

Molnár László

LAKODALMI SZOKÁSOK DÉL-GÖCSEJBEN



Molnár László
Lakodalmi szokások Dél-Göcsejben

Molnár László

Lakodalmi szokások Dél-Göcsejben



Nagykanizsa, 2002

Borító: Lengyák András

ISBN 963 86289 0 1

Kiadja a Czupi Kiadó

(8801 Nagykanizsa, Pf.: 484. Tel.: 93 320-766)

Készült a Kanizsai Nyomdában Nagykanizsán

Felelős vezető: Brenner Árpád

A szöveget gondozta: Lengyák András

Szerkesztés: Czupi Gyula

A lakodalom, esküvő vagy nász – bárhogya is nevezzük – mindig is fontos, külsőségeket sem nélkülöző esemény lehetett. A szokások idővel változtak, de néhány század eleji szokás nyomait még ma is fel-fel lelhetjük a falusi lakodalmakban.

Mínél rangosabb, jobb módú valaki, annál fényesebb, pompásabb a ceremónia. Vizsgált, szűkebb területünkre – a Nován, Lentin, Bázakerettyén és Söjtörön átmenő képzeletbeli vonalak alkotta téglalap által lefedett, mintegy háromszáz négyzetkilométernyi területről van szó – is igazak a fenti állítások.

Mivel az emberi emlékezeten alapuló anyaggyűjtés lehetősége véges, a feltárni kívánt területen belüli szokások pedig a múltban gyökereznek, segítségül kellett hívnunk Gönczi Ferencet, Göcsej nagy kutatóját, hogy az általa tapasztaltak, leírtak alapján visszamehessünk a XIX. század nyolcvanas éveiiig, de igazán széleskörű ismeretanyagot a XX. század első évtizedéről kapunk (*Gönczi Ferenc: Göcsej, s kapcsolatosan Hetés vidékének és népének összevontabb ismertetése. Kaposvár, 1914*).

Nem tértünk ki azonban munkánk során a régmúlt magyar lakodalmi szokásaira.

Ezeknek a szokásoknak összegyűjtése a változó világ, változó szokásai miatt tűnt számomra fontosnak. A mai kor lakodalmaiban gyűjthető köszöntők pedig csak a régiekből megmaradt forgácsdarabkák. Horváth Károly a népi szokások felelevenítését segítő célzattal megjelentette „*Vőfénykönyv Zalából és Mura-vidékről*” (*Zalaegerszeg, 1994*) című könyvecskéjét, a „lakodalmi versek, rigmusok, köszöntők, hujjogatók”-at kötötte csokorba. (Sajnálható, hogy a témában összegyűjtött teljes anyagát nem jelentethette meg.)

Mivel a lakodalom végső állomása egy eseménysornak ennek megfelelően az előzmények ismertetése fontos és elengedhetetlen részét képezik az anyagnak.

Nagyon nagy segítséget jelentett Gönczi műve. Az általa követett eseménysor szerint haladtam én is, de egy-egy esetben – az események időközben megváltozott sorrendiségét követve – megváltoztattam azt.

Az anyag gyűjtése során széles adatközlő körre, az e témakörben megjelent szakirodalomra és saját tapasztalataimra támaszkodtam.

Ajánlom e munkát a lakodalmat tartókon kívül a jó tréfát, vidám, derűs perceket szerető embereknek is.

Bár a címben a lakodalom szó a meghatározó fogalom, míg e fontos eseményig eljutunk számtalan dolognak kell történnie. Kezdjük mindjárt a legalapvetőbbel, a fiatalok egymásra találásával.

Nyúlunk vissza a távoli múltba. A lakodalmak ritkán kötöttek nagy, romantikus szerelmek után, sokkal inkább ésszerű okokból, a birtok (vagyon) gyarapítása, illetve megtartása okán.

Erről így ír Gönczi: „Régebben a szülők a házasulandó gyermekeik szívvonzalmával úgyszólván semmit sem törődtek, csupán a vagyoni előnyt tekintették, ügyet sem vetve arra, hogy a kiszemelt fiatalok tetszenek-e egymásnak. A házasságnál elsősorban az anyagi szempontokat mérlegelik. Ritka eset, hogy a szegény leánynak, akármilyen szemrevaló, az ő fogalmuk szerint való gazdag kérője legyen s viszont: vagyonos leányt csak a legritkább esetben kap meg szegény legény.”

Ennek ellenére régen és napjainkban is előfordult, hogy a fiatalok a szülői akarat ellenére házasodtak össze. Ilyenkor, ha mindkettejük szülei ellenezték a házasságot, keservesen nehéz sors várt a fiatalokra. Néha a reményvesztett fiatalok az öngyilkosságba menekültek. (*Horváth Károly: Zalabaksán, Kósa Ferenc házánál.... Lenti, 1997.*)

Visszatérve Gönczihez: „A legtöbb helyen most is a szülők szemelik ki házasulandó fiuknak a leányt, azonban – különösen újabban – a legény óhajával igyekeznek az ő akaratukat összeegyeztetni. A fiatalok kedve ellen e tekintetben nagyritkán cselekszenek.”

Így bizony előfordulhatott, hogy a házasulandók csak az eljegyzés napján látták először egymást. Mint láttuk Gönczi még egy korábbi formáról ír, de már megemlíti a változásokat is.

A megismerkedés legalkalmasabb és legkevésbé feltűnő módja és helye volt a templom, ahová rendszeresen eljártak minden vásár- és ünnepnapon. Mivel egy-egy templomhoz több település is tartozott – például Pákához 17 – így nem csak saját falubelijeikkel, hanem távolabbi helységek legényeivel és lányával is volt lehetőségük találkozni. Mivel az egy faluba tartozók a mise előtt külön-külön csoportokban várakoztak a „kiszemelt személy” hovatartozását könnyű volt megállapítani, ami a közelebbi ismeretségekötést megkönnyítette.

A templomba járás a személyes beszélgetésre nem igazán volt alkalmas, arra jó alkalmat a búcsúk és az azt követő multságok adtak, továbbá ismerkedésre adott lehetőséget egy-egy lakodalom vagy tor is. Persze előfordulhatott az is, hogy fondorlatos módon próbált a legény a lány közelébe férközni. Ez akkor volt könnyen kivitelezhető, ha szülei is alkalmasnak tartották a kiszemelt lányt a házasságra, akkor saját rokonságából valaki(k), vagy a lány rokonai, ismerősei közül valaki segített a legénynek célja elérésében. Ilyen esetben valamilyen szándékkal (termény, állatvásárlás okán) felkeresték a lányos házat, ahol, ha nem is volt eladni való, akkor is igyekeztek oly módon forgatni a szót, hogy a legénynek legyen ideje és lehetősége a lányt szemügyre venni.

Voltak persze a XIX–XX. század fordulóján is, később is – megkockáztatom még ma is – olyan házasságok, ahol a fiatalokat ismerősök, rokonok ajánlották egymás szüleinek. Akkor is az előzőekben leírt módon jártak el.

Amennyiben a legénynek megtetszett a lány, azt valami módon a társaság szóvivőjének tudomására hozta, aki aztán jól körülciklalmazva megkérte a háziakat, adjanak módot a legénynek a lány többszöri látására, hogy egymást jobban megismerhessék. Erre a szülők vagy igennel válaszoltak, vagy ha a legény nem nyerte meg tetszésüket valami kifogással, pl. „Ráér még férjhez menni” – elutasították.

Persze a „nem tetszem” legény már abból is következtethetett erre, ha nem vendégelték meg őket, még egy pohár bor sem került az asztalra. Az ily’ módon tett látogatást hívták nézőnek vagy nézésnek. (Ez nem azonos a háztűznézővel.) Később az 1930-as 1940-es években szabadabb volt a mozgás. A legények más falvakba is eljártak multságokba, ahol szigorú szülői felügyelet mellett az eladósorba került lányok is megjelentek. Az ilyen, más faluba való udvarlásnak persze megvoltak a maga nehézségei. Nem csak a távolságok miatt, amit gyalog, később kerékpárral, még később motorkerékpárral kellett megtenni, mert a falubeli legények féltékenyen örködtek a lányok felett. Ezt akkor is megtették, ha egyikük sem volt „érdekelt” a lánynál.

Előfordult, hogy meglesték a hazafelé induló legényt, és néhány pofon kíséretében igyekeztek szándékától eltéríteni, ami persze ritkán sikerült. Néha beérték annyival, hogy bál alkalmával – vagy egyszerűen a kocsmában – megfizették vele a „falubelépőt”. Az áldomás után befogadták,

falubelinek számított. Amennyiben az előzőekben leírtak egyikével sem éltek, találtak módot bosszantására. Döme földén például a kerékpárját a sötétség leple alatt felhúzták az udvaron álló magas fára. Csak másnap találták meg a házbeliék, ő meg mehetett haza gyalog.

Ugyancsak lehetőség volt a fiatalok számára, amikor távoli vidékékre, Somogyba, Tolnába jártak summásmunkára.

E téren is óriási változást hoztak a második világháborút követő évek. A legényeket csapatostól verbuválták, vették fel a különböző üzemekbe, géppálmásokra.

Az erdőgazdaságok csemetekertjeibe, az állami gazdaságok gyümölcsöseibe, majd a termelőszövetkezetek kertészkertjeibe távolról 10–25 km-es távolságokról szállították a lányokat, majd közös szálláson helyezték el őket, ahonnan hetente, vagy kéthetente mehetek csak haza. Ugyancsak sok falusi lány került a városbeli üzemek munkásszállóiba.

Ezen a szállásokon gyakran tartottak zenés táncmulatságokat, hogy elviselhetőbbé tegyék számukra a távollétet. A hazulról elszakadt, a szigorú keretek közül kikerült lányok számára könnyebben nyílt lehetőség az ismerkedésre. Ugyancsak a könnyebb ismerkedést segítette a városokba való munkába járás. Sok kapcsolat, szerelem alakult ki a vonatokon.

A falubeli legények könnyebben teremtetek kapcsolatot. Őket ismerték, jobban bejutottak a lányos házhoz. Két-három látogatás után azonban illő volt nyilatkozni szándékáról, mert, ha nem így történt, bizony az anyósjelölt nem teketóriázott, és kérdőre vonta a legényt, mint azt alábbi történetünk is bizonyítja:

Egyszer egy pákai legény elment látogatóba. Mivel a szülőknek eszük ágában sem volt hozzáadni a lányukat, meg különben sem tetszett a lánynak, ezért csak úgy általában beszélgettek.

A sokadik látogatás alkalmával az anya – aki megunt a dolgot – konkrétan a tárgyra tért:

– Fiatal még ez a lány, meg nem is akar még férjhez menni.

Mire a legény megértően bólogatott, majd így válaszolt:

– Az az igazság, hogy még én sem akarok nőszülni.

Hasonló a vidám derűre, nevetésre okot adó eset máshol is történt, íme:

A világot látott legényt szívesen látták a lányos háznál. Amikor aztán kérőbe ment, csupa finomság volt ebédre.

Ebéd után behoztak egy nagy tál pogácsát, szépen felpúpozva a tálon. – Ebből egyen, ezt a lány sütötte – kínálták szívélyesen.

A legény – jól neveltséget mutatva – nem kézzel nyúlt a tálba, hanem a gúla tetején lévő próbálta villával kibökní.

Aztán még az ágy alól is szedegették a sok elgurult pogácsát.

Persze a szülőknek tetsző legényt igyekeztek „megfogni”. Szívesen fogadták, jól tartották. Nem csoda, ha az egyik lányos apa így panaszkodott:

Hiába vágunk 240 kiló fölötti disznót, már mindent megevett. Annak rántott hús, pecsenye ... én, meg ehetem a krumplit.

Volt egy nagyon fontos tényező a lánykérésnél, hogy a legény volt-e katona: „Aki nem vált be katonának, az úgy szégyellte magát, hogy elbujdosott a faluból. A katonaság nemcsak arra volt jó, hogy legyen hadra kész férfi, hanem arra is, hogy a fiatalemberből férfit neveljen. A három év alatt a falusi legény, aki leszerelt, már megházasodhatott, mert férfi lett belőle. Csak néztek rá a lányok, de a többi férfiak is! Aki nem volt katonaviselt, azt lenézték.” – mondta egy visszaemlékező idős ember.

Házasságkötésnél volt még egy fontos szempont, amit a több évszázados hagyomány még szinte napjainkig éltet: amíg a legidősebb lány férjhez nem ment, addig a húgai nem mehettek férjhez, mondván: „A gazda is az öreg szénát kaszálja le előbb, csak utána a sarjút.” Ebből aztán gyakran adódtak bonyodalmak, mert előfordult, hogy egy legénynek a fiatalabb lány tetszett meg. Ilyenkor vagy kívárta, míg az idősebb lánynak akadt kérője, vagy más lány után nézett. Lássunk erre egy példát:

Az öreg Huszák Pali bácsinak volt harmadik szomszédja az öreg Zserják Antal bácsi Kutfejen (Lovászi része).

Tudálékos ember volt. Valamikor elkezdett megnősülni Lovászból. Ment szekérrel. Meg volt beszélve, hogy jön, kijön a Verona néném, aztán mennek Szentmiklóstra (Tornyiszentmiklós) a templomba bejelentkezni.

Jött is a fehérnép, fölült ott a temetőnél a szekérre. Kezdett már akomodni (alkonyodni), az öreg nézte, nézte a lányt, aztán megkérdezte:

– Te, Annus, te vagy az?!

Azt mondja:

– Én vagyok!

– Hát hogyan, hiszen én a Veronát akartam elvenni?

– Hát, tudod Antal, azt mondta az édesapám, én vagyok az idősebb, én-nekem kell először férjhez menni.

– Hát – azt mondja –, hát jól van, akkor már nem fordulok vissza.

A lánykérés nemes hagyománya mára már szinte teljesen kihalt. A fiatalok megbeszélik egymás közt, aztán házassági, vagy együttélési szándékukat közösen, vagy külön-külön otthon előadják szüleiknek.

A XX. század közepéig ennek szintén megadták a módját. Legtöbbször a legény násznagyjelöltje – aki többnyire a keresztapa volt – kérte meg a lány kezét. Néha a legény is vele ment. Később ez a szokás elmaradt, maga a legény adta elő ebbéli óhaját. A kérésre általában igen volt a válasz, de előfordult, hogy a legényt – akit korábban érzése szerint szívesen láttak – elutasították. Ilyen elutasításból aztán évekig tartó harag lett, amely kiterjedt mindkét fél teljes rokonságára. Persze a legények is bevetettek minden furfangot, hogy a lány kezét és a szülők beleegyezését elnyerjék. Erre így emlékezett egyik elbeszélőm:

Amikor udvaroltam, és már komoly volt a dolog, el kellett volna menni lánykérőbe, meg is beszéltük, ő meg is mondta otthon, vártak is bennünket vasárnap ebédre.

Még nem voltam úgy náluk, azon kívül, hogy egyszer-kétszer hazakísértem.

Ahogy közeledett a vasárnap, úgy nőtt az idegességem. Az öcsém nyugtatott: ne törődj semmivel, mindent bizz rám, csak arra figyelj, hogy kéresd magad, keveset igyál.

Megérkeztünk, beszélgettünk. Elérkezett az ebéd ideje. Ebéd közben az öcsém fölállt és annak rendje-módja szerint megkérte az asszony kezét.

Erre persze inni kellett. Az anyós először nagyon tartózkodóan fogadott, nem tetszettem neki.

Ebéd közben az öcsém többször megkérdezte:

– Hát sosem iszunk, vagy: maguknál nem szoktak inni?!

Erre persze az após mindig ivásra szólított föl. Az anyós biztatott, de én szót fogadtam az öcsémnek, – bár ízlett a bor – mindig csak egy keveset ittam.

Minél többször hangzott el az öcsém kérdése, vagy felszólítása, annál enyhültebben nézett rám az anyósom. Hát így sikerült az öcsém révén a kegyeibe férköznöm.

Vagy egy másik példa:

Tófejen dolgoztam együtt egy öreg szakival a hetvenes években.

Ő mesélte, hogy Ortaházára udvarolt. Jó színben akart feltűnni a jövőendőbeli anyós előtt, ezért csak mértékkel ivott.

Nagyon száraz udvarlás volt. Így néhány alkalom után mindig vitt magával egy három literes demizson bort. Ortaháza Gutorfölde felőli végén volt egy hősi emlékmű. Azt tuják vették körül. Ezek egyikéhez mindig elrejtette. Hazafelé aztán elővette, és míg hazaért, addig a három liter mindig elfogyott.

