezik: Proszforához tiszta búzaliszt beszerzendő címmel. Vagy 1918/IX.

20 1780. 02. 23. - GKPL IV-1-a. fasc. 5. nr. 20.

21 1780. 02. 24. - GKPL IV-1-a. fasc. 5. nr. 20.

22 1780. 12. 16. - GKPL IV-1-a. fasc. 5. nr. 20.

23 1780. 12. 23. - GKPL IV-1-a. fasc. 05. nr. 20.

24 1781. 02. 14. - GKPL IV-1-a. fasc. 2. nr. 16.

1781. 03. 10. - GKPL IV-1-a. fasc. 2. nr. 16.

25 1781. 03. 07. - GKPL IV-1-a. fasc. 2. nr. 16.

26 BARTHA 1982. 803. Itt további adatok találhatóak a proszforabúza és liszt begyűjtéséről, adományozásáról.

27 Miklósy István, a Hajdúdorogi Egyházmegye első püspökének 1914/XVI, számú körlevele 4442. számú rendelkezésének címe: Proszforához tiszta búzaliszt előre beszerzendő.

„Az államkormány, a háború miatt több rendkívüli intézkedés során elrendelte, hogy a malmok előállítható búzaliszt mennyiségének csupán 15%-át hozhatják tisztán forgalomba, míg a többi csak árpa- és tengerliszt hozzáadásával árusítandó.

Mivel előre láthatólag további megszorítások is várhatók a liszt árusításban, elrendelem, hogy az egész évi oltárkenyérhez szükséges tiszta búzalisztet az egyházak, már most szerezzék be. Az Otáriszentség anyaga ugyanis tiszta búzalisztból készített kenyér (proszfora), s érvényesen misézni csakis ilyenekkel lehet.”

IVANCSÓ 1998. 15.



4451. számú liturgikus rendelkezés „Az oltárkenyér készítéséhez szükséges gabona biztosítása”<sup>28</sup>

Ma általános gyakorlat, hogy boltban vásárolt fimon búzalisztból sütnek. Ettől eltérő szokás a fele arányban rétesliszt használata. Van, aki szerint ettől jobb minőségű, ruganyosabb a tészta, mások szerint ettől morzsálódik ezért nem használják. Ezt az egyéni gyakorlat és tapasztalat szabályozza. Új jelenőség, fiatal, 2 éve szentelt atyánál tapasztaltam, aki maga süti a proszforát, és a finomliszthez teljes kiőrlésű búzalisztet kever, mondván, hogy így a teljes búzaszem benne van a kenyérben.

A proszfora előírás szerinti alapanyaga a tiszta búzaliszt mellett a víz, régen kovász, ma élesztő és egy kevés só. Néhány esetben találkoztam azzal, hogy a sót elhagyják. A só használatánál ugyanúgy, mint az élesztőnél megemlítik, hogy nem szabad kiérezni az ízét egyiknek sem. A proszfora ízének semlegesnek kell lennie.

Nem találtam előírást a mennyiségre, formára és az alapanyag arányaira vonatkozóan. Elvárás, hogy a proszfora romlatlan legyen. Mivel élesztővel készült ezért nem lehetett sokáig eltartani a megpenésedés vagy teljes kiszáradás veszélye nélkül. Egységes gyakorlat, hogy az un. lítiás ünnepek előtt mindig sütnek öt proszforát. A keleti egyházban a nagyobb ünnepek hajnalán vagy előestéjén végzett szertartás keretében elvégzik a lítiát, amikor ünnepi könyörgések keretében megáldják a templomban elhelyezett öt kenyeret, búzát, bort és olajat. Ezeket az un. lítiás készleten helyezik el. A megáldott öt kenyérből a pap misézik az ünnepi liturgián, a többit pedig feldarabolva kiosztják, utalva a bibliai eseményre, amikor Jézus öt kenyérral ötezer embert megelégit.

Vannak olyan papfeleségek, akik ezt a gyakorlatot rendszeresítették, és minden héten sütnek öt kenyeret. Ezek kis, zsemle nagyságú cipók. Általában 50–70 dkg lisztből készül az öt darab. Ebből a mennyiségből az öt kenyérke mellett készült egy nagyobb is, amit az ünnep utáni napokon használtak mindig a szükséges mennyiséget levágva belőle.