„**H**áztűznézés vagy tűzháznézés azon esetben van, ha a legény más faluból való, a szüleinek anyagi viszonyai ismeretlenek. Rendesen csak a leány szülei mennek el. Ilyenkor a legény szülei megmutatják a kamrákat, a *juóságot* (marhaállományt) s többi háziállataikat, a belső telket, a közel eső földeket, szóval a házban és közel környékén található ingó és ingatlan vagyonukat. Mindezek fölvilágosítást nyújtanak a legény szüleinek anyagi helyzetéről, amennyiben megsejmlélésük után következethetnek anyagi helyzetükre.

A háztűznézésnél a legény szülei néha egy kis furfanghoz nyúlnak, hogy vagyoni állapotukat minél kedvezőbben tüntethessék föl. Pl. az éléskamrában lévő gabonás hordókat, hombárokat, fenekükkel fölfelé, fordítva helyezik el, s azokra gabonát öntenek, mégpedig tetéztve, hogy a leány szülei lássák, mennyi élelmiszerük van. Vagy kivezetik a vendégeket a mezőre és másnak a földjét, mint magukét mutogatják. Az is megtörtént már, hogy a maguk háza helyett másnak a házához vezették a háztűznézőket.” – írja Gönczi.

Persze „hivatalosan” így történt a háztűznézés, de ne felejtjük el, hogy a legény és megbízottjai már jártak „nézőbe” a lányos háznál, és szerét ejtették, hogy a lány anyagi helyzetét felmérjék.

Valami ürüggyel hol egyikük, hol másikuk hagyta el a szobát. Pl. valami kérdéssel utána mentek a gazdának a kamrába, amikor az borért ment, és ott jól körülnéztek. Vagy szükségükre hivatkozva kimentek az udvarra, megnézték mennyi jószág áll az istállóban a jászolhoz kötve. Mekkora a pajta, és mennyi széna van benne, mennyi és milyen mezőgazdasági eszköz áll a pajtafiában.

Legfontosabb fokmérőnek azonban a szalmakazal és a trágyadomb méretét tartották. Ebből következtetni lehetett a földek és az állatállomány nagyságára is. Ezért ezek hosszát, szélességét mindig gondosan lelépték.

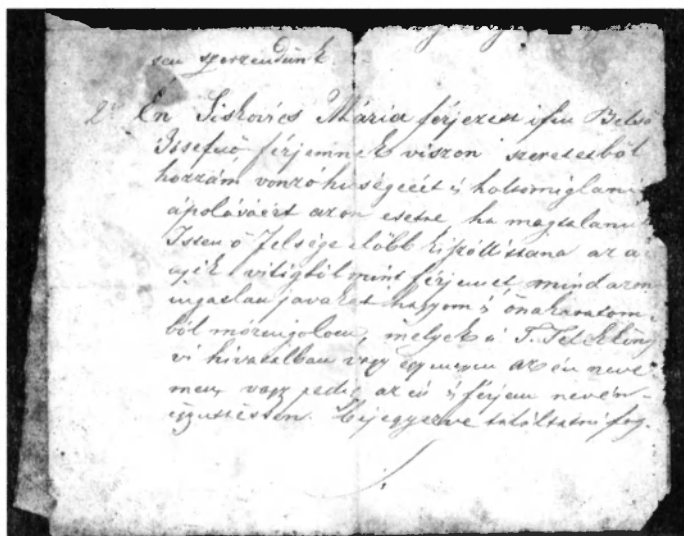
Mint annyi más, a II. világháború után ez is kiment a divatból, bár hagyományát még a hetvenes években is felemlgették:

Amikor az 1970-es években nősültem, a lakodalomra úgy kellett bort vennünk, mert nekünk nem volt szőlőnk. Néhány héttel az esküvő előtt két nagybátyám jött el velem.

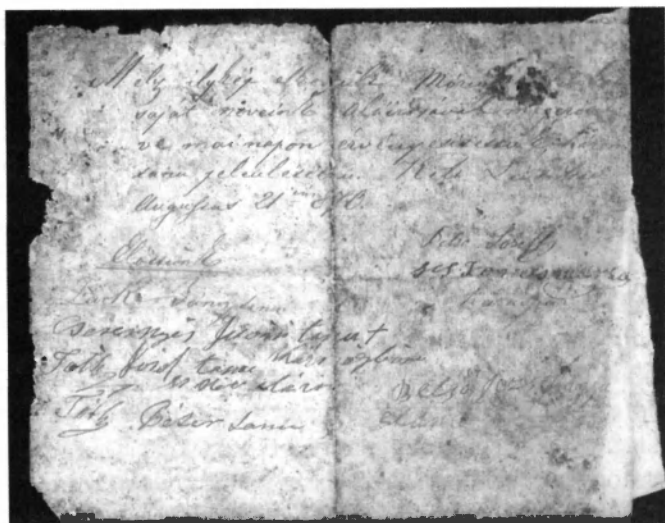
„Miközben a házigazdákra vártunk, egyikük megjegyezte: – Itt is van egy csinos, eladó lány, úgy látom nem is szegények. Beszéljess velük, mi addig lelépjük a trágyadombot (kupacot). Ha megfelel (a lány), még meggondolhatod magad.” – mesélte egyik adatközlő.

„Az eljegyzésre vagy kézfogóra, mely rendesen szombati napon van, két megbízottjával – a leendő násznagyokkal –, közelebbi hozzátartozóival, továbbá a leendő nyoszorjóasszonnyal megy a legény. Este mennek. Magukkal eleséget: kalácsot, perecet, húst vagy eleven kakast, az ún. futu kakast, továbbá egy csutora bort visznek ... Egy kis beszélgetés után szóba hozzák, hogy a leendő jegyesek mit móringlevélnek (jegybér) egymásnak. Ha a legény a háztól elviszi a leányt, akkor néhol kétszer annyit kell biztosítani, mint a leánynak; a beházasodásnál pedig megfordítva. Az egyezkedést a násznagyok vezetik a leány szüleivel. Addig nem esznek, míg az egyezkedés meg nem történt, mely néha éjfélig, sőt hajnalig is elhúzódik. Nem egyszer erős huzakodással jár. A móringlevél rendesen azon esetre szól, ha a leendő házaspárnak gyermeke nem születik. Móringlevelet kölcsönösen adnak. Maguk írják, vagy a tanító, lelkész állítja ki szemremenés előtt.” – írja Gönczi.

Birtokomban van egy fél móringlevél 1870-ből. A negyed ív lap közepén a hajtásnál elszakadt. A férj nyilatkozata és a hátapon szereplő szöveg elveszett, de a megmaradtból is sok kiderül, ezért ezt szöveghűen közlöm.



A móringlevél első oldalának töredéke



A móringlevél hátoldalának töredéke

Az egyik oldala jól olvasható, a másik nehezen. Íme a megmaradt szöveg:
... sen szerzendünk.

2. Én Siskovics Mária férjezett ifju Belső Józsefnő férjemnek vizson szeretettől hozzám vonzó hűségéért és holtomiglani ápolásáért azon esetre ha magtalanul Isten ő Felsége előbb kiszóltana az árnyék világból mint férjemet mind azon ingatlan javakat hagyom s önakaratomból móringlelom, melyek a T. Telekkönyvi hivatalban vagy egyenesen az én nevemen, vagy pedig az én férjem nevén együttesen bejegyezve találtatni fog.

A hátlapon:

Mely ilykép elkészült Móringle levelünket saját neveink aláírásával megerősítve mai napon érvényesítettünk három tanú jelenlétében.
Kelt Lentiben Augusztus 21-én 870.

Belső József
Siskovics Mária
házaspár

Előttünk
Zarka János tanú
Ceresnyés (olvashatatlan) tanú +
községbíró
Tóth József tanú és névaláíró
Tóth Péter tanú

Belső József agy
(olvashatatlan)

Gönczi ugyan nem említi, de a fenti móringlevélből kiderül, hogy azt tanúkkal hitelesítették.

„A mórिंग megállapítása után az egyik kísérő férfi odaszól a leendő mátkapárnak: Na, hát a Jézus neviben fogjatok kezét! A kézfogó megtörténte után a hozott ételeket kiszedve az asztalra rakják, s áldomást csapnak. Az egyik kísérő férfi most már az első násznagy szerepét vive az örömszülőkre, a mátkapárra felköszöntőt mond.

Ha kézfogás után a lakodalom sokára fog megtartatni, akkor a jegyesek szerződést készítenek, kikötve egymásnak bizonyos összeget. Ha valamelyik a szerződést fölbontaná, a kikötött összeget le kell fizetni.

Eljegyzés után Pákán a vőlegény atyja a mennyasszony atyjának 8 koronát és 1/4 akó bort visz, bizonyoságul annak, hogy az eljegyzést most már felbonthatatlannak tekinti. Régi időben a vőlegény apja leendő nászának sipkát, nászasszonyának pedig egy pár csizmát vitt.

A szerződésnél jóval szilárdabbnak tekintik a jegyesek egymással szemben tett szóbeli fogadását, mely akkor fordul elő, ha a fiatalok összekelését az eljegyzés után szülői ellenzés, vagy a legénynek a katonasághoz való bevonulása gátolja.”

Azért idéztem ilyen, Gönczi művéből vett részleteket, mert mára a lánykérés szép hagyománya szinte teljesen kiveszett. A hatvanas években már csak a közvetlen hozzátartozók, a fiú és a lány szülei, illetve testvérek vettek részt az eljegyzésen

Az ünnepélyes keretet a vacsora adta. Vacsora közben – legtöbbször a pecsenye után – a vőlegény engedélyt kért a szülőtől, hogy a gyűrűt egymás ujjára felhúzhassák. Ezzel és az ezt követő gratulációkkal az ünnepélyes félszeg zavarodottság meg is szűnt, és a vacsora vidám kötetlen formában folytatódott.

Kicsit távolabbra visszanezve az eljegyzés a jegyesekre – elsősorban a mennyasszonyra nézve kötelezettségekkel is járt. A lányok köréből már kivált, nem vehetett részt esti vagy vasárnap délutáni sétájukban. Vőlegénye távollétében – pl. katonaként szolgált – nem mehetett táncmulatásba. Környezetük is tiszteletben tartotta az eljegyzés tényét. Például bál alkalmával – mely fő ismerkedési alkalom volt a fiatalok számára – jegyben járó lányt soha nem kértek le. Amennyiben mégis megtörtént, az új partner meglátva a lány ujján a gyűrűt, bocsánatot kérve visszaadta őt vőlegényének.

Mint fentebb említettem az eljegyzés szinte teljesen kiment a divatból. Évszázadokon keresztül fontos esemény minden néprétegben. 1945 után némileg változva még tartotta magát, aztán újabban ismét divatba jött. Gönczi idejében szombaton tartották, és ez máig így van. Visszatérőben van azonban a móringolás, természetesen nem azonos jelentéssel, házassági szerződés címén. Ebben a felek rögzítik melyikük mit hoz a házasságba, minden eshetőségre felkészülve, a későbbi (esetleges) viták elkerülésére.

Gönczi is írja, és még az ötvenes években is szokásban volt, hogy – néhány nappal az eljegyzés után – a fiatalok a násznagyok és a nyoszolyóasszony kíséretében az anyakönyvvezetőhöz majd a lelkészhez mentek feliratkozni, bejelentkezni.

A feliratkozás után a templomban háromszor kihirdették őket, ezáltal lehetőséget adtak arra, hogy aki a házasságkötést akadályozó okot tud, azt jelezhesse.

Az eljegyzés után a fiatalok felkérték a tanúkat (násznagyokat). Ezt a tisztelet leg többször a kereszteltető keresztapa látja el. A század elején is két násznagy – első és második – volt, ma is kettő van, csak szerepük megváltozott. Erről a lakodalomnál több szó esik. Itt csak annyit említek meg, hogy feladatuk ma már csak a hivatalos tanúskodásra korlátozódik. Itt szót kell ejteni a nászasszonyokról, mert kétféle jelentéssel is használják.

1. Az egyik házasulandó fél szüleinek a másik fél édesanyja a nászaszszonya.

2. A násznagy felesége, akinek feladata az esküvői szertartás és lakodalom során nincs.

3. A nászasszony = nyoszolyóasszony (másutt koszorúasszonyként ismerik) nem minden esetben volt a násznagy felesége. Legtöbb esetben a menyasszony férjezett nőrokonai közül került ki, esetleg a keresztanyja, de lehetett olyan asszony is, akinek a menyasszony koszorúslánya volt. Ez a szavunk a nászolóasszony szóból származik. Feladata volt a menyasszony kísérése, segédkezett a fektetésnél (elhálás), és ő kontyolta fel elhálás után a menyecskét. Ez 1938-ban már csak az öltöztetésre korlátozódott.

Velük egy időben történik a koszorúslányok illetve a vőfélyek – nálunk vőfények – meghívása. Ők a menyasszony barátnői, illetve a vőlegény barátai közül kerülnek ki. Ez a hagyomány töretlenül megmaradt.

A másik, a rokonok köréből kikerülő 8-10 éves lányok ily módon történő szerepeltetésére a hatvanas években volt példa utoljára Pákán (kiskoszorúslány).

Gönczi régi időkre hivatkozva ír 10-12 éves vőfélyekről, de hasonló korú koszorúslányokról nem tesz említést. Adatközlőim az ötvenes évtizedből említettek példákat, amikor a tágabb család 6-10 éves leánygyer-

mekei fehérbe öltözve, fejükön fátyol nélküli koszorúval vitték a menyasszony földig érő fátylát (uszályát). Őket hívták kiskoszorúslányoknak.

A koszorúslányok és vőfélyek kiválasztása olymódon történik, hogy valamelyik családhoz egy estére, legtöbbször vasárnap délutánra meghívják a barátnőket és a barátokat. Sütemény, ital mellett megállapodnak az első vőfély és az első koszorúslány személyében, majd összepározzák a többieket is. Ez nem minden esetben egyszerű, mert személyes vonзалom vagy ellenszenv lehet az akadályozó, esetleg alacsony vőfély mellé nem lehet magas koszorúslányt állítani. Nagy körültekintésre van szükség, nehogy sértődöttség, harag legyen a dologból, továbbá az ő hozzáállásukon nagyban múlik a lakodalom sikere.

Még itt megállapodnak a vendéghívás módjáról, és a vendéghívó személyéről. Ezt a múlt században és a század elején még erre a feladatra alkalmas férfi látta el, az első világháborút követően már a vőfélyek feladata lett.

A vendég hívónak jó szónoknak kellett lennie, aki mondandóját ízesen, érthetően adta elő. Öltözeke csak a mindenkori divatváltozást követve változott, de az évtizedek múlásával is kellékeiben változatlan maradt. Kalapjára pántlikát kötött, abba bokrétát tűzött. Botjára nemzeti színű szalag került, nyakába pedig borral telt csutora. A csutorát később nyakán pántlikával átkötött üveg, a botot meg a rangosabbnak ítélt fémből vagy fából készült fokos váltotta fel.

A vendég hívók a ház népének mondandójukat ott mondják el, ahol éppen kaphatják őket, pl. az udvaron foglalatосkodó gazda előtt illendően kalapot emelnek, és elmondják mondókájukat: ki küldte őket, mi járatban vannak, mikor lesz a lakodalom, és hozzátesszik, hogy: „oda magukat szeretettel elvárják” – olvashatjuk Gönczinél.

Ezek után az üvegből a háziakat megkínálják, maguk is isznak, úgy mennek be a házba, ahol meg kell vendéglélni őket. Legtöbbször szalonnás vagy kolbászos rántottával, sült szalonnával vagy sonkával, és természetesen borral.

Az üveget a házigazdának tele kell töltenie, nehogy a vendég hívók útközben szégyenben maradjanak.

Ez volt a két világháború közt. A hatvanas évekre ebből már csak a felpántlikázott bot, vagy fokos maradt, és persze a vendég hívók megvendégélése.

Ebből az időből Döme földéről származik a következő történet:

Elmentünk Kerkateskándba vendéget hívni, mert akkor még az volt a szokás a hatvanas években, hogy meghívták a vendégeket. Vőfélyek hívták be a lakodalmas házhoz a vendégeket.

Hát elindított minket is a vőlegény Kerkateskándba, ott volt neki egy rokona, de előre felhívta a figyelmünket, hogy vigyázzunk vele, mert nagyon rafinált ember, nehogy megvicceljen bennünket. Még a házszámot is megmondta.

Hát aztán oda is érünk, bemegyünk, elmondom a köszöntőt, hogy ki miért, mikor hivatja. Hát akkor mondja a bácsi, hogy hát szép volt a köszöntő, de hát sajnos rossz helyen járnak, mert a szomszédba kellett volna menni, mert egy házzal odébb lakik az illető.

Hát aztán én meg mondom, hogy hát ha már begyüttünk, akkor egy kicsit megpihenünk itt, éppen ráérünk.

Elkezdünk beszélgetni, szó-szót követett ez-az, amaz aztán, csak előkerült ugye a pálinka is, megkínált bennünket, tovább beszélgettünk aztán végül mégis úgy döntöttünk, hogy hát mi nem megyünk már innen el, akkor gyűjjön el maga is a lakodalomba, hogy ha már így van. Aztán később bevallotta, hogy hát azér' mégiscsak úgy néz ki a dolog, hogy jó helyen járunk, csak arra volt kíváncsi, hogy bedőlünk-e a viccnek.

Hát akkor már ugye iszogattunk, hát akkor mégis meg kelleni magukat kínálni, hát de az az igazság, hogy a mama nincs itthon, étel meg nincs.

Aszongya, van egy kakas az udvaron. Aszongya: azt köllene megfogni, aszongya azt köllene levágni.

Hát kimentünk meg is fogtuk a kakast, el is vágtuk a nyakát.

Föltette az öreg a vizet, közben hazaért a mama. Aztán meg lett a kakas kopasztva, sütvé, aztán megvártuk míg megsüt.

Minél több helyen jártak a vendégshivók, annál bátrabbak és szókimon-dóbbak lettek.

Előző adatközlőnk hivatkozott a vendégshivó köszöntőre, de összefüggő szöveget már nem tudott idézni, ezért a Zala-, Somogyi vőfélykönyvből idézek.

„Első vőfély

Szerencsés jó napot kívánok, mindnyájuknak közönségesen!

Általunk egész tisztelettel és alázattal kéretik N. N. vőlegény és eljegyzett mátkája és leendő hitestársa N. N. mint menyasszony, úgy az ő szeretett szülőik is, hogy aminek utána közös beleegyezéssel (ekkor és ekkor, ezen és ezen templomban) az Úr oltára elé lépnek, hogy az ő szolgája, a pap által megáldatnának, vagyis a házasságnak szentségében részesülhetnének, ezennel mély alázattal esedezünk, méltóztassanak az egyházi és családi ünnepélyt személyeikkel szerencsétetni s az Isten házából kijövet N. N. menyegzős háznál rövid, de barátságos ebédre (vagy vacsorára) magukat megalázní.

Második vőfély

Hogy szolgálatunkat pontosan teljesítsük, annak idejében ismét meg fogunk jelenni, addig újítva alázatos kérésünket, mindnyájokat az Úrnak oltalmába ajánljuk.”

Gönczi írja, hogy a mátkapár falubelijeit a lakodalom délutánján másodszor is meghívják. Ezt a szokást Dömeföldén még a hetvenes években is tartották. A meghívottak mindaddig nem mentek el a lakodalmas házhoz, míg a vőfélyek sorba nem járták őket. Otthon ünneplőbe öltözve vártak, hogy a vendég hívók megérkezzenek értük.

Mivel a vendég hívók egy vezérfonalat követve saját szövegüket adták elő, illet azonban nem találtam, az általam megkérdezettek sem ismertek ilyet – „mondtuk, ami eszünkbe jutott, úgyis tudták miért jöttünk” – mondta egyikük. Azért idéztem a vőfélykönyv idevágó részét, hogy némi fogalmunk legyen a szövegről.

Ma már díszes meghívókat nyomtatnak, azzal hívják a vendégeket postai úton.

A meghívóknak is kétféle változata van. Egyik fajtával az esküvőre és a vacsorára (lakodalomba) is meghívják a címzettet, míg a másikon csak az esküvő időpontja és helye szerepel. Az utóbbit kapják azok, akiket csak az esküvőre kívánnak meghívni. Akiket a vacsorára is meg kívánnak hívni, azok a meghívó mellé egy díszes betétlapot is kapnak, amin a vacso-rahívás mellett annak helye és időpontja is fel van tüntetve.

A lakodalmat tartók számára mindig nehéz feladat volt zenészeket fogadni. Mivel a lakodalmak legtöbbjét farsangban tartották, a bálók és lakodalmak sokasága miatt nehéz volt jó bandát találni. Néha hónapokkal, félévvel az esküvő előtt már le kellett kötni őket, néha csak szóban, néha foglalóval is. Még így sem volt biztos, hogy zökkenőmentesen ment a dolog, mint azt az 1970-es évekbeli történet is bizonyítja.

Egy csömödéri ember sokáig hiába keresett zenészeket, azonban nem kapott.

Meghallotta a falubelije:

- Ne aggódj komám, majd én elmegyek a zenekarommal!
- De neked nincs is bandád!
- Dehogy nincs, csak még a faluban nem játszottunk.

Megegyeztek. Eljött a lakodalom napja. Megérkezett a zenekar is. Rögtön hangolni kezdtek. A primás egy reszkető kezű öreg cigány volt. Volt még egy tangóharmonikás és egy dobos. Ez volt a zenekarvezető. Ő kötötte a szerződést.

Megezdődött a vacsora, a zenekar még mindig hangolt. Amikor a primás játszani kezdett, hol a tangóharmonikás nem találta el a megfelelő hangot, hol a dobos a ritmust. Ettől aztán a primás is hol kiesett az ütemből, hol fals hangot fogott.

Már majdnem véget ért a vacsora, amikor odament hozzájuk a házigazda.

- Mondjátok már, mikor akartok játszani?
- Mindjárt kezdjük, csak elkapjuk a hangot – válaszolta a dobos.

Néha meg az fordult elő, hogy megegyeztek ugyan a zenészek a gazdával, de csak szóban. Nem írták föl, hogy hová kell menniük, ebből is lehetett gond:

Az egyik lakodalomban a zenészekkel megegyezett egy gazda, hogy a lánya lakodalmában is ők muzsikálnak.

Eljött a lakodalom napja, készülődött is a primás, de sehogy nem jött rá, hogy hová is kell menniük. Csömödérbe vagy Pákára.

– Jött-ment a konyhában és csak töprengett hangosan mondogatva.

– Csömödér vagy Páka, Csömödér vagy Páka.

Egyre mérgesebb lett, hogy feledhette el a helyet.

A sporhelyt (tűzhely) redlije (sütője) nyitva volt, hogy jobban melegítsen.

Az ajtaján ott melegedett a macska.

A primás mérgében odacsapott neki. Mire a macska elnyávogta magát.

– Miá-á-ákla!

– A fene essék beléd, előbb is mondhattad volna, hogy Pákára.

Előkészületek

A lakodalmi előkészületek az 1800-as évek végén, az 1900-as évek elején az esküvő előtti napon kezdődtek. Ilyenkor a tehetősebbek marhát, borjút, vagy disznót öltek. Tyúkot, libát, pulykát (majorságot) nagy számban (a vendégek számától függően) vágtak. Ezek nagy részét a meghívott vendégek, rokonok ismerősök vitték ajándékba. Ezen kívül tojást, vaját stb. küldtek a lakodalmas házba. Ma a lakodalmi előkészületek már az esküvő hetének keddjén megkezdődnek a sütemények sütésével. Sütés közben ma is érkeznek a rokonok, ismerősök ajándékai. Margarin, vaj, kávé, tortabevonó, tojás, esetleg cukor szerepel az ajándékok közt. Ezeket kedden, szerdán viszik a sütés helyére. Az ajándékot vivők közt persze szép számmal akadnak olyanok is, akik nem hivatalosak a lakodalomba, hanem már tartottak, illetve tartani fognak lakodalmat, és a háziaktól kaptak vagy elvárnak ajándékot. Közbevetőleg meg kell említenem, hogy a ma közigazgatásilag már egy településnek számító Gutorföldre és Náprádfa szokásvilága e téren mennyire különbözik. Náprádfán az előbbieken leírt módon viszik a sütéshez, főzéshez szükséges javakat, míg Gutorföldén csak azok a családok visznek, akik hivatalosak a lakodalomba. Az ajándékokat – inkább kölcsönbe adott javakat mondanék – egy a háziasszony által megbízott személy veszi át. Gondosan feljegyezve név szerint, hogy ki mit hozott, hogy alkalom adtán ugyanazokat, majd vissza lehessen vinni. Az ajándékot hozót illik leültetni – ezt meg is teszik –, és a már elkészült süteményekből – sokat pl. csak azért sütnek – megkínálni. Régen ezt pálinkából készült likőrrel ún. édességgel tették, ma elsősorban kenyakkal, kávéval teszik. A vendég rövid beszélgetés után távozik, egy részük azonban még pénteken egyszer megjelenik, amikor a levágásra szánt tyúkot hozza.

Az alábbiakban ismertetjük a sütemények elkészítésének heti menetrendjét. Gönczi ismerteti a századfordulón szokásos süteményeket: „kelttészta, czukrossütemények, kuglihupp”.

Az 1930–40-es években a sütemények köre kibővült, választékosabb lett:

Mézes puszedli
Linzerkarika
Diós pite
Piskótatekercs
Piskóta vizes
Diós stangli
Püspökkenyér
Rácsos félhold
Hájas aprósütemény
Hájas tészta (kráfli)
Szalakális linzer
Szalakális kevert
Estike
Habcsók
Kuglóf
Rizsfelfújt borsodóval
Cukorperec
Máktorta
Diótorta



Lakodalmi előkészületek



Lakodalmi előkészületek

Az alább felsorolt süteményeket az 1980-as években sütötték, illetve napjainkban sütik.

Kedd:

Linzerkarika (diós)

Margaréta (kókuszos, diós)

Linzer félhold

Kókuszos kosárkák

Mézes puszedli

Szerecsencsók

Diós linzer

Berlini diós pite

Mágnás diós

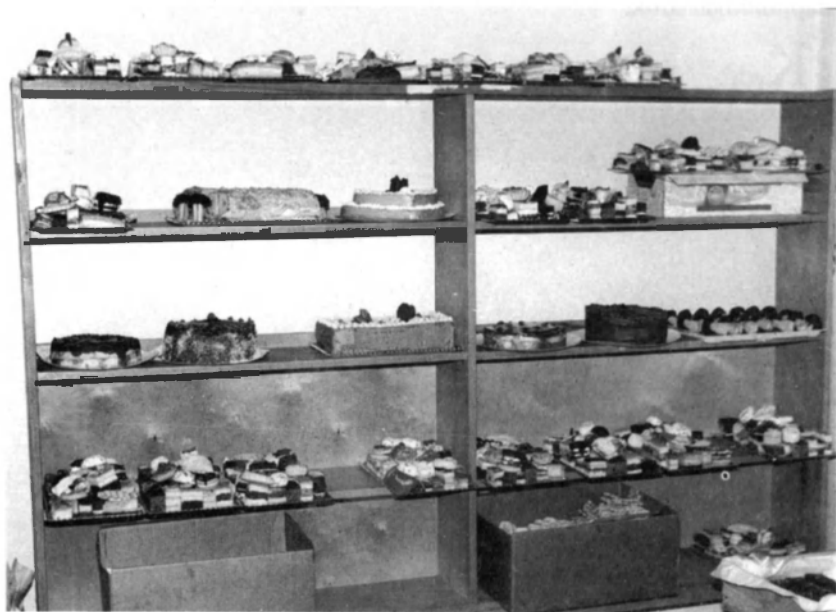
Diós vaniliás kifli

Londoni főispánné

Diós piskótakocka

Zserbószelet

Szerda:
Csodakifli
Kókuszos kifli
Rácsos félhold
Magdolna-kifli
Mandula
Kókuszos mignon
Csokoládés kocka I–II.
Finomszelet, piskótás
Töltött mézes
Mézes zserbó
Gizella-kocka
Kakaós szelet II.
Magdi-kocka
Hólabda
Omega



Sütemények



Pörkölttorták

Csüörtök:

Ila-szelet, kávé, citromos krémmel

Mézes diós, diós krémmel

Julika-szelet (sakkos) vaníliás krémmel

Kávé diós

Özgerinc (püspökkenyér)

Gesztenyekocka

Különféle tekercsek

Pöttyös

Színes papagájszelet

Bécsi diós (alagút)

Citromszelet

Zselés szelet

Hatlapos

Sajtos perec, rúd

Tortát ritkán sütnék a háziak, azt a vendégek hozzák. Régen elsősorban pörkölttorták voltak, melyek sokféle változatban készültek. Ma is előfordulnak, de egyre inkább a krémes torták (Dobos, csokoládé, citrom stb.) kerültek előtérbe.

Pénteken már nem sütnék süteményt. Ekkor a túrós, káposztás, mákos-almás réteseket készítik el.

Péntek a húsok elkészítésének a napja is. Ekkor vágják (ölik) a disznót és a tyúkokat is. Mint láttuk, a századfordulón és a század első felében a tehetősebbek marhát is vágtak; mindig öreg marhát, és öreg, nagy testű tyúkokat, kakasokat. Azt mondták: most van ideje megfőni, meg ízletesebb is. Ma már – a marhaállomány létszáma miatt is – marhát csak kivételes alkalmakkor vágnak.

Disznót minden alkalommal az esküvő előtti napon ölnek. A húsokat (karaj, comb) konyhakészen félreteszik. A lakodalom másnapjára, reggelre is ekkor készítik el az alábbiakat: disznósajt, kövesztett (abált) szalonna, húsos kolbász, és a hurkaféléket is ekkor töltik.

A tyúkokat – a majorságot – a rokonság nő tagjai pucolják, és a szakácsnő – a gazdaasszony – irányításával darabolják, készítik elő.

A gazdaasszony különben is fontos személyiség. Őt is, akárcsak a zenészeket már hónapokkal a lakodalom előtt megfogadják. A lakodalmasszony előkészület, az ebédek és vacsora elkészítése az ő vezényletével történik. Abba – néhány apróságtól eltekintve – a háziaknak sincs beleszólása. A gazdaasszony béréről az első világháborút megelőző időszakról nincs tudomásunk. A két háború közt pénzbeli fizetsége nem volt, a maradék ételekből „traktálták” ki. Pénzért az ötvenes évek körüli időktől fogadnak. Ennek összege a mai napig a környéken kialakult átlagkereset egy napi körülbelüli összege. Ezen felüli juttatás, hogy családját meghívják a lakodalomba, és a maradék ételekből, süteményekből (+ egy egész torta), valamint a sütéshez kapott, megmaradt ajándékokból (cukor, kávé, kakaópor, margarin stb.) szintén részesül. Voltak persze olyan gazdaasszonyok, akik előre kikötötték, hogy fentiekén kívül még mire tartanak igényt: pl. egy felpuclott egész tyúkot, 1 liter pálinkát stb.

A gazdaasszony segítői a forgódók, a család nőtagjai, unokatestvérek, szomszédasszonyok, a testvérek koma-, illetve sógorasszonyai.

Az esküvő napja a húsok előkészítésének, és az esküvői ebéd elkészítésének ideje. Az 1960-as évekig az ételek nagy részét – pecsenyét,

hurkaféléket, réteseket – kemencében sütötték. Ehhez a szomszédok kemencéit is igénybe vették. Vacsorakor így több háztól hordták át az elkészült ételeket. Állandó felügyelet kellett minden kemencénél, mert előfordult, hogy a magára hagyott kemencéből a lesők – akikről később lesz szó –, egy tepsi pecsenyét elemelek. A padlásokról előkerült nagyméretű cserépedényeket, a lakodalmas fazekakat már emberemlékezet óta nem használták lakodalmi ételek főzésére.

A lakodalom helye

A lakodalmat leginkább a házban tartották. Néha előfordult, hogy a ház mérete nem felelt meg, akkor – ha olyan kapcsolatban voltak – egy tehetősebb szomszéd házáat vették igénybe. Előző nap a bútorokat kihordták a pajtába, kamrába. Az asztalokat a szomszédoktól, rokonoktól összehordták, de előfordult, hogy az asztalokat és padokat a szoba földjébe vert karókra rakott deszkából, pallóból készítették. A lakodalom után úgyszólván újra kellett „sározni” (tapasztani). Az ötvenes évektől a szoba falára körbe szőnyegpapírt rajzszögelték, hogy a mész a vendégek ruháját meg ne fogja. Néha a pajtában tartották a lakodalmat, ahonnan arra már jócskán kifogyott a széna. Erre azonban csak ritkán, nagyon enyhe tél esetén került sor, vagy ha a lakodalmat nem télen tartották. A vidékre egyébként ez nem volt jellemző. Erre utal az alábbi történet.

Lakodalomba volt hivatalos egy falusi bácsi. Mivel a lakodalom egy távoli faluban volt, ezért vonattal ment. A vasútállomáson jegyet kért.

– Legyen szíves adjon egy jegyet a vonatra! – szólította meg a forgalmistát, aki egyben a pénztáros is volt.

– Hova megy, bátyám – kérdezte az.

– Lakodalomba!

– Hova adjam a jegyet? – türelmetlenkedett a vasutas.

– Ide a markomba! – válaszolt az öreg.

Látta a vasutas, így nem jut közelebb a célhoz, nem tudja meg hová is adja a jegyet, hát gondolt egyet.

– Hát hol lesz a lakodalom?

– Gondolom, ha jó idő lesz, akkor kint az udvaron, ha meg eső lesz, akkor a pajtában – válaszolt az öreg.