A mennyiség mindig attól is függött, hogy mekkora az egyházközség, hányan járnak vasárnap és hétköznapokon misére, hány filiális közössége volt az anyaegyháznak, ahova járt a pap. A papfeleségnek ismernie kellett az egyházközségek szükségleteit, hogy hol mennyi proszforát használnak, figyelemmel kellett kísérnie a proszfora fogyását, és aszerint sütni. Másként fogyott az oltárkenyér, ha ünnep volt vagy, ha hétköznap. Másként ott, ahol temetéskor az egész falu ott van a templomban és a gyónás, áldozás elvárt kötelesség a hozzátartozóktól.

<sup>28</sup> 1918/IX. 4451. számú liturgikus rendelkezés

„Az oltárkenyér készítéséhez szükséges gabona biztosítása” címmel

A vallás és közoktatási miniszter rendelete alapján a háborús terményelszámolás során az egyes felekezeteknél az oltárkenyér vagy más egyházi célra szükséges gabonát visszatartják illetve, ha nincs elegendő a saját termésből vagy a hívek által beszolgáltatandó természetbeni járandóságokból, a hiányzó mennyiséget a hatóságok lisztellátmányából ki kell utalni. IVANCSÓ 1998. 48.

Ünnepi készületen kívül általános gyakorlat a 70 dkg–1 kg lisztből sütés. Az emlékezettel elérhető időben és a jelenben is többféle gyakorlatra találtam példát. Arra is, hogy a papfeleség mindig sok kis proszforát süt és arra is, hogy általában 2–3 nagyot, amiből mindig a szükséges mennyiséget levágják. De van olyan tisztelendőasszony, aki azt mondta, hogy 2kg lisztnél kevesebből soha nem süt. Alsóregmecen 1995–2004 között özvegy pap szolgált. A proszforát egy idős asszony sütötte, aki szerint a 12 dkg-os proszfora az arányos.<sup>29</sup>

A kisült proszfárak tárolása normál körülmények között legfeljebb egy hétig volt lehetséges. Ezért megengedett volt a proszfora előre történő felvágása és kiszáritása. Egy 1965-ben szentelődött atyát kérdeztem erről. Elmondása szerint a nyíregyházi görögkatolikus szemináriumban, Rohály Ferenc a liturgika tanárak, azt tanította, hogy szükség esetén megengedett előre felvágni a proszforát és csonttá szárítani. Hangsúlyos a csonttá szárítás.<sup>30</sup> Az oltáriszentség eltarthatóságának problémája jelenik meg az 1769-es görömbölyi egyházközségi forrásban. „A templombelső első leírása említi, hogy az oltáron fából készült szentségházban óncibóriumban őrizték az Eucharisziát, amit 8 naponta cseréltek. Ez már latin hatást mutat, mert ősi szokás szerint évente egyszer, nagycsütörtökön cserélték az eukarisztiát, úgy hogy a füstölő parazsa felett tökéletesen kiszáritották.”<sup>31</sup>

A miséhez felvágott és tökéletesen kiszáritott proszfora tartása a parókiákon általános gyakorlat volt. Ezt a papfeleségek azzal is indokolták, hogy ha bármilyen akadályoztatás miatt nem tudnak proszforát sütni, amikor elfogy, akkor is tudjon a pap mivel misézni. Előfordult, hogy a proszfora otthoni felvágását a pap felesége végezte el.

Az 1960-as évektől, a hűtőszekrény elterjedésével lehetőség volt a hosszabb idejű tárolásra, később a lefagyasztásra. A sok kicsi proszforát kendőbe csomagolva, jól zárható dobozba téve fagyasztóba helyezik, és a szükséges mennyiséget veszik ki.

A proszfora készítését végigkíséri a tisztaság fogalmának sajátos értelmezése nem csak a személyre vonatkozóan, hanem a körülmények és a tárgyháználattal esetében is. Mivel mindenki a saját háztartásában, abban a hétköznapi közegben készíti a proszforát, ahol a család mindennapi élete zajlik, kialakultak az elkülönítésnek és megkülönböztetésnek általános és egyéni formái. Kivétel nélkül minden megkérdőjelezett elkülöníti az eszközöket, amivel a proszfora készül. A tálát, amiben a tésztát gyúrnak csak erre a célra használják. Úgy is nevezik: proszforás tál. Ez lehet egy egyszerű műanyag edény, amiben kényelmesen lehet dagasztani, gyúrni. Van, aki zománcozott tálát használ, amit hagyományosan az édesanyja is használt és paraszttálnak nevezik. Újabban megjelentek a rozsdamentes edények. Új innováció a muffinsütő használata, amiben egyszerre 12 egyforma kis proszforát lehet sütni. Ezt a sütőformát csak proszforához használják. Gyakori, hogy a tészta letakará-