Esküvő

A sok viszontagságon átesett menyasszony és vőlegény számára elérkezik a várva-várt nap. Az esküvő ma már a lakodalmi folyamat része, annak egy közbenső állomása. Ez nem mindig volt így. Gönczi is ezt írja: „Pákán az esküvő után soha sincs azonnal lakodalom. Ilyen esetekben az esküvőre való menetel nagyon szerény külsőséggel, sőt itt-ott mintegy lopva megy végbe. Esküvő után egyik erre, másik arra megy, külön a menyasszony, s külön a vőlegény.”

Itt meg kell jegyeznem, mikor Gönczi Pákáról ír, a pákai egyházközséget érti alatta, mert úgy tapasztalta, hogy az egy fűrészhez tartozó községeknek azonosak a lakodalmi szokásai. Tehát ez esetben 18 községről kell beszélnünk. Ezek akkor a következők voltak: Lispe, Erdőhát, Szent Adorján, Maróc, Lasztonya, Pördefölde, Kányavár, Dömefölde, Páka, Csömödér, Hernyék, Kíssziget, Zebecke, Ortaháza, Csertalagos, Náprádfa, Gutorföldre és Szentpéterföldre.

Ezért az esküvőt külön tárgyalom, a lakodalomnál csak utalok rá.

Az esküvő történései időrendben

Itt ismét csak Gönczitől vett idézettel kell kezdenünk: „A század elején az esküvő napjának reggelén a vőlegény két násznaggyal a menyasszonyos házba ment, ahol a násznép gyülekezett. Még a múlt században a menyasszonyt előlük a kamrába bujtatták, ahol a vőlegénynek és násznagyoknak kellett megkeresni és a násznép közé kísérni. Ezt követte a reggeli.”

Ma már délután van az esküvő. A külső faluból érkező násznépet a menyasszonyos háznál ebéddel várják.

Pákán még az 1970-es évek végén is élt az a szokás, hogy a menyasszony a vőlegény megérkezéséig nem ölthette magára a menyasszonyi ruhát, őt abban az csak induláskor láthatta meg.

Az esküvő helye

Az esküvő a múlt század végéig templomi esküvőt jelentett. A polgári esküvő a jegyzőségen, majd később a tanácson két tanú jelenlétében az anyakönyvvezető előtt, minden külsőség nélkül zajlott le. Néha még tanúnak is az utcáról, vagy a hivatal dolgozói közül kértek fel. Annál fényesebb volt aztán a templomi esküvő. Majd következett egy fordított világ. A házasságkötő teremben egyre kulturáltabb körülmények közt zajlott a szertartás. Persze apró bakik azért adódtak:

Néhány évtizeddel ezelőtt az volt a szokás, hogy a polgári esküvőt szerény körülmények között, csupán két tanú jelenlétében kötötték. Azon sem rokonok, sem ismerősök nem vettek részt.

Az utolsó egy-másfél évtizedben ez megváltozott. A tanácsi esküvő is ünnepélyes külsőségek közt zajlott. Szokásba jött, hogy az ünnepélyes tanácsi esküvő után vonultak a templomi esküvőre.

Egy ilyen tanácsi esküvőn új anyakönyvvezető adta össze az ifjú párt, akinek ez volt a bemutatkozó első szertartása. Nagyon izgult is emiatt, de gond nélkül lezajlott a ceremónia.



Megérkezés a templomba

Az utolsó mondat volt már csak hátra, amellyel utjára bocsátja az ifjú házасokat. Láthatóan megkönnyebbült, és elmondta a mondatot:

– Kedves ifjú házасok, kedves egybegyűltek, a házasságot ezennel befejezettnek nyilvánítom.

Egyre többen tartották esküvőjüket a házasságkötő termekben, és egyre kevesebben (vagy csak fényes külsőségek nélkül) a templomban.

Az 1970-es években aztán a polgári esküvőről a násznép a templomba vonult, dupla élvezetet nyújtva a bámészkodóknak.

Az esküvőről ma már minden esetben a lakodalom helyszínére mennek. Ennek egyre ritkábban a családi ház ad helyet, inkább középületek erre a célra bérbe vehető helyiségei vagy éttermek szolgálnak. Minden faluban van ilyen helyiség.

Korábban ez nem így volt: Az esküvő megtörténte után, a templomból kijövet a zenészek rázendítenek, ha helybeliek a lakodalmas házba, ha pedig fiókközségből valók, egyenesen a korcsmába tartanak. Ott esznek, isznak, táncolnak. ... A korcsmából estefelé ballagnak vagy kocsiznak hazafelé. A faluba való visszatérés még zajosabb, mint az esküvőre menetel. – írja Gönczi.

Míg a lakodalmakat a családok otthon tartották az esküvőről az ifjú pár ahhoz a házhoz ment, ahonnan elment a menyasszony, illetve vőlegény. Végleges otthonukba éjfélt – a menyasszony tánc – után tértek meg.

Indulás a menyasszonyért

A vőlegényes háztól a menyasszonyos házhoz indulás előtt így búcsúztatták a vőlegényt (vőlegénykikérő).

Halljunk szót uraim!

Tisztelt násznép, Isten szent nevében

Induljunk el innen csendben, békességben!

Vőlegény urunknak keressük föl párját,

Az ő drága kincsét, ékes menyasszonyát!

Szerezzünk néki sok boldogságot,

Hozzunk a keblére egy szép, szűz virágot.

Először az Isten templomába visszük,
Hogy szent áldás után boldogság legyen hitük.
Induljunk a szentháromság nevében,
E hosszú utunkon vezéreljen Isten!

A menyasszony házánál nem zajlott simán a fogadás, bár nagyon várták, de nem engedték be addig a vőlegényt és a vele érkezőket, amíg a háziak tréfás kérdéseire meg nem adták a megfelelő választ. Bejutás után még meg kellett keresniük az elbujtatott menyasszonyt. Ez mára kiment a szokásból.

Megérkezéskor a menyasszonyos háznál így kérték ki a menyasszonyt:

Víg lakodalom, ékes gyülekezet!
E bátor kis csapatunk hozzátok érkezett.
Tisztelettel kérjük vőlegényünk párját,
Jöjjön ki mi elének, hadd nézzük az arcát.
Láthassuk boldognak vőlegény urunkat.
Ezzel átadjuk drága ajándékunkat.

A lányos házbeliek válasza:

Jaj miképp indítsam szólásnak ajkam,
Látom égnek fáklyáim, jelen vannak virágaim,
Akikkel örömmel töltöttem napjaim.
Veletek tovább nem lehetek,
De hogy búcsúzzak, arra még ráérek.
Hogy beszélék, rám figyeljetek.
Hogy éntőlem mindannyian búcsút vegyetek.

Esküvői ebéd

Így zajlott ez a hetvenes évekig, amikor még mindkét családnál külön tartottak lakodalmat. Ma legtöbbször együtt tartják. Minden faluban van olyan épület – kultúrház, étterem –, mely alkalmas erre. Ide mindkét család vendégeit meghívják. Az ebéden csak a szűkebb család tagjai,

násznagyok, koszorúslányok és vőfélyek vesznek részt, és azok a rokonok, akik távolabbról érkeztek.

Az esküvő előtti ebédet akkor készítették és adták, ha a vőlegény másik faluból való volt. A vőlegény és a násznép egy része, násznagyok, koszorúslányok és vőfélyek vettek részt rajta a menyasszony családja társaságában.

Az ünnepi ebéd fogásai:

... az 1930–60-as években:

Becsinált leves baromfiaprólékból

Sült tyúk

Sertéssült (pecsenye) és hurka

Savanyúság

Sütemények

Bor

...és az 1970–90-es években:

Becsinált leves

Töltött csirkecomb

Töltött dagadó (disznó)

Són sült csirke

Tyúk- és disznópecsenye

Hurka (véres, májas)

Fasírozott (vagdalt hús pogácsába sütvé, benne főtt tojással)

Savanyúság (uborka, paprika ...)

Tészták (sütemény)

Kávét, bor, sör, üdítők (a receptek a függelékben találhatók)

Indulás az esküvőre, kikérés és elköszöntés

Ebéd után öltöztetik a menyasszonyt, és innen indulnak az esküvőre. Mielőtt ez megtörténne a násznagy kikéri a menyasszonyt:

Szerencsés jó napot adott az Úristen,

Hála a napnak felvirradtunk szépen.

Eljött az az óra melyben a lányoknak
Oltárhoz kell lépni, mint szép menyasszonynak.
E járatban jöttünk tisztos hajlékukba,
Hogy elvezessük őt az Isten házába.
Ezért kérjük szépen a szülőket,
Engedjék útjára kedves gyermeküket.

Indulás előtt – korábban a násznagy, ma az első vőfély – elkészönti a menyasszonyt:

Halljunk búcsúszót egy párat,
Mielőtt itt hagynánk e tisztos házat.
Mert illő, mielőtt ily nagy útra indulunk,
Isten s ember előtt híven beszámoljunk.
Menyasszonyunk is ily módon szólna,
Ha szíve érzelmétől most szavakhoz jutna.
Elmondom tehát, mit elméje gondol,
Látom bús arcáról ilyenformán szólna.
Örömmel virradt fel rám e szép reggel,
Örömmel üdvözlöm ártatlan szívemmel.
De keblemet most nagy bánat fogja el,
Mert a szent házaselet útjára lépek fel.
Hosszú az én utam, melyre most indulok,
Ó Istenem ezért, tehozzád fordulok.
Hálás szívvel tőled kegyelmet esdeklek,
Mert segílyt és áldást csak tetőled nyerhetek.
Ó Istenem ne hagyj el, maradj énvelem,
Bocsásd meg az ellened elkövetett vétkem.
Most hozzátok fordulok kedves, jó szüleim,
És kik jelen vagytok testvéreim, rokonaim, leány pajtásaim.
Bocsássatok meg, ha bármit is vétettem tinéktek.
Most kísérfetek az Isten házába.
És kérjétek az Istent imádkozva,
Hogy bő áldását adja szent házasságomra.
Most mielőtt indulok, így válok el tőletek:
Az Isten áldjon meg benneteket!

Induljunk a szentháromság nevében,
E hosszú úton vezéreljen az Isten!
Isten velük, dicsértessék a Jézus Krisztus!

Egy másik változat:

Tisztelt násznép!
Halljunk egy pár búcsúszót, mielőtt itt hagynánk e tisztelt házat.
Mert illő az, midőn ilyen útra indulunk,
Isten s ember előtt híven beszámoljunk.
Kedves menyasszonyunk is e szavakon szólna,
Ha szíve érzelmétől most szavakhoz jutna.
Elmondom én most tehát, mit elméje gondol,
Ilyenformán szólna, látom szép arcáról:
Örömmel virradt fel reám e szép reggel,
Örömmel üdvözlöm ártatlan szívemmel.
De keblemet most nagy bánat fogja el,
Mert a szent házaselet útjára léptem fel.
Hosszú az én utam, melyre most indulok,
Ezért ó Istenem tehozzád fordulok.
Buzgó szívvel tőled kegyelmet esdeklek,
Mert segílyt és áldást csak tőled nyerhetek.
Ne hagyj el, légy velem e nehéz sorsomban,
Szent fiaddal együtt állj mellettem nyomban.
Most változik át életemnek útja,
Síríg tartó örömré, vagy örökös búra.
Ezért jó Istenem ne hagyj el, légy velem,
Bocsásd meg ellened elkövetett vétkem.
Add, hogy boldog legyen az én páros életem,
Édes Jézus, kérlek, maradj holtig vélem.
Most hozzátok fordulok kedves, jó szüleim,
És kik jelen vagytok kedves rokonaim (testvéreim, leánytársaim),
Bocsássatok meg ti is, bármit is vétettem.
Kísérjétek ti is az Isten házába,
Kérjétek az Istent imádkozva,
Hogy bő áldását adja szent házasságomra.

Induljunk el tehát a Szentháromság nevében,
E nehéz utunkon vezéreljen az Isten.
Dicsértessék a Jézus Krisztus!

Végül egy Göcsej más részéről:

Tisztelt násznép!
Halljunk búcsúszót egy párat,
mielőtt itt hagynánk ez érdekes házat.
Ez ünneplő háznak dísz és virága
egy új életre indul, engedjük útjára.
Kedves menyasszonyunk szüleitől búcsúzzék el szépen,
vőlegénye várja szeretettel régen.
Egy síró menyasszony, hogy is beszélhetne,
Búcsúzó szavait én mondom helyette.
Kedves jó szüleim kik felneveltek,
Áldja meg az Isten jóságos szívetek.
Ezerszer köszönöm szülői jószágtok,
Hálával hűséggel gondolkodok reátok.
Búcsúzom tőletek is kedves testvéreim,
Testvéri körünkben kizsakít az élet.
Ezután is így leszünk testvéri szeretetben,
Ígérem így lesz, bízzunk az Istenben.
Kedves jó vendégek, leánytársaim, ismerős legények,
Az Istentől is minden jót kívánok néktek,
Bocsássatok meg, ha valamit vétettem néktek.
Kísérjétek ti is az Isten házába,
És kérjétek az Istent értem imádkozva.
De most már elmegyek, mert az Isten így rendelte,
Hogy választott párommal a szent oltár elé lépjek.
Kérjük az Úristent áldjon meg bennünket,
S bő áldását adja szent házasságunkra.
Induljunk el a szentháromság nevében,
Nehéz utunkon vezessen az Isten.
Dicsértessék a Jézus Krisztus!

Az esküvői menet

Az esküvő napja a XX. század elején nem korlátozódott egy bizonyos napra. Vasárnap, hétfőn vagy szerdán tartották. Az első világháborút követően az egyházi esküvők napja a vasárnap lett (erre még az ötvenes évek végén, hatvanas évek elején is volt példa), majd a megjelenő ipari munkahelyek munkarendje miatt, mindinkább a szombat délután. Esküvőre a helybeliek gyalog, a külső falubeliek pedig többnyire kocsin mentek. Pákára Döme földéről, Csömödérből néha gyalog jöttek be.

A menet ilyenkor így alakul(t) (e szokás szintén alig változott a század eleje óta):

Elöl az első vőfély a menyasszonnyal, utánuk a vőlegény az első koszorúslánnyal, majd a többi koszorúslány és vőfély következik. Őket a násznagyok a feleségeikkel, és a násznép követi. Az 1940-es évekig néhol még tartották a szokást, hogy a násznagy mellett egy nászasszony, más néven nyoszolyóasszony ment. Róla még ejtünk szót. Végül a zenészek következtek. Ez utóbbira a vizsgált területen az 1960-as évek óta nem volt példa. Ugyancsak ez volt a sorrend akkor is, ha kocsival ment a násznép.



Násznép templomba indulás előtt, Iklódbördőce



Násznép templomba indulás előtt, Páka 1950

A násznép öltözéke a század eleje óta sokat változott. Akkor, erre az alkalomra nem vettek külön ruhát, hanem – mint Gönczi írja – vasárnapi ruhájukban esküdtek.

A menyasszony ruhája fehér, ízlésének és pénztárcájának megfelelően kiválasztott. A fehér ruha viselete polgári hatásra alakult ki. A hosszú fehér ruha, koszorúval és földig érő fátyollal a negyvenes évek elején jelenik meg falusi esküvői fényképeken. Elterjedésének pontos ideje nem ismert, mert a fényképezkedés csak az ötvenes évek tájékán vált rendszeressé, az adatközlők pedig bizonytalanok voltak az időpontokat illetően.

A hetvenes években a hosszú ruhát egy rövid időre felváltotta a fehér vagy vajszerű kiskosztüm. Fehér ruhában, koszorúval a fején csak lány esküdhetett. Özvegy, szabados életet élő, netán *megegett* lány nem. Az ilyeneket nyelvére vette a falu. A vőlegény sötét öltönyt viselt.

A koszorúslányok rózsaszín vagy világoskék földig érő ruha viselete is ötvenes évektől számítható, előtte – szintén a negyvenes évek elejétől – ők is fehér ruhát hordtak, de találtunk olyan fényképet az ötvenes évek közepéről Gutorföldéről, ahol még ők is, és a kis koszorúslányok is fehérben voltak.



Násznép templomba indulás előtt, Gutorföldre 1938

A vőfélyek viselete a sötét öltöny. Míg kalap volt a divat, a kalapra szalagot (pántlikát) kötöttek. Az ötvenes-hatvanas években az esküvőre indulás előtt a koszorúslányok – többnyire a menyasszony által vásárolt – gyöngyös bokrétát tűztek a zakók, kabátok hajtókájára, amit a vőfélyek aztán megőriztek. Hasonló bokrétát viseltek a násznagyok is. Esetenként az övék nagyobb méretű volt.

A koszorúslányok gyöngyös pártát viseltek, vagy hajukba egy-egy szál virág volt tűzve. Ez később is így volt.

A lovak feje szerszámokra kötött szalagokkal – legtöbbször krepp-papírból kivágott színes szalagokkal – volt díszítve.

Ma a gépkocsik ablakába csíptetik e szalagokat, vagy az antennára kötik és hangos tülköléssel figyelmeztetik a járókelőket, hogy lakodalmas menet közeledik.

Erre korábban a zenészek voltak hivatottak. Általában a primás és a kontrás – ha gyalog jöttek – a kocsira néha a cimbalom és a bőgő is felkerült.

Így vonultak, vagy hajtottak végig a falun – vagy falvakon – kíváncsi szemek keresztútjében. Amerre elhaladtak a hidakon, kapuknak támasz-

kodva báméskodók figyelték a menetet. A templom előtti téren meg kisebb tömeg verődött össze, kíváncsi gyerekekből, asszonyokból. Néha fel-feltűnt köztük egy öregember is.

A báméskodók aztán nem kímélve a násznépet hangos megjegyzéseket tettek rájuk.

Mint Gönczitől tudjuk, ez így volt már a század elején is; mindkét fél vaskosan odamondogatott a másiknak. Íme erre is néhány példa a visszaemlékezőktől:

Pákára néha még a külső falvakból is gyalog jött be esküvőre a lakodalmas menet.

A templom környékén ilyenkor összeverődtek a kíváncsiak. Főleg asszonyok, de néha férfiak, többnyire az öregebbje. A környező házak ablakából is árgus szemekkel figyelték a menetet és gyakran tettek rájuk csúfolódó megjegyzéseket.

Egy téli délután a násznép érkezésekor is valaki jó hangosan megjegyezte:

– A vőlegénynek el van oldódva a gatyamadzagja.

Szerencsétlen fiatalember talán a feje tetejétől a talpáig elpirult, de sem lenézni, sem megállni nem mert, nehogy további csúfolódásra adjon okot.



Templomba indulás előtt kis koszorúslányokkal, Gutorfölde 1955

Egy másik történet:

Pákára, a templomba az esküdni kívánók a külső falvakból lovas szekérrel jöttek be.

A kocsisok úgy álltak a szekerekkel a templom kerítése mellé, hogy a felszállás után ne kelljen forgolódni, hanem egyből indulhassanak. Aztán a kocsik mellett álldogálva beszélgettek, meg iddogáltak az üléskasba tett boros üvegekből.

Egyik hideg, de hó nélküli téli napon is esküvő volt. A kocsisok egy darabig ácsorogtak, aztán mivel átfáztak az úton, a lovakat meg a kocsikat az ott tébláboló suhancokra bízva, átmentek a közeli kocsmába melegedni.

Erre vártak a suhancok.

Az egyik szekéren – amelyiken a menyasszony és vőlegény érkezett – meglazították az üléskast és egy kötéllal a kerítésoszlophoz kötötték.

Amikor a násznép kijött a templomból, a kocsisok is visszajöttek. Sietve szedték le a pokrócot a lovakról. A kötelet senki sem vette észre.

A násznagy is fölült az ifjú pár kocsijára a kocsis mellé. Megemelte a borosüveget, a kocsis a lovak közé vágott. A kocsi meglódult, a kötel megfeszült, az ifjú pár meg üléskasostól a földre huppant.



Esküvői menet



Menyasszony és koszorúslányai

Egy másik alkalommal meg a tengelyből szedték ki a szegeket, amelyek a kerekeket rögzítették.

Alig mentek pár száz métert a kerekek kipotyogtak.

A helyi és környékbeli szokás szerint az esküvőt a lány fárájának templomában tartották. (Ez egyébként egyházi előírás is volt.)

Pákán lakodalmakkor a násznép a lányos házhoz gyalog, ha külső falubeli volt a vőlegény, akkor lovas szekérrel érkezett. A vendégek fogataival behajtottak a lakodalmas házhoz, ahol a lovakat az istállóban és pajtában helyezték el. Ilyenkor a szekérre fonott ülészkasok kerültek, és abban ültek az utasok. A násznép pedig gyalog ment a templomba.

A násznép megrézfálása pedig bevett szokás volt a helyi legények körében. – olvashatjuk Gönczi művében.

Ide kívánczodik egy újabb csínytevés az 1930-as évekből:

Egyik alkalommal egy használt párnából kiszedett tollat gyűjtottak meg a lakodalmas ház hídjá alatt, amikor az utca végén feltűnt az első szekér.

Ezen ült a vőlegény és az első vőfény. Amikor a szépen felpántlikázott kocsi parádésan be akart kanyarodni az udvarra, a lovak a híd előtt lecövekelték, majd hátrálni kezdtek az utánuk jövő fogat felé a bámészkodók nagy derűségére.

Ehhez hasonló durva tréfákat Gönczi is közöl, tehát e téren is tovább élt a hagyomány.

Persze a csínytevőknek résen kellett lenniük, mert ha a feldühödött násznép kézbe kaphatta őket, nagyon pórul jártak.

Mint azt korábban már leírtuk az esküvő fejezetben, ma fényes körülmények közt zajlanak a szertartások a községek házasságkötő termeiben és a templomokban egyaránt. Mielőtt a lakodalom szokásait vennénk sorra, meg kell jegyezmem, hogy a megesett lánynak nem, vagy nagyritkán tartottak lakodalmat. Vidékünkön ezzel kapcsolatban kialakult szokásról nincs tudomásom. (Viszont erre vonatkozó század eleji érdekes Vas megyei adalékkal szolgált egy kedves ismerősöm: „Terhes menyaszszony esetén nem volt lakodalom, csak egy vacsora. Egy idősebb férfirokont kértek fel, ő hívta meg a vacsorára a vendégeket. Nem volt zene sem a nagy szégyen miatt. Ezt a szokást hívták nálunk *kuszári*-nak.”

Előkészületek a vacsorához

Amikor a násznép elvonul, az otthon maradottak – a forgódók (forgolódók, segítők) – gyorsan elmosogatnak, rendbe teszik a termet, és vacsorához terítik az asztalokat, és a gazdaasszony vezetésével nekiállnak a vacsora főzéshez. A leves kivételével, mert az már reggel óta fő a kocsonyával együtt, amit ugyancsak ebben a holt időszakban mernek ki.

Közben megérkeznek a zenészek is, akik elrendezik hangszereiket. A húszas-harmincas években a lakodalmi bandát hegedűsök, sípos, cimbalmos, bőgös alkotta. Ha nem volt bőgös, akkor kontrás. Később – az ötvenes években – hegedűs, tangóharmonikás, dobos, majd – 1970 körül – megjelentek az elektromos hangszerek: a gitár és az orgona. Ma főleg ezek alkotják a zenekart. Ők is várják a hazatérő násznépet. Mivel nincs más dolguk beszélgetnek egymással, az otthon lévőkkel, esetleg étkeznek.

Amikor a násznép visszaérkezett a templomból, a belépők tiszteletére a zenekar tust húzott, és a násznagy (vagy az első vőfély) beköszöntötte őket. Íme ezekből néhány:

Halljunk szót Uraim!

Legyen az Úristen dicsőséges az égben!

Szerencsésen vittük nagy utunkat végbe.

Váljék az ifjú párnak mai esküvése,

Lelküknek örök javára, üdvére.

Isten áldása szálljék a fejükre,

Legyenek boldogok, vidámak örökre.

Csak vígan!

...a másik:

Most, hogy megérkeztünk áldásos utunkról,

Ne feledkezzünk meg a ma történt dologról.

Emlékezzünk meg két fiatal emberről,

Aki ma egymásnak örök hűséget esküdött.

Nyissanak ajtót szélesre előttünk,

Hogy e áldott házba bátran beléphessünk.

Nosza muzsikusok, ti se aludjatok,

Egy jó magyar csárdást máris elhúzzatok!

Csak vígan!

...a harmadik:

Itt vagyunk jó szülők, az oltártól jövünk,

Az édes Jézus is ott vala köztünk.

Hallotta az esküt, amelyet tevének,

Az Úrnak szolgája megáldotta őket,

Az ő szent nevében szent frigyre lépöket.

Mi is imádkoztunk, kik ott valánk; értük,

A szeretett atyát buzgó szívvel kértük.

Mai fáradozásunk tán nincsen hiába,

Mert tőle függ életük boldogsága.

Ő lányotoknak (fiatoknak) drága kincse,
Legyetek rajta ti is, hogy utját virágokkal hintse.
Ő, szép családfátok töbejtott ága,
Ápoljátok híven, hogy legyen virága.
És most vígságra pengjen föl a cimbalom,
Mert ezek után kezdődik itt a lakodalom.
Táncra kerül itt mindenkinek párja,
Étkezésig mindenki széles kedvvel járja.
Csak vígan!

...a negyedik

Legyen az Istennek dicsőség a mennyben,
szerencsével jártuk nagy dolgunkat végbe.
Legyen az Isten vezérünk mindenben.
Ami még hátra van érjünk véget szépen,
Vállják az új párnak szent eskütételére,
Lelkünk örök javára és üdvére.
Isten áldása szálljon rá fejükre,
Valamint az őket nevelő szülőkre.
Legyenek vidámak és boldogok örökre!
Dicsértessék a Jézus Krisztus!

A zenészek ekkor valóban egy gyors csárdást húztak. A násznagy a menyasszonyt vitte táncba, míg a többiek a párjukkal fordultak egyet, csak úgy felöltözve (kabátosan, kalaposan), ahogy az esküvőről jöttek.

Ezek után a násznép beszélgetéssel, szolid borozgatással töltötte az időt. A zenészek is bekapcsolódtak ebbe, egyelőre nem volt dolguk.

Az érkező vendégek fogadása

A menyasszonynak és a vőlegénynek kell az érkező vendégeket várni, fogadni a jókívánságaikat, és átvenni a nászajándékot. (A távolabbról érkezettek már megérkezésükkor, vagy majd csak másnap, illetve harmadnap adják át ajándékaikat.) A vendégektől átvett ajándékokat és tortákat

külön helyiségben helyezik el, gondosan megjelölve és feljegyezve, hogy ki hozta. Az ajándékbontásra csak a második illetve harmadik napon kerül sor.

A vendégeket régen nem fogadták itallal. A '80-as évektől kezdve a vendéglátóhelyektől átvett szokással, tömény itallal (konyak, pálinka, likőrök) kínálják őket.

Amikor a vendégek nagy része már megérkezett, úgy 7 óra tájban a zenészek játszani kezdenek. Hallgatókat játszanak egészen a vacsora végéig.

A vendégek nem ülnek asztalhoz, egy-egy széket, padot foglalnak el (főleg a nők), a többiek állva beszélgetnek. A kínálásukról a borhordók gondoskodnak. Ők fiatalabb szomszédok, távolabbi rokonok közül kerülnek ki. Azért választottak fiatal, legfeljebb középkorú férfiakat, mert a vendégsereg folyamatos ellátása, a bor pajtából, kamrából, pincéből történő hordása fárasztó munka volt. Erre még később visszatérünk.



Pörkölttorta-menyasszony

Fényképezkedés

Az esküvőnek van még egy fontos mozzanata a fényképezkedés. Nem tudjuk, hogy a fényképezkedés szokásának kialakulása mikorra datálható. A témához kapcsolódó első fényképfelvételek az 1930-as évek második feléhez kapcsolhatók. Nagyobb számban az 1940-es évek végén az 1950-es évek elején tűnnek fel ezek a tipikusan beállított csoportképek.

A felvételeket leggyakrabban a Lentiben élő Polgár Jenő és Szeles János György fényképészek, ritkábban a falvakban élő amatőr vagy inkább műkedvelő fotográfusok készítették. A felvételek legtöbbször az esküvőre indulás előtt a szomszéd pajta háta mögött készült, amely megfelelő egyenletes, semleges háttérrel biztosított. A képeken elől a padon középen ül a menyasszony és a vőlegény, az örömszülők, koszorúslányok. Hátról a násznagyok, vőfélyek állnak. Természetesen tudunk régebbi felvételekről is, amelyek az ifjú párt ábrázolják, de ezek mind városi műteremben készültek, és akiket ábrázol a polgári rend tagjai sorából kerültek ki. Az ilyen műtermi felvételek falvakbani elterjedése az 1970-es évektől vált tömegessé. Ilyenkor az ifjú pár az esküvő után – visszatérve a lakodalom helyszínére – gépkocsiba ült, és beutazott Lentibe, valamelyik fényképész műtermébe. Ebben az időben terjedtek el a színezett, a színes fényképet utánzó esküvői képek. Napjainkban már pl. Pákán lehetőség van a lakodalom helyszínénél szolgáló közösségi épületben kialakított fotóstúdióban a felvételek elkészítésére. A technika fejlődésével a fényképészek is lépést tartanak. Ma már vállalják – és ajánlják szolgáltatásként – az esküvői szertartás teljes és a lakodalom fontosabb mozzanatainak videoszalagra vagy digitális rögzítését. Természetesen nagy tömegben készítenek felvételeket az eseményen részt vevő rokonok, ismerősök is. Ezeknek a felvételeknek a múltban is, és ma is fontos kordokumentáló szerepük volt és van.

Vacsora

Nyolc óra tájban elkészült a vacsora. Erre már valamennyi vendég megérkezett, azok is, akikért – mint Döme földén – a vőfélyeknek még el kellett menni, hogy behívják őket.

A vacsorához a beültetést régen a násznagy, ma a vőfélyek végzik. Szintén egy verses köszöntővel.

Halljunk szót uraim!

Dicsérettel legyen tele ez a hajlék,

Csendesebben legyünk, hogy beszédem hallják!

Szomorúság, bánat, mitőlünk távozzék,

Aki nem tud semmit, az tőlem tanuljék!
Uraim, az asztal meg vagyon terítve,
Tányér, kanál, villa be vagyon készítve.
Jönnek az ételek ezután sorjába;
Ez a sok asszony nép nem áll itt hiába.
Hogy a leves ki ne hűljön,
Tessék Uraim helyre telepedni,
(A gyomrát nálunk ne rontsa el senki),
A muzsikásoknak is meg kell melegedni.

Van egy másik, hosszabb változata is:

Halljunk szót Uraim!
Dicsérettel legyen tele ez a hajlék,
Csendességben legyünk, hogy beszédem hallják.
Szomorúság, bánat mitőlünk távozzék,
Aki nagyon éhes, még pár percet várják.
Amint látták már, az asztal meg van terítve,
Kés, kanál, villával fel van ékesítve.
Mindjárt jönnek az ételek sorjában,
Hogy az a sok vendég ne álljon itt hiába.
Nehogy az étel az asztalon kihűljön,
És a felmelegítése fáradságba kerüljön.
Éppen ezért tessék helyre telepedni,
Mert a sarokban a zenészek is jó lenne megpihenni.
Az ifjú párnak kérek egy kis helyet,
Hogy egymás mellé leülhessenek.
Násznagyuramat pedig arra kérem,
Hogy jól tartsa őket, azon igyekezzen,
Nehogy tánc közben nagyon elpilledjenek,
És a nászéjszaka nehezükre essen.
Éljenek boldogan, vidám házasságban,
Szaporodjanak is jövő ilyen tájban.
Akkor jövünk majd a keresztelőre,
S egy jót mulatunk majd, mondhatom előre.
Most már többet nem tréfálok, megyek a konyhába

A sok jó ételek finom illatára.
S megjelenek mindenki láttára,
Ha előbb nem, majd Szent György-napjára.
Most pedig induljunk el vígan, nótaszóval,
Álljon be a sorba mindenki, de sorban.

A beülés a Kánai mennyegző dallamára történik. Gönczi is azt írja róla, hogy elmaradhatatlan a lakodalomból. Sok helyen már csak zeneszóra vonulnak, legfőljebb az első versszakát éneklik. Egyik változatának teljes szövegét és kottáját is közlöm, illetve egy másiknak a ma használttól eltérő első két versszakát.

Az anyaggyűjtés során a forrásokban mindenütt a dal hat versszakos változatát találtam. Saját gyűjtésemben viszont van egy nyolc illetve tizenkét versszakos. Mivel a kettő első nyolc versszaka – a két elsőben lévő néhány szavas eltéréssel – azonos, ezért a hosszabb szövegét teljes terjedelemben, míg a rövidebbnek csak első két versszakát közlöm. Továbbá közlöm a ma ismert és általánosan használt vers kottáját és első versszakát.



Beülés vacsorához

Moderato ♩ = 66

Mi-kor az Úr - Jé - zus a föl - dőn járt,
La - ko - dal-mas ház - hoz be - ta - lált,
A vi - zet is bor - rá tet - te, a nász - né - pet ven - dé - gel - te
Ká - nán menyeg - ző - be.

Kánán menyegző

Mikor az Úrjézus a földön járt,
Lakodalmas házhoz betalált.
A vizet is borrá tette,
A násznépet vendégelte,
Kánán menyegzőbe.