29 Saját gyűjtés, 1998. 01. 07. Adatközlő: Rusznák Józsefné, Fánika néni

30 Főtisztelendő Szabó Péter (1926–2018) néhai alsóregmeci parókus szíves közlése. Adatgyűjtés időpontja: 1998. 01. 06.

31 BAÁN 1996. 54.



sára használt kendőt is elkülönítik. Van, aki nem, de fontos, hogy tiszta, foltmentes ruha legyen. Amikor kisült akkor is erre a kendőre szedik ki a tepsi-ből. Ennek a mosásához nem használnak öblítőszeret, nehogy az illat érezhető legyen a proszforán. A tisztaság fogalmához tartozott az is, hogy proszfora sütéshez mindig tiszta lisztet használtak, ami azt jelentette, hogy akkor bontja meg, más célra még nem volt használva<sup>32</sup>

Az elkülönített, csak a proszforához használt tárgyak, eszközök körébe tartozik a kés amivel felvágják. A proszfora felvágásához használt deszkát és kést másra nem használták. Ezeket a templomban tartották. Az 1822-es Szabolcs Vármegyében tartott kánoni látogatások során készült templomi leltárak a templom felszerelési tárgyai között számba veszik a proszforavágó kést és az antidor osztására szolgáló tányérokat, tálakat. A buji görögkatolikus templom 1822. április 28-án elkészített leltárában: „Egy kés a proszforák felvágásához”<sup>33</sup> Kállósemjéni görögkatolikus templom 1822. május 2-án felvett leltárában: „Egy darab proszforavágó kés.”<sup>34</sup> Ugyanitt: „Egy darab ónból készült kistányér a proszforaosztáshoz”<sup>35</sup> A nagykállói görögkatolikus templomleltárban pedig a következő megnevezéssel szerepel: „1661-ben ezüsből készült kistányér az antidor számára”<sup>36</sup> Ennek a tárgynak a különlegessége, hogy több, a leltárban megnevezett liturgikus darabbal együtt jelenleg a nyíregyházi Görögkatolikus Egyházművészeti Gyűjteményben megtekinthető.<sup>37</sup> Leggyakoribb megnevezés a leltárakban egyszerűen csak „kés”, „egy kés”. A „tál” vagy „tányér” megnevezések pedig nagy valószínűséggel a proszforaosztó edényeket jelölik.

A proszfora sütést mindig imádsággal kezdik. Egy Miatyánk, Üdvözlégy vagy egy fohász: Uram irgalmazz! Könyörülj rajtam és keresztvetés. Van, aki ilyenkor gyertyát gyújt. Aki készíti, tudatában van a kiválasztottságának. „Az ember belegondol, hogy mi lesz ebből!”<sup>38</sup> Igyekeznek a sütés idejét úgy megválasztani, hogy az zavartalan legyen. Például este, amikor a gyerekek már nem zavarják.

A tészta kidolgozására a dagasztás és gyúrás szót egyaránt használják. Gyakoribb a gyúrás. A proszfora állaga akkor jó, ha elég sűrű, nem lyukacsos, mert akkor könnyen morzsálódik, nem lehet a részecskéket jól kivágni belőle. Ugyanakkor legyen ruganyos, ami nem reped. Egy inkább tömör tésztát készítenek, alaposan kidolgozzák és hagyják kelni. Egy óra után újra átdolgozzák, hogy tejesen sima legyen a tészta. A proszforát kézzel formálják és választják szét egyenlő darabokra. Kést nem használnak. A kézzel megformált kis cipót hagyják megkelni és mielőtt a sütőbe teszik pecsétet nyomnak rá. Az egyik

32 Grunda Jánosné Mosolygó Mária közlése. Ő az édesanyjától is ezt látta. Ő is ezt gyakorolja. Adatgyűjtés: 2018. 10. 04.

33 NYIRÁN – MAJCHRCSNÉ 2017. 168. Culter pro scindendis prophoris 1

34 uo. 175. Cultellus pro scindenda prophora 1

35 uo. 183. Orbiculus cuperus pro anaphora distribuenda serviens 1

36 uo. 240. Orbiculus argenteus anno 1661. factus pro anaphora deserviens .