Mikor lakodalmat kezdének,
Jézust is meghívták vendégnek.
Őt követik tanítványi,
Mind a tyúkot ő fiai.
Kánán menyegzőbe.

Az első tál ételt felhozták,
Jézust pedig azzal kínálták.
Tetszett mindenben az étek,
Csak a borban van a vétek.
Kánán menyegzőbe.

Jézus anyja hogy eztet látja,
Fogyatkozásukat megszánja.
Fiam mondja borunk nincsen,
Azért semmi kedvünk sincsen.
Kánán menyegzőbe.

Jézus hogy vigasztalást tenne,
Anyja kérése, hogy meg lenne.
Parancsolá meríteni,
Kútból hat vödört tölteni.
Kánán menyegzőbe.

A szolgák gyorsan elsietnek,
Kútból hat vödört megtöltenek.
Jézus borrá változtatja,
Első csodá(já)t mutatja.
Kánán menyegzőbe.

A bort adja násznagy kezébe.
Hogy adja a vendég elébe.
Násznagy a bort megköstölja,
Mindjárt völegényt szólítja.
Kánán menyegzőbe.

Minden ember így mond elsőbe.
Jó bort hoz a vendég elébe.
De te úgy mond a jót tartod,
És az alább valót hozod.
Kánán menyegzőbe.

Mátyás a poharat vigyázza.
Soká kerül, nehezen várja.
Jakab elől ő felkapja,
Szomjas torkára felhajtja.
Kánán menyegzőbe.

Péter társaival vígan volt,
Köszönt Andrásra egy pohár bort.
Meg sem törli ő bajuszát,
Csak fel hajtja a poharát.
Kánán menyegzőbe.

Iskariusz hogy eztet látja,
Hogy ötet senki sem kínálja,
Kapja kondért háladásért:
Igyunk hát a vőlegényért.
Kánán menyegzőbe.

Dicsérjük az Istent, és áldjuk,
Hogy a lakodalmat megáldta.
Jó bor mellett duda nélkül,
Bolond táncol ugrás nélkül.
Eztet mi dicsérjük,
Kánán menyegzőbe.

Az előzőétől eltérő két első versszak:

Az igaz Messiás már eljött,
Sokféle csodákat köztünk tett.
A vizet is borrá tette,
A násznépet vendégelte.
Kánán menyegzőbe.

Nagy lakodalmat ők kezdenek,
Jézust is meghívták vendégnek.
Őt követik tanítványi,
Mind a tyúkot a fiai.
Kánán menyegzőbe.

A beültetéskor a termet úgy rendezték (és rendezik) be, hogy az ifjú pár a fő helyre kerüljön, oldalukon a násznagyokkal. A vőfélyek és koszorúslányok nem ültek le, hanem a forgódókkal együtt a vacsora fogásainak tálalásában segítettek. Ez már a századelőn is így volt.

Tálalás

A vacsora minden fogás előtt a vőfélyek valamelyike köszöntőt mondott. Sajnos ezekből – bár ismerte – Gönczi nem jegyzett le egyet sem, mert mint írja: „csak vásáron vett ponyvairódmalmi füzetekből tanult versek.”

Érdekes Gönczi megállapítása, mert valahol arra mutat, hogy a népköltészet korábbi írott anyagot vesz át, másrészt sommás kijelentése elgondolkodtató, mert néhány sorral lejjebb azt írja: „Hetés vidékén az ételek föladásánál a vőfélyek nem mondanak köszöntőt.” Ennek magyarázatát viszont nem keresi. Kanizsától délre – Pátró, Surd környékén – ezeket a köszöntőket énekelték.

Az általam kutatott területen – mint korábban már említettem – két lakodalmi köszöntőt tartalmazó könyvecskét találtam, egyiket Kiszigeten, címe: Magyar lakodalom (vőfélykönyv); Cluj – Kolozsvár, 1927. A bejegyzésekből, átírásokból látszik, hogy a környékünkön használták. A négy fejezetből kettőben találtam jelöléseket a Kalotaszegi és a Székely menyegzői szokásoknál. Tehát ezeket érezték magukhoz közelebb állónak. A másik a Zala-, Somogyi vőfélykönyv (Nagykanizsa, 1919). Mint látható a két munka jóval Gönczi művének megjelenése után látott napvilágot. Az általa hivatkozott füzeteket feltehetően a XIX. század második felében nyomtatták. Bizonyára eredetileg a nyomtatott szövegből indultak ki, de nyelvezete miatt azon sokat változtattak. Mivel a köszöntők kézzől-kézre jártak, mindenki a saját szája íze szerint formálta azokat. Hol döcögősebbek, hol simábbak a rímek. Találkoztam olyan szöveggel, ahol egyértelműen látszott, hogy három különböző kéz végzett apróbb módosításokat.

A vacsora fogásainál vessük össze a múltat a jelennel. A század elején a lakodalmakon a következő ételeket adták: húslevest, durván metélt tésztával, giévalevest (sertés gyomrából), húst tormamártással, rozmaringost (mártás), húsos káposztát, réteseket, kütolu kását (kukorica kásából), pecsenyét, kolbászt (valójában hurkát), ez utóbbi kukorica- s hajdinakásával volt töltve, lyukaskalácsot, perecet és kocsonyát.

Ez az ételsor a század első harmadának végére megváltozott, akkortól kezdve az alábbi ételeket adták vacsorára: tyúkhúsleves finommetélttel, főtt tyúkhús paradicsommártással, túrós, káposztás, mákos, almás rétest, paprikás csirkét, mellé rizkását csirkeaprólékkal, pecsenyét (sertés, liba, pulyka), savanyúság, sütemények, bor.



Ételköszöntő

A vacsora mai fogásai a következők:

Első fogás: egész tyúkból készült leves, hosszú tésztával.

Vacsoraköszöntő (az ételsor bevezetője)

Érdemes vendégek nem üresen jöttem,
Ételekkel terhelve van mind a két kezem.
De mielőtt hozzányúlunk a kanálhoz,
Buzgó szívvel fohászkodjunk az Úrhoz.
De, hogy én most itt hosszasan ne papoljak,
És a forró tálaktól sebeket ne kapjak,
Hanem vegyék el kezemből ezt a forró tálát,
Melyet az ujjam már tovább nem állhat.
A hátam mögött is még húsz vénasszony vagyon,
Azoknak is kezét süti igen nagyon.
De ne tántorogjon hát most előttem senki,
Mert a nyakát hamar leforrázom neki.

Itt tehát a leves, melyet adott a jó hús,
Azért itt senkinek szíve ne legyen bús.
Nosza muzsikusok, szóljon hát a víg tus,
Ezzel dicsértessék az Úr Jézus Krisztus.

Változat:

Érdemes vendégek nem üresen jöttem,
Étellel terhelve vagyon mindkét kezem.
Vegyék hát el tőlem ezt a forró tálat,
Amit a kezem már tovább nem állhat.
Itt hozom a levest, mit adott a jó hús,
Ezért senki szíve ne legyen bús!
Nosza muzsikusok szóljon hát egy víg tus,
Ezzel dicsértessék a Jézus Krisztus.

Másik változat:

Itt a forró leves az étkek alapja.
Vigyázzon a szájára ki azt bekapja.
Ez vet a többi jó éteknek ágyat.
Kívánok hozzá pompás jó étvágyat.

Amikor még káposztát is főztek, azt így köszöntötték be:

Paradicsomkertből csak imént érkeztem,
mely gyönyörű kertnek gyümölcséből ettem.
Mivel, hogy ott sokáig kertészkedtem,
szép fejes káposztát ott tenyésztettem.
Mindenki dicsérte, fülemmel hallottam:
káposzta és szára az étkek vezére.
Kedves magyar hazánk, országunk címere,
még királyainknak is gondja volt erre.
Áldott föld az ahol terem gyümölcse.
Többet nem dicsérem, dicsérje meg maga-magát,
mert belevágtam egy fél oldal szalonnát.
Tizenkét disznónak elejét, hátulját,
keresse meg benne ki-ki fülét, farkát.

Mivel, hogy most a káposzta itt vagyon,
ki-ki az evéshez jó étvággyal fogjon.
Restsége miatt éhen ne maradjon,
s azután elébem panaszt ne hozzon.

Leveshús (főtt hús) paradicsom- és gombamártással

Itt hozom a mártást, egyenek belőle,
Remélem, hogy rosszat nem hallok felőle!
Tyúkhús is van mellé, azért olyan tarka,
Hogy a vőlegénynek jól álljon a kezében a villa!
Borjúhúst hoztam ecetes tormával,
Harminchárom évig járt ki az anyjával.
Csak vígan.

Más:

Gyenge borjúhús az, amit hozok mártással,
csak harminc tavaszt ért meg az anyjával,
Gyengesége miatt a szénát sem ehette,
szegény gyenge állat csak a korpát nyelte.
Ezért a mártásért jó sokat fáradoztam,
Magyarország legnagyobb részét bejártam.
Ezt a keveset is a Maros-tőben ástam,
szerencsémnek tartom, hogy reá találtam.
De ez erős étek való csak magyarba,
nem igen fér ebből idegen gyomorba.
Lesz még több étek is, csak ne siessenek,
ez erős étেকből keveset egyenek.
Tessék hát a mártás borjúhússal,
Kínálhatja ki-ki társát erre jó pohár borral.
Egyék hát jó áptussal,
ehhez is tartozik a cigány egy tussal.

Korábban a következő fogás a *paprikás (baromfiaprólékból, májból, zúzából készült tejfölös hús)* volt, *rizzsel*. Ma már nem szerepel a fogások közt.

Amikor a paprikást behozták, a rizs tetejére egy nagy főtt kakasfejet tettek, és az ifjú pár elé vitték. (Mai értelmezés szerint, hogy a férj „jó ka-kas” legyen.) Gönczi is említi ezt, tehát nem újkeletű szokásról van szó, de ma már alig akad rá példa, mert lassan kihalnak azok a gazdasszonyok, akik ezeket a szokásokat tovább örökölték. (A rizsbe – mint korábban említettük – csirkeaprólékot kevertek.)

Itt van a paprikás, tele minden jóval,
Jól meg van ijesztve tejföllel és zsírral.
Tessék násznagy uram, egyenek belőle,
Aki ebből eszik, megjön annak kedve!
Csak vígan!

Egy másik:

Itt a jó paprikás, ecetes babérral,
Jól meg van ijesztve tejfölös zsírral.
Kedves eleség ez magyarnál, németnél,
Éhesség ellen jobb a patikaszernél.
Szűzek, szűzvirágok ne beszélgessetek,
Mert éhen maradtok, ezért siessetek!
Itt a paprikás, ebből egyetek,
Mert ha ebből nem esztek, férjhez nem mehetek.

Rizs behozatalakor

Itt hozom a rizst, az Isten áldását,
A vőfélyek másszák meg a ... hársfát,
A nászuram meg a kiscsikó édesanyját.
A vőlegény meg a menyasszony hasát.
Csak vígan!

Korábban rizs helyett *hajdinakását* adtak körítésnek.

A tálban párolog a jó ízletes kása,
amelyről azt mondják Isten áldása.

Kivált húsfélével nincsen ennek párja,
ki tehát nem eszik saját kárát lássa.
Ne várjanak ugyan sok kínálgatásra,
viszem a tálat nyúlhatnak utána.

Rétes behozatalakor

Itt hozom a rétest, többféle fajtát,
Fogja meg a menyasszony a vőlegény farkát!
Csak vígan!

Vagy:

Drága jó uraim túrós rétest hoztam,
ezért a konyhában sokat váraкоztam.
A tepsiből éppen most lőn kimetélve,
áhító szagától alig vagyok élve.
Régi időkből van ennek eredete,
.....* volt kedvenc eledele.



Tálra rakják a rétest a gazdaasszony és segítői

Mennyegzője napján túrós rétest evett,
úgy jóllakott tőle, hogy megszakadt bele.
De azért nagyon kérem, egyenek belőle,
egészséges étel, jót állok érte.
Jó nagy darabokat vegyenek belőle,
ki ebből jóllakik nem lesz baja tőle.
(* Ki-ki saját maga helyettesíti be.)

Pecsenyék (sertés, liba, pulyka, rántott disznó- és baromfihús, vagdalt-hús, fasírozott rúdiban és pogácsában, töltött hús, hurka, rizsköret – ha nem volt paprikás, akkor a pecsenyéhez hozták be – savanyúságok) **behozatalakor:**

Finom tyúkhúsna sehol sincsen párja,
Összefogtunk minden tyúkot a határban.
Csak a vőlegénynek nem bántottuk tyúkját,
Hát vegye ki a vőlegény abból majd a jussát.
Csak vígan!

Másik változat:

Pecsenyét is hoztam még pedig két félét,
behoztam a kakast, és véle a jércét.
Hogy jutottam hozzá? Szépen elmesélem,
hallgassatok rám hát szépen kérem!
Szaladgált a kakas a jérce nyomában,
én meg fogtam magam, futottam utána.
Meg is csíptem mindkettőt.
Hamar szerencsésen le is öltem őket,
a tepsibe belegyömöszöltem, és szép pirosra megsütöttem.
Tessék hát nyúljanak utána,
ugyan násznagyuram ízes a falatja,
bátran kóstolhatja.

Egy régibb változat:

Itt hozok sülteket, számtalant, sokfélét.
Azért köszörülje meg ki-ki jól a kését,
hogy el ne csorbítsa tányérja szélét.
Húzza meg kend már a rekedt hegedűjét.
Nincs párja az étkek között a jó pecsenyének,
mert vidámságot ad az elmének.
Ősatyáink mitől voltak olyan vének?
Azért mert borral, pecsenyével éltek.
Tessék hát uraim vegyék el kezemből,
jó nagy darabokat merjenek belőle.
Bort is igyék ám ki eszik ebből,
mert ha bort nem iszik nagy foga nő ettől.

Végül még egy:

Ki-ki köszörülje mostan meg a kését,
mert pecsenyét hoztam, mégpedig két félét.
Igazán mondom, ki eszik belőle,
mint a henteslegény, úgy meghízik tőle.
Kik pecsenyét esznek, nagyon soká élnek,
hisz' őseink is ettől lettek olyan vének.
A pecsenyét mindenhol szeretik,
utána a torkukat borral öblítik.
Csak vígan!

Sütemények, torták, kávé

Itt a finom lisztből készült sütemény
nincs ebben sem mustár, sem ánizs, sem kömény.
Cukorral nem is igen kemény.
Feltáloalom végre a jó bélesekét,
mazsola-szőlővel telt édességet.
Tudom, hogy szeretik az itt lévő szüzek,
de annál inkább az öszök, öregek.

Oly édes az kérem mint a jó méz,
mindjárt megkívánja az ember ha ránéz.
Bátran lehet enni, gyomornak nem nehéz,
fogjon meg hát minden darabot kinek kell.

Régi jó szokás szerint a lakodalomba az eskető papot is meg szokták hívni, ahová az legtöbbször el is ment. Ennek emlékét több anekdota is őrzi. Így történt ez egyszer Gutorföldén is:

Meghívták vacsorára a papot is, aki nem volt más, mint a pákai plébános. (Gutorföldre, Páka filiája volt.) Sorra hordták be a fogásokat. Kínálták erősen, ahogy illik. Amikor a főtt húst behozták a leves után ismét kínálták:

– Egyék, öspörös úr!

– Egyetek, én jobbat várok.

Ezt mondta minden fogásra.

Amikor a pecsenyét behozták, megszólalt:

– Na, látjátok, én ezt vártam!

A vacsorának megadták a módját. Még ma is 2,5-3 órán keresztül tart. Vacsora alatt a zenészek végig játszottak, ún. hallgatókat. Az asztalok közt körbe jártak, és a vendégek nótájából egy-egy versszakot húztak. Ma már nem divat, de néhány évvel ezelőtt még az idősebb korosztály tagjai tartva a szokást, nótáztak vacsora alatt. Hol itt, hol ott hangzott fel egy öreges hang. Ez azonban csak ritkán csapott át közös nótázásba.

Vacsora közben aztán már megkezdődtek az apróbb bolondságok, ugratások. Gönczi írja, hogy a fősvény gazda öregasszonyt bujtatott el az asztal alá, hogy a vendégek kevesebbet egyenek. Vagy a kisgyerekek az asztal alatt elbújva különböző csínytevéseket követtek el. Ő írja, hogy például összevarrták a vőlegény és a menyasszony ruháját. Azt már a gyűjtés során hallottam, hogy ezek a gyerekek összekötötték a vendégek cipőfűzőjét.

Vacsora előtt szokás volt, hogy az egy csapatba verődött, nótázó vendégek kabátságába becsempészték a kanalakat. Mikor elérkezett a vacsora ideje az első vőfély bejelentette.

– Kedves vendégek itt a vacsora ideje. Most jártam a konyhában a gazdaasszony igen bánatos, mert elsül, fő minden, de a forgódók mégsem hozzátják az ételt, mert valaki ellopta a kanalakat.

Ezért kérem, mindenki nézze meg a zsebét és adja vissza a kanalakat, mert különben nem lesz vacsora.

Egy idősebb bácsi zsebéből talán tíz kanál is előkerült. Az olyan zavarba volt, hogy még vacsorázni sem tudott, egész este zsebre tett kézzel ült, nehogy megint beletegyenek valamit.

Szintén tartja magát az a szokás, amelyről már Gönczi is említést tesz, hogy az ifjú párnak egy terítéket tesznek.

Vacsora közben – legtöbbször leves után – a vőlegény barátai vagy a vőfélyek átadják ajándékaikat a vőlegénynek, legtöbbször pikáns szöveg kíséretében.

Násznagyuram önöket megkérem,
az új párhoz volna egy kis beszédem.
A nóta meg a tánc aztán tovább mehet,
míg én itt beszélek nevetni sem lehet.



Egy tányérből esznek

Kedves vőlegény és kedves menyasszony,
hogy én eljöttem lesz még abból haszon.
Jöttem hozzátok tiszta jó szándékkal meg,
egy egyszerű szerény kis ajándékkal.
Hoztam egy pólyás gyereket bölcsővel,
verset írtam róla egy költővel.
Ez a baba jó lesz majd mintának,
az új pár is ilyesmit csinálna.
Megyen az könnyen csak akarni kell,
az asszony talpát sűrűn vakarni kell.
Az ügyes ifjú pár úgy belejön végül,
rá sem néz, tudja már könyv nélkül.
A család minden házaspárt összeköt,
ezért hát vigyázzunk ne legyen több mint öt.
Legyen lány kettő, fiú meg három,
vagy hát ki ahogy akarja, nem bánom.
Itt is megtudjuk mához egy esztendőre,
kerül-e sor nagy keresztelőre.
Ezt a napot noteszomba jegyzem,
ezzel mondókámat szépen befejezem.
Tessék ifjú pár átadom a mintát,
az elsőnek hozok egy hintát.
Csak vígan!

Az újabban adott ajándékok közül néhány: papucs, cumi, kalap, lánc
(hogy a feleség a férjét orránál fogva tudja vezetni), kötény felirattal:
„feleségem rabja vagyok”. A sort még lehetne folytatni, az ajándékozók
fantáziájától függ, hogy mi kerül a csomagba. A csömödéri tsz szerelői
pl. a nyolcvanas években nősülő kollégájuknak világító sodrófát készí-
tettek.

Ezután a vőfélyek köszöntik az ifjú házasokat.

Most indul egy hajó az élet tengerén,
nagy mennydörgés támadt az ég felületén.
Két szerelmes szív ül most egy hajóban,
kívánom Istentől, legyen részük minden földi jóban.

Úgy vezessék az élet hajóját,
hogyan elnyerjék a mennyek országát.
Adjon az Úristen nekik egy olyan kis magzatot,
hogy jövő ilyenkor rúgja ki az ablakot.

Más:

Kedves násznagyunk, ifjak és leányok!
Illő szavakkal egy kis csendet kérek,
míg a házasságról egy kicsit beszéllek.
Hallgasson csak rám minden megtermett lélek.
Mert a házasságot az Isten rendelte,
amikor Ádámnak Évát teremtetten.
Hogy búban-örömben segítője legyen,
mert a Bibliában is így nagyon benne.
Boldog csak az kinek van édes párja.
mert a jó feleség a ház gyönyörű virága.
Ott virágozik a boldogság fája.
Magányos legénynek unalmas az élet.
Nincs kivel megossza a magányos életet,
Nincs ki szóljon neki édes szép beszédet.
Azért hát legények előre, előre,
készüljétek ti is szép menyegzőre.
Gondolkodom már én is felőle,
talán lesz is valami belőle.
Mert a házasságról beszéllek mostan,
ami kell hozzá elmondom sorban.
A gazdaasszonynak tűzhely kell először,
hogy finom ételeket főzzön.
A szobába, konyhába bútor és szerszám legyen
elégseges, seprű, ruha, a falon cifra tükör.
Új szék és cifra asztal, ágy világos szép huzattal,
apró, nagy fazék, üst, bogrács, tőkgyalu,
reszelő, kés, balta, dagasztó teknő.

Belefáradtam ebbe a sok beszédbe,
ha mind elmondanám négy nap lenne vége.

Mert a házassághoz kell ezernyi dolog,
amit az asszony gondol, az a fontos!
Sokféle dolog kell már az első napon,
és hozzá kérem még nem is mondhatom
Hogy ennek tetejébe kell lenni,
hogy idő multával bölcsőt is kell venni.

A harmincas években jött szokásba, hogy a vacsora alatt a menyasszony a vőlegénytől egy színes festékekkel festett poharat kapott, amelyből vacsora alatt ivott, majd ezt a poharat többé nem használta, eltette emlékebe, egész életében őrizte. Ezt *menyasszonypohárnak*, de *mátka pohárnak* is hívják.

Kásapénzszedés

Amikor a pecsenyét behozták, kezdődik a kásapénzszedés. Ezt a szokást szintén említi Gönczi.

Egy lepedőbe vagy abroszba burkolódzott nő – néha maga a gazdasszony –, de inkább valamelyik fiatalabb segítője – megy be az első vőfélyel, aki az alábbi beköszöntőt mondja:

Halljunk szót uraim!

Nagy szerencsétlenség történt ma e házban
Szegény szakácsnénak ott künn a konyhában.

Oda van a keze szörnyű fájdalmában,

Nem tudja mit tegyen iszonyú kínjában.

Hogy a kása forrott kiloccsant rája,

Még pedig szegénynek a jobbik karjára.

Jámbornak mai nap nem lévén több bére,

Segedelmet kérnék a beteg részére.

Hogy lóhátas embert orvosért küldhessek,

A szerencsétlenül rögtön segíthessek.

Különben csonka lesz, mint számos egyebek

Soha sem szeretnék meg a szép legények.

... *másik:*

Halljunk szót uraim!

Én ismét papolok, szegény szakácsnő ügyében felállok.

Addig jó uraim tőle meg se válok,

míg meg nem nyerem azt, amiért instállok.

Bizony násznagyuram szomorú hír nagyon.

A szakácsnő jobb keze sebes nagyon.

Szegény, hogy a kását kinn kevergette,

a jobb kezét a tűz szörnyen megégette.

Íme a szakácsnénk ő nagy kanálával,

jobb kezét forgatja szörnyű fájdalmában.

De ami még nagyobb, sánta is lábára,

mert a kása ráfröccsent mind az öt ujjára.

Tehát jó uraim bukszáat nyissanak,

kis bankót, nagy bankót tányérba rakjanak.

Ekként orvosságra néki pénzt adjanak,

hogy mérges sebei hamar begyógyuljanak.

Moderato



A kásepénz szedés alatt a zenészek folyamatosan a kásanótát húzzák. Az eltakart arcú, bekötött jobb kezű nő bal kezében főzőkanalat visz, míg a vőfélynél korábban szita, ma valamilyen tál van. A fakanálra ezért van szükség, hogy a kíváncsi vendégek, akik meg akarják tudni ki lapul a lepel alatt, kezére koppintson. Vagy azoknak a kezére üssön, akik a szitából pénzt akarnak kivenni. A kásepénz sorsa változó volt. Legtöbb esetben a

gazdaasszony és a közvetlen segítők megosztottak rajta. Ez az ő plusz bevételük volt. Más esetben az egészet a zenészeknek adták. Előfordult olyan is, hogy a konyhások valamennyien bevonultak a zenészek elé, és a kásapénzen húzták el nótájukat, mulattak, táncoltak egymással.

A kásapénzszedéssel a tulajdonképpeni vacsora befejeződött.

Vacsora után az első vőfély mulatásra szólítja fel a násznépet. A táncra hívásnak is megvolt a maga szokásrendje.

Kikérés az asztaltól

Úgy látom menyasszonyunk színe változik,

Lába táncra kívánczik.

Felkérem a násznagy urakat,

Vigyék táncba nászasszonyaikat.

Mi vőfélyek koszorúslányainkat,

A vendégek pedig szomszédaikat.

Csak vígan!



Zenészek az 1930-as években



Zenészek a közelmúltban

... vagy:

Menyasszonyunk színe változik,
Lába táncra kívánczik.
Meggérem először, másodszor,
Tessék kifáradni harmadszor!

... vagy:

Kedves menyasszonyunk azt súgta fülembe,
Tisztelt férjével táncolni szeretne.
Meggérem a násznagy urakat stb.

Ezzel körülbelül egy óras mulatozás, tánc kezdődik. A zenészek táncra alkalmas lassú zenét játszanak. A lakodalom hangulatát a zenészek nagyban meghatározzák. Kedvük a keresettől függ. Ezért a násznagy a násznépet adakozásra szólította föl tánc közben, néhány perc szünetet kérve.

Halljunk szót uraim!

A zenészeink igen szomorkodnak,

A hegedűik alig csikorognak,

A húrjaik is mind összeszakadoznak,

Hogyha a zsidótól jó gyantát nem kapnak.

Csakhogy nincsen pénzük, hogy vennének.

Gyantát, húrt nem tudnak venni szegények.

Azt mondják, hogy a nótákat tovább is húzassák,

Tegyenek a tányérra néhány koronát. Csak vigan!

A tánc alatt a forgódók az asztalokat gyorsan leszedik, és behozzák a tortákat, süteményeket. Majd éjfél után pecsenyéstálakat tesznek az asztalra, tányérokat evőeszközöket, de nem terítenek meg. A tálakat időnként frissítik. A vendégek állófogadás-szerűen esznek. Ilyen tájban szolgálják fel a feketekávé is.



Pörkölttorta-kakas

Említsük meg most a borhordókat is. Korábban a lakodalomban csak bort adtak a vendégeknek. Ma már sör fogy inkább és üdítő, mert sok az autós vendég.

A borhordók literes üvegekben hordják a bort az asztalra. Helyenként ceglédi kannában, és az asztalnál töltik fel a megörült üveget, de legtöbbször füles bevásárló kosárban hozzák a teli üvegeket, és úgy cserélik az üreseket. Az üvegek nyakára és a kosár fülére pántlikát kötnek.

Mint említettem a borhordók munkája igen fárasztó. Kamrából, pajtából, pincéből kell a bort a csap-

ra ütött hordóból hordaniuk. Igyekezniük kell, hogy senki előtt ne álljon üres üveg, mert az rájuk nézve nagy szégyen lenne.

Néha, ahol nem győzték, az üres üvegeket a vendégek a lámpára kötötték, hogy mindenki jól lássa, nincs mit inni. Akadt olyan lakodalom Pákán, hogy a fiatalokból álló asztaltársaságot már a vacsora alatt sem győzték meg borral, ezért az egyik borhordó, hogy szégyenbe ne maradjanak, egy ceglédi kannát állított az asztalra.



Borhordó

Egy félórás – egyórás tánc után a zenészek leülnek vacsorázni. Míg ők vacsoráznak a vendégek karikába állva nótáznak. Ekkor is fontos szerep hárul a koszorúslányokra és vőfélyekre. Itatni (kínálni) kell a vendégeket és mulattatni őket. Ejtsünk szót a lakodalmak elmaradhatatlan kísérőiről, hívatlan vendégeiről; *a lesőkről*.

Először idézzük, mit ír róluk Gönczi:

A lakodalmas háznál mindig sok a hívatlan vendég, kiknek szokásmondás szerint „Ajtu mellett a helik”, s kik azt mondhatják magukról: „ott vótam, de csak a söprű helin”(az a ajtósarokban). Vacsora alatt az ún. küszszobában vagyis a pitvarban különösen nagyszámú gyerek, siheder verődik össze, kik furfangosan kieszelt csintalanságaikkal sok kellemetlenséget okoznak a vendégeknek. Az üstökök alatt összefogdosott verebeket vízben megfürösztik, tollukat bepaprikázzák s úgy bocsátják azokat be a vendégek közé. A verebek a vendégeknél a tollaikból kihulló paprikától – melytől ugyancsak tüsszögnek – nagy fejtelenséget okoznak. Kénytelenek ruhájuk kiszellőztetése céljából a szabadba menni.



Vacsora alatt mulató férfiak

De a kimenésnél is baj van ám. Arról a kellemetlenkedők már előre gondoskodtak. Az ajtókilincs be van kenve zsírral, a kilincs pedig erős madzaggal az ajtó elé támasztott karóhoz van kötve. Ha az ajtót nyitva hagyják, annak félfái között szegekre erősített kötelet húznak. A pitvart teleöntözik vízzel.

Néha meg a lószórból kikévelt port a lakodalmas szoba aljára szórják, mely a fehérnépek között ugyancsak nagy rüszlödést okoz. A hívatlan vendégek vakmerősége annyira megy, hogy a lakodalmas szoba ablakát kifeszítik, s a legények célzatos megjegyzéseket tesznek a menyasszonyhoz. Megtörtént már az is, hogy csikókat vezettek föl a padlásra, hogy azok nagy dübörgést vive véghez, a vendégeket a szobából kizavarják. (Kisszigeten történt.)

Künn az udvaron is pajkos tettet visznek véghez. A násznépet vivő kocsik kerekeit a földhöz ékelik, a lószerszámokba gombostűket szurkálnak, a kocsikast fához kötik, amely midőn induláskor ráülnek, a rajta ülőkkel együtt visszamarad.

E vastag tréfákozások, bosszantások ellen nehéz a védekezés. Az alábbiakban látni fogjuk, hogy az utódok sem maradtak el ősiktől. Legtöbb helyen szívesen látták a lesőket, főleg ha rendesen viselkedtek.

Egy tányér hús, egy tányér rétes és egy liter bor volt a lesők része. Persze volt, hogy többet is kaptak. Ez a gazdától függött. Erről is több anekdotát ismerünk:

Az egyik faluban is csendben várakoztak az ablak alatt a kerítéshez támaszkodva, amikor kivitték a húst és a rétest. Az elől állók mindjárt a húsból vettek egy-egy darabot, míg tartott. A többiek a rétesből kaptak. Két legénynek azonban már abból sem jutott. Aki előbbre állt egy idő után elindult hazafelé.

Útközben találkozott két legénnyel, akik a lakodalmas házhoz igyekeztek.

– Na, milyen a lakodalom, adtak valamit ? – érdeklődtek.

– Adtak húst, meg rétest, de keveset. Az Imrének nem is jutott, de én majdnem kaptam – tette hozzá.

A hetvenes években elterjedt, hogy az olyan lakodalomban, ahol a zenészeknek nem nagyon fizettek a vendégek, a lesők kívül az ablak üvegére a zenészek bosszantására papírpénzeket ragasztottak. Az egyik helyen, amikor az üveg már jól tele volt, hirtelen leengedték a redőnyt. Az ablakot gyorsan kinyitva leszedték a pénzt.

Az egyik faluban a gazda igen fukar volt, és megtiltotta, hogy a lesőknek bármit is vigyenek.

Azok egy darabig ögyelegtek az utcán, aztán bemerészkedtek az udvarra is. Néha megszólítottak egy-egy forgolódót, de csak sajnálkozó szó, vagy mozdulat volt a válasz.

Gyűlt bennük a düh, egymást hergelték, hogy mi módon lehetne bosszút állni a gazdán. Végül a pajta végében álló pelyvás kunyhóból telehordták az udvaron ásott kutat.

A mosogatáshoz már a szomszédból kellett hordani a vizet és a kutat is alaposan ki kellett tisztítani.

Egy másik faluban szintén fösvény gazda tartotta a lakodalmat. Abban az időben a lakodalmat télen tartották. A lesők kint toporogtak a hidegben, eredménytelenül. Kerítettek hát egy kazlázó létrát – majdnem minden parasztháznál volt ilyen –, és a szomszéd porta felől a ház háta mögött egyikük felmászott rá, és egy tetőcseréppel letakarta a kéménylyukat. Persze utána azonnal eltűntek, eltűntették a létrát is.

A szobát és konyhát elárasztó füst alaposan megkeserítette a vendégsereg jókedvét, míg rájöttek a füstölés okára.

Akadott olyan lakodalom, ahol a násznép nem volt mulató fajta. Itt bizony a zenészek sem erőltették meg magukat, mert kevés volt a pénz. Ilyen helyen a lesők sem kaptak semmit.

Az egyik faluban is ilyen lakodalom volt. A lesők egy darabig türelmesen vártak, aztán egyikük hazaugrott egy demizson borért. Hamarosan dalos kedvük támadt, és vidámabban voltak, mint a násznép.

Előbb csak a primás óvatoskodott ki körülnézni, aztán visszajött a hegedűért, és kísérte a lesők nótáját. Aztán a bőgös is követte, végül a cimbalmot is kivitték az udvarra, ahol a lesők gavallérosan fizettek. Egyre többen csatlakoztak hozzájuk a násznépből is.