37 Vésett díszítésű tányér. ltsz. 2015.289 (B 63) Leírás: Vésett díszítésű tányér, melyen ósláv betűkörnyezetben vésett 1661-es évszám található.

38 Szabó Sándorné Gebri Margit. „Az ember belegondol, hogy mi lesz ebből!” – hosszú hallgatás és könnyes szem. Adatgyűjtés: 2018. 10. 03.

tisztelendőasszony szerint a proszfora akkor sül jól, ha egyenletesen körbe-reped, az alsó és felső rész jól elkülönül, mert ez mutatja, hogy Jézus Isten is volt és ember is.<sup>39</sup>

### Proszfora pecsétnyomó

Ahogy tanulmányom első részében bemutattam, az áldozati kenyér jelölésére használt pecsétnyomókról már az 5. századtól kezdődően vannak adatok. A ma általánosan elterjedt Krisztus monogram a 8. századtól használatos volt.

A mai magyar görögkatolikus gyakorlat is ebbe a tradícióba illeszkedik. A proszforapecsét egy egyenlő szárú kereszt szárai fölötti két mezőben Krisztus monogramja: IC XC. Az alsó mezőben pedig a NI KA, görög szó olvasható. A kereszt maga a győzelem jele. A pecsét teljes olvasata magyarul: Jézus Krisztus győz.

A pecsétnyomót a pap felesége kapja a papszenteléssel egyidőben vagy a püspök ajándékozza, vagy valamelyik paptól esetleg a férjétől kapja ajándékba vagy családon belül öröklődik anyáról leányra, unokára.<sup>40</sup> Az is előfordul, mint például Tornyospálán, hogy a pecsétnyomó az egyházközség tulajdona, és mindegyik papné otthagyja a parókián. A pecsétnyomónak szinte annyi változata van ahány pecsétnyomó, de a pecsét felirata változatlan. Általában fából készült. Az egészen kezdetleges faragástól a mestermunkáig nagy a változatosság.

Az 1990-es évek változásai után a szabad vallásgyakorlattal a kegytárgyforgalom is megélnéül Magyarországon. A pecsétnyomók ma már kegytárgyboltokban is megvásárolhatók. A görögkatolikus kegytárgyboltok többnyire Ukrajnából szerzik be a pecsétnyomókat. Míg korábban egyedi faragások voltak jellemzőek, most kegytárgyboltokban beszerezhető darabokra az egységes gépi megmunkálás jellemző. A fából készült pecsétnyomók mellett megjelentek a fémből készütek is.

Új készítési módként terjed a tészta nyújtása és a cipók kimetszése valamilyen köralakú szaggatóval. Ennél az eljárásnál eleve két részt illesztnek egymásra és úgy sütik ki a proszforát. Ez a gyakorlat alig egy évtizedes és Fülöp érsek metropolita kezdte el terjeszteni. Ő a belgiumi Chevetogne-ban töltött novicius éveiben tanulta, az ottani szerzetesi hagyományt hozta magával. A proszforakészítés új módjáról a népszerű videómegosztón közzétett bemutató film is készült<sup>41</sup>, ami várhatóan a fiatalabb papi, papnéi generációkban át fogja alakítani a proszforakészítés módját, technikáját.

### A proszfora felhasználása

A proszfora elsődleges funkciója, hogy a szentmisében az oltáriszentség anyagául szolgál. A szentmise során átváltoztatott kenyér az eucharisztia, az

39 Id. Telenkó Miklósné közlése. Adatgyűjtés: 1992.

40 Feczák Lászlóné Gajdos Nagyzezsda nagymamájától a Kárpátalján vértanúhalált halt főtisztelendő Csépes János özvegyétől kapta meg, és hozta magával Magyarországra.

41 Megszentelt ételek – Az áldozati kenyér 1. <https://www.youtube.com/watch?v=d25-GV2Ya7I>  
Megszentelt ételek – Áldozati kenyér 2. <https://www.youtube.com/watch?v=Yx-Eog58Glg>

egyház hét szentségének egyike. Ezt a nyilvánvaló tényt azért fontos hangsúlyozni, mert a görögkatolikus egyház a proszforát szentelményként is használja, de a kettő lényegileg különbözik.

A jelentősebb ünnepek előestéjén az ún. lítia szertartásának keretében megáldott proszforákat másnap apró darabkákra vágva az ünnepi szertartás végén olajkenet (miroválás)<sup>42</sup> kíséretében kiosztják. Ez az antidor, illetve antidor osztás. A ma is használt elnevezésben, melynek magyar jelentése viszontajándék, megőrződött az őskeresztény gyakorlat, amikor a communióra vitt adományoknak a szertartásban fel nem használt részét a közösség együtt fogyasztotta el. A lítiás ünnepeken mindig van antidor osztás. Nem általános, de gyakori a vasárnapi, hétköznapi misék után a proszfora szentmisében fel nem használt részeinek kiosztása. Ezt sokszor a ministránsok kapják meg. A gyerekek kedvelt csemegéje. A papcsaládokban gyakori, hogy a frissen kisült proszforából egyet felvágznak és megkapják a gyerekek. A proszforasütő asszonyokhoz is benéznek olykor a gyerekek és megkérdezik: Van-e Jézuska kenyér?<sup>43</sup> A frissen kisült adagból jut a gyerekeknek is. Felnőtt korban a templomhoz, szertartásokhoz kötődés szinonímájává válhat. „Ott nőttem fel a templom proszforáján!”<sup>44</sup> Ezzel a szóhasználattal fejezte ki ragaszkodását a szertartásokhoz az egyik adatközlő.

Az antidorként kiosztott proszfora közösséget teremt, mert azok is részesülhetnek belőle, akik bármilyen oknál fogva nem áldozhatnak. Elterjedt gyakorlat, hogy a proszforából visznek haza az otthon maradottaknak. A proszfora több egyházközség életében húsvéti ajándék volt. Húsvét nagyhetének sok tennivalója között a papfeleségek időt szánnak arra, hogy 50–100 proszforát megsüssenek, hogy a húsvéti ételszenteléskor minden család kosarába jusson belőle. Komlóskán 1995-ben még 150 darabot sütött a tisztelendőasszony. Az egyházközség gondnoka pászkaszentelés előtt körbejárva minden kosárba helyezett egy darabot. A bodrogi Lácacséken nagypénteken sült ki a proszfora. Öt-hat gyerek széthordta a faluban, figyelve, hogy egy család se maradjon ki. Egy-két forintot, süteményt kaptak érte. Húsvét vasárnap mindenki vitte a saját proszforáját a többi szentelésre váró étellel együtt, és odakerült a reggeli asztalra.

A proszfora népi használatáról, a hozzá kapcsolódó szokásokról hiedelmekről a néprajzi szakirodalomban találhatunk adatokat. Mint eucharisztikus szentelménynek a felhasználásáról Bartha Elek írt elemző tanulmányt.<sup>45</sup> Jelen tanulmányban erre a területtel nem térek ki.

42 A hívek homlokát a pap szentelt, illatos olajjal (múró, mිරó) keni meg, miközben azt mondja: Krisztus közöttünk! A megmirovált hívó pedig így válaszol: Van és lesz!

43 Saját gyűjtés. Alsóregmec, 2000. 01. 07. Adatközlő Rusznák Józsefné. „A gyerekek hazafelé menet az iskolából sokszor megállnak és bekiabálnak. Fánika néni! Van Jézuska kenyér? Ilyenkor mindig adok, amikor kisül.”

44 Saját gyűjtés. Vancza Miklós, Mikóháza, 1999.

45 BARTHA 1982.

## Új jelenségek a proszfora használatában

Az elmúlt években proszfora kilépett a közvetlen templomi, szertartáshoz kötött környezetből és tágabban értelmezett pasztoráció eszközeként is megjelent. A szentségi életbe történő bevezetés, az elsőáldozásra felkészítés részeként közösen sütnék proszforát az elsőáldozás előtti napon.<sup>46</sup> Az iskola is beviszik hittanórára, szemléltetésként és jutalomként.<sup>47</sup> A homrogi görögkatolikus óvodában közös foglalkozás keretében együtt sütötték meg a proszforát. Budapesten a Panágia központban az egyetemista korosztálynak szóló programként főapostolok Péter és Pál böjtjét közös proszforasütéssel, majd alkonyati istentisztelettel kezdték meg. Ezek a példák is jól szemléltetik, hogy a proszfora szentségi és szentelményi létformáján túl, éppen ebből eredeztethetően máig közösségteremtő erővel bír. Felhasználását és készítését valamint a hozzá kapcsolódó viszonyulást tekintve a proszfora tipikus közties állapotban lévő lény. Amíg a konyhában van egyszerű kenyér a szentség ígéretével. A hozzá való viszonyt az határozza meg, ami lesz belőle a szentliturgia során. Ez a gazdag jelentésmező teszi lehetővé a sokoldalú megjelenését. A proszfora készítés új szinterei, új funkciójú felhasználása további új kutatási területet nyit meg a néprajztudomány számára.