Végül a gazda, hogy mentse a helyzetet, a lesőket is beterelte a házba, visszapakolva a zenekart is.

A lakodalmakban – főleg a szegényebb házaknál – a lesőket alaposan megvendégelték.

Akadott azonban, ahol bizony nem kaptak a lesők semmit. Így jártak Pákán az egyik háznál is.

Előbb a kerítésen kívül ácsorogtak, de ahogy nem kaptak semmit, beljebb merészkedtek.

Már ott álltak a nyitott ablaknál, de még mindig nem kínálták meg őket. Egyikük elugrott haza örölt cseresznyepaprikáért, egy másik pedig a zsupp alatt fészkelő verebekből fogott meg egyet. Alaposan behintették a madár tollát és bedobták az ablakon.

A vendégek könnyezve, tüsszögve menekültek a paprikát hullató, rémülten repdeső madár elől.

Az öreg Zserjáknak – az öreg horvát származású volt, ezért törve beszélt magyarul – férjhez ment a lánya.

A lakodalmat megtisztelték a lesők is, de bizony nem adtak ki nekik semmit. Ezért az udvaron álló szekeret széjjelszedték, felvitték darabokban a szalmakazal tetejére és ott összerakták.

A lakodalom után néhány napra a kútfeji csendöröknek malacokért kellett volna mennie az öregnek Pákára. Mivel nem jelentkezett, ezért kérdőre vonták:

– Hát, Antal bácsi, miért nem ment el Pákára a malacokért?
Az öreg megadta a választ:
– Csendőrbiztos úr kérem, enyém kocsi, szekér szénakozú. Páka malac
nem gyűssz haza!

*

A zenészek gyorsan végezvén a vacsorával, újra zenélni kezdenek.
Most már nagyobb a hangulat, a mulatás, a tánc.

Menyasszony-, vagy menyecsketánc

Amennyiben a menyasszonyt a háztól elviszik, a menyasszonytáncot, amely rendszeren éjfél körül szokott megtörténni, igyekeznek minél későbbre halasztani, mert jól tudják, hogy a menyasszony-, vagy menyecsketánc után a vendégek egy része el fog távozni. A menyasszonyt végül a koszorúslányok és néhány rokon asszony elkísérik, és a menyasszonyruha helyett menyecske ruhát adnak rá. Az átöltözött menyasszonnyal visszatérnek, és kezdetét veszi a menyasszonytánc. A násznagy ekkor a következő köszöntőt mondja:

Itt áll előttük az ékes menyasszony,
Hogy menyecskefejjel először táncoljon.
Mindenki táncoljon vele egy kurtát!
Csak le ne tiporják a cipője sarkát!
A táncot én kezdem, a többi még ráér,
Húzd rá cigány, az új házaspárért!

A násznagy adja el a menyasszonyt. Kezében tart egy levesestálat, és elkiáltja magát.

– Eladó a menyasszony!

A zenészek a következő nótát játsszák:

A násznagy jól láthatóan egy nagy címletű bankót tesz a tálba (ezzel buzdítva a többiek adakozó kedvét), amelyet ilyenkor átad egy vőfélynak, és ő táncol először a menyasszonnyal. Utána visszaveszi a tálat, és sorban

Tempo giusto

Asz-szony, asz-szony, az a - ka-rok len - ni, Né - kem ab - ból

nem pa-ran-csol sen - ki. Sem a - pá-m, sem a - nyám.

(kotta)

jönnek a többiek. A násznagy és a vőfélyek nagyokat hujjantanak. Többször ismétlik, hogy: „eladó az menyasszony!”, vagy kommentálják, hogy ki veszi meg a menyasszonyt, pl. anyósé a menyasszony, sógoré a menyasszony stb. Amikor ritkulnak a vevők egyre gyakoribb a felszólítás.

Végül a vőlegény jelezvén, hogy ő a fő vásárló egy erszényt dob a táliba, és fölkapva a menyasszonyt kiszalad vele.

A menyasszonytáncnak azon túl, hogy a menyasszonyt elbúcsúztatják lányágától, fontos gazdasági oka is van. Az ajándékokon kívül azonnal felhasználható készpénzhez juttatja a fiatalokat.

A menyasszonytánc körül is adódhatnak azonban problémák, amikre figyelni kell. A menyasszonyt mindaddig nem veheti meg a vőlegény, amíg van más vevő. Ennek praktikus oka van, amit az előbb már jeleztem. Ezzel egyik lakodalomban az ott lévő fiatal legények úgy éltek vissza, hogy többször is megvették a menyasszonyt. Csak a végén derült ki, hogy aprópénzért, sőt kabátgombért. Előfordult, hogy a vőlegény táliba dobott pénztárcáját gyorsan kikapták, kifordították, és mikor látták, hogy üres, nem vihette el a menyasszonyt, míg a pénzzel vissza nem érkezett. Persze akadt más a vőlegény rovására elkövetett csínytevés is.

Mikor a nagybátyám nősült, akkor is ment az ugratás.

Amikor a menyasszony tánc volt – ő meg ott várakozott az ajtóban – óvatosan egy tojás héját cérnával felerősítettünk a nadrágjára. Az ülepére.

Amikor megvette az új asszonyt és szaladt kifelé, elkiáltottam magam: – Hogyan nősülhet meg az ilyen legény, amikor még a tojáshéj rajta van a fenekén.

Persze rögtön letette az asszonyt, és lett nagy kapkodás – nagy röhej közepette –, mire megtalálta és levette a tojáshéjat.

A vőfélyeknek a menyasszonytánc alatt is résen kell lenniük, mert gyakran előfordult, hogy tánc közben valamelyik vendég felkapta a menyasszonyt, és a meglepett vendégek között kiszaladt vele a házból. Ez fricska volt a vőlegény számára, hogy nem tud vigyázni asszonyára.

Az egyik faluban – melynek neve maradjon titokban – közös lakodalmat tartottak. A vendégek közt volt három fiatalember is. Ugyan egyik családból sem ismerték őket, de azt hitték, hogy a másik fél vendégei. Megkérdezni meg nem akarták, mert viselkedésükkel erre nem adtak okot. Ettek, ittak, mulattak – mint a többi vendég –, szórták a pénzt a zenészeknek. A menyasszonytánc vége felé – amikor a vőlegény készült megvenni az újasszonyt – egyikük fölkapta a menyasszonyt, és kiszaladt vele az ajtón. A másik kettő meg kikapta a pénzes tálat az elképedt vőfély kezéből, és kiszaladt vele a másik ajtón.

Amikor a násznép fölocsúdott meglepetéséből és rájött, hogy itt bizony nem tréfáról van szó, egyik fele a menyasszonyt, másik fele a pénzrablót kezdte üldözni.



„Eladó az új asszony!”



„Eladó az új asszony!”



„Eladó az új asszony!”

A menyasszonytánc után folytatódik a mulatozás míg a menyasszony átöltözik.

Amikor a menyasszony újra esküvői ruhájában jelenik meg párjával az oldalán, véget vetnek a zenének, és megkezdődik a *búcsúztatás*.

A búcsúztatás

A menyasszonytánc és a búcsúztatás olyan hagyomány, amely változatlanul tovább él napjainkban is. A búcsúztató szövege attól függ, hogy a menyasszony vagy a vőlegény hagyja-e el a házat. Ez pedig attól, hogy hol fognak a későbbiekben lakni. Ha a lány otthon marad, akkor a lakodalomban először a vőlegényes házba mennek és ott a menyasszonytánc után a vőlegényt búcsúztatják el, és fordítva.

A búcsúztatók szövege mindkét esetben hasonló, mivel ritkább a vőlegények búcsúztatója én most mindkettőnek közlöm egy-egy változatát. A búcsúztatót mindig az első vőfély mondja.

Menyasszony búcsúztatása

Halljunk szót uraim!

Szűnjön meg hegedűnek zengése,

Mert búcsúzásomnak most léssen kezdése.

Zeng a búcsú szavam, hullanak könnyeim,

Mert tőletek válok el, drága jó szüleim.

Hatalmas Isten, világ teremője,

Tekints le gyermekedre, és a drága jó szülőkre.

Hozzád fordulok drága édesapám,

Mielőtt apai házadból kilépek,

ha megbántottalak bocsánatot kérek.

Most hozzád fordulok, kedves édesanyám.

Te voltál eddig a felnevelő dajkám,

Tudom, hogy nagyon fáj az anyai szíved,

Midőn elválását látod drága gyermekednek.

Kedves édesanyám, tudom hogy szeretted,

Mint gyenge virágot, ápoltál, neveltél.

A jóra tanítottál, a rossztól intettél,
Most pedig engem szárnyamra engedél.
Kedves édesanyám mielőtt indulok,
Könnyező szemekkel kebledre borulok.
Bocsánatot kérek, ha megbántottalak
Életem folyamán téged.
Most hozzád szólok drága testvérem (rokonim, barátaim.)
Bocsássatok meg nekem, ha valaha is vétettem tinéktek.
Mi most indulunk el a Szentháromság nevében,
Az utunkon vezéreljen az Isten.

Vőlegény búcsúztatása

Szűnjön meg most hegedű zengése,
Mert búcsúztatásomnak most léssen kezdése.
Zeng a búcsúszavam, hullnak könnyeim,
Mert tőletek válok kedves szüleim.
Most hozzád fordulok kedves édesapám,
Látod könnyeimtől hogy borul orcám.
Mielőtt jó atyai házadból kilépek,
Tőled édesapám bocsánatot kérek.
Bocsánatot kérek, mert megbántottalak,
Jóságodért gyakran megszorítottalak.
Kedves édesapám feledd el ezeket,
Az Isten áldjon meg ezért tégedet.
Kedves édesanyám mikor teveled beszélek,
Szívemben nagy fájdalmat érzek.
Köszönöm tenéked, hogy a földön élek,
És hogy felneveltél, ezért hálás leszek neked.
De azért jó szerető anyám ha már nem is leszek veled,
Az Isten áldja meg minden lépésedet.
Kedves testvérem el ne feledjél,
Mint eddig mindig szeressél.
Ápoljad jó szüleinket, e helyen is kérlek, szolgáljad őket,
Úgy áld meg majd az Isten tégedet.
Kedves legény barátaim, ti jó pajtások,

Kik könnyes szemekkel most körülöttem állatok,
Szép falutoktól én most elválok,
Az Istentől nektek is minden jót kívánok.
Kedves alsó-felső szomszédaim,
És kik jelen vagytok rokonaim, jó barátaim,
Az Isten áldjon meg benneteket,
Hogy ne érezzetek a földön sok fájdalmat és kint.
Én tiszta szívemből kívánom mindezeket,
Az itt maradottaknak kívánok jó kedvet.
Nekünk utasoknak boldog megérkezést.
Isten velük!

Ez sem ment azonban mindig egyszerűen:

Pördeföldén történt a 80-as években, az egyik lakodalomban, hogy elérkezett a vőlegénybúcsúztatás ideje.

Az első vőfély mondta is a szívhez szóló versikét, aminek eredményeként bizony ugyancsak elsírták magukat az asszonyok, és még néhány férfi is megtörölte a szemét, amikor a vőfély elakadt.

Mivel már a bor is dolgozott benne, kissé gorombán, de hatásosan vágta ki magát:

– Hagyják már abba, mert én is teljesen elérezékenyülök.

Az ifjú párral a nászok, a koszorúslányok és vőfélyek, valamint néhány vendég tart a másik lakodalmas házhoz. Néhány helyen szokás volt, hogy a szülők is elkísérték őket, és az örömapa adta át nászának a menyasszonyt.

Az otthonmaradók közül ezek után sokan hazamennek. A többiek nótázva tovább mulatnak. Ahol egy napos a lakodalom, ott két óra körül behozzák a reggelit. Ennek fogásaira később visszatérünk.

A másik háznál nagyon várják az érkezőket. Itt a násznagy megérkezéskor köszöntőt mond. (Ennek is közöljük mindkét változatát.)

Megérkezés a vőlegényes házhoz.

Szerencsés jó estét a násznagy uraméknak,
Végére jutottunk ma nehéz utunknak.
Alázattal kérjük a jelenvalókat,
Hogy hallgassák meg egynéhány szavamat.
A mi kis seregünk ott kint vagyon,
A hosszú út alatt elfáradt nagyon.
Fogadják őket vidám hajlékukba,
Részesítsék őket vidám mulatságban.
Nagy fáradozásunk nem esett hiába,
Mert egy drága kincset hoztunk e házba.
Itt van a menyasszony köztünk, megérkezett,
Tessék vendégeim fogjanak vele kezét.
(vagy: Tessék örömapa és örömanya fogjon vele kezét.)

Megérkezés a menyasszonyos házhoz.

Halljunk szót uraim!
Víg lakodalmi szép mulatságot,
Örömet, kedvet, víg menyasszonyságot!
Adjon az Isten szép vidámságot,
Hogy üzze el tőletek a mindennapi gondot!
Nem jöttünk mi sem enni, sem inni,
A beszédben nem akarok hosszú lenni,
Mert nekünk még ma haza is kell menni.
Nem kedveskedhetünk sem pénzzel, sem mézzel.
De mi sem jöttünk ám üres kézzel,
Szeretettel köszöntünk minden vendégünket.
Fogadják el tőlünk kedves vőlegényünket.

Szintén évszázados hagyomány, hogy a köszöntő után az érkezőket egy tánc erejéig megforgatják a házbeliék, majd vacsorához ültetik őket. Gönczi azt írja, hogy ugyan úgy ültetik be őket, ahogy vacsoránál tették, és ugyanazokat a fogásokat tálalják fel eléjük.

Ma már ez nem így van. Valóban étellel kínálják őket, de a szertartásos vacsora már a múlté.

A rövid vacsorát követően a menyasszony hamarosan elmegy átöltözni, és az előzőekben leírt módon itt is lezajlik a menyasszonytánc.

Nagyon szép szokás volt, hogy ezek után az egész násznép elkísérte a fiatalokat hálólhelyükre, az elhálásra. Az elhálás körül kialakult babonás szokások közül ma már egyet sem találunk, ezért ismét Gönczi művéből kell idéznünk:

Éjfél után 2-3 óra körül az új pár a nyoszolyó- s más asszonyoktól, Páka környékén az egymás kezét tartó násznéptől kísérve, zeneszó mellett egy erre berendezett kamrába megy „e’hányi”. (Elhálni.) Az ágyat néhol a násznagy, másutt a menyasszony, legtöbbször a nyoszolyóasszony veti meg.

Rége, midőn a vőfélyek 10-12 éves gyermekek voltak, velük az új pár ágyát meghömbölyögtették, hogy a férfi a nőt majdan meg ne verhesse és hogy a születendő gyermekük fiú legyen.

Lefekvés előtt néhol a menyasszony a vőlegény csizmáját lehúzza. Egyesek ilyenkor egymás lábbelijébe szagolnak, hogy kellemetlen lehelletüket ne érezzék meg. Lefekvéskor a vőlegény a menyasszony mellét ne fogja meg, mert kifakadó mellű lesz. Általában egymáshoz ne nyúljanak, mert testük kisebesedik. Lenyugvás előtt a menyasszony a gyűrűjét az ágyba dobja, s míg az ura keresi, addig mondogatja magában: „Keresd, keresd gyűrűmet, huóttig valu kedvemet”, hogy férje az ő kedvében járjon. Amelyik az ifjú pár közül a nászéjszakán hamarabb elalszik, hamarabb hal meg.

Az elhálás szokása már régen kiment a szokásból, de emléke megőrződött. Még az 1970-es években is tartotta magát a hiedelem, ha az esküvőt követő három napon belül nem történik meg, akkor a házasság érvénytelen. Ennek minden bizonnyal az az alapja, hogy némely vidékeken az elhálás tényét a nyoszolyóasszony és más tanúk (násznagyok) megvizsgálták, ha látható bizonyítékot nem találtak, annak jogi következménye ugyan nem, de a menyasszonyra nézve nagy szégyen volt.

Mintegy másfél óra múlva felköltötték őket, és a menyasszonyt felkonnyolták, haját menyecskésre igazították. Mai világunkban elképzelni is

nehéz, hogy abban a korban mennyi minden külső jel fejezte ki egy nő pillanatnyi helyzetét; a haj, a kendő, a kötény és a ruha viselésének módja. Erről sok-sok tanulmány született, ezen munkán belül erre nem lenne célszerű kitérni.

A felkontyolással vált gyakorlatilag a menyasszonyból menyecske. Ennek viselkedésében – mint említettem – haj- és ruhaviselésben is meg kellett mutatkoznia. Itt kell megemlíteni, hogy a menyasszony a koszorúját gondosan megőrizte élete végéig. Mint Gönczi írja, azért „hogy abból semmit el ne veszítsen, mert boldogtalan házaselete lesz.”

Míg a régi időkben a fiataloknak kamrákban, istállókban