## Irodalom

BAÁN István

1996 A görömbölyi görögkatolikus egyházközség a XVIII. században. *Magyar Egyháztörténeti Vázlatok* 8. 3–4. 51–60.

BARTHA Elek

1982 Adalékok a görög katolikusok eucharisztikus szentelményeinek néprajzához. In: BALASSA Iván – UJVÁRY Zoltán (szerk.) *Néprajzi tanulmányok Dankó Imre tiszteletére*. Debrecen, 801–809.

1999 *Görög katolikus ünnepeink szokásvilága*. Debrecen.

CABIÉ, Robert

1993 L'Eucharistia. In: Aime Georges MARTIMORT (éd.) *La Chiesa in Preghiera Introduzione alla Liturgia II*. Brescia, 161.

GALAVARIS, Georg

1970 *Bread and the Liturgy*. The symbolism of early christian and byzantine bread stamps. The University of Wisconsin Press Madison, Milwaukee, & London.

1979 A Eucharistic Bread Stamp in Mainz. In: *Brotstempel aus der Prinz Johann Georg-Sammlung in Mainz*. Hefte des Kunstgeschichtlichen Instituts der Universität Mainz 3. Mainz, 9–32.

46 Obbágy Lászlóné Mosolygó Veronika tisztelendőasszony és hitoktató szíves közlése. Saját gyűjtés. 2018. 10. 02.

47 Grunda Jánosné Mosolygó Margó tisztelendőasszony és hitoktató szíves közlése. Saját gyűjtés. 2018. 10. 03.

IVANCSÓ István

- 1998 *A magyar görögkatolikusság körlevélben közölt liturgikus rendelkezéseinek forrásgyűjteménye*. Szent Athanáz Gör. Kat. Hittudományi Főiskola Liturgikus Tanszék 2. Nyíregyháza.

KAKISH, Randa

- 2014 *Ancient Bread Stamp from Jordan*. Mediterranean Archaeology and Archaeometry, Vol. 14, No 2, pp. 19–31. <http://maajournal.com/Issues/2014/Vol14-2/Full2.pdf>. (letöltve: 2019. 03. 12.)

NYIRÁN János – MAJCHRICSNÉ UJTELEKI Zsuzsa (szerk.)

- 2017 *Görögkatolikus kánoni látogatások Szabolcs vármegyében*. Forráskiadvány: latin nyelvű jegyzőkönyvek és magyar nyelvű fordításai. Hajdúdorogi Főegyházmege, Debrecen.

PREDA, Nicolae

- 2018 *Az Isteni Liturgia és az eucharisztia gyakorlata a Román Orthodox Egyházban, különös tekintettel az Eucharisziában használt kenyérré*. Eucharisztikus Tudományos Konferencia. Esztergom, 2018. november 27–29. Elhangzott előadás írott változata. [http://tar.eucharisztikuskongresszus.com/Eucharisztikus\\_tudomanyos\\_konferencia\\_2018/Eloadasok\\_szoveg/Preda\\_magyar.pdf](http://tar.eucharisztikuskongresszus.com/Eucharisztikus_tudomanyos_konferencia_2018/Eloadasok_szoveg/Preda_magyar.pdf) (letöltve: 2019. 03. 07.)

SZABÓ Péter

- 2012 *A keleti egyházak szentségi joga*. Összehasonlító bemutatás. *Collectanea Athanasiana III*. Manualia vol. 1. Nyíregyháza.

VERBÉNYI István – FÜZES Ádám

- 2002 *Liturgika. II. év. Az Eukarisztiát ünnepeljük*. Jegyzet. Magyar Liturgikus és Egyházzenei Intézet. Budapest. <https://penta.hcbc.hu/kantorkepzo/jegyzet/jlit2.htm> (letöltve: 2019. 03. 29.)





Húsvéti ajándék proszforák az ételszentelésen.



Új módon készülő proszfora.





Lityás készlet öt proszforával.



Pecsétnyomó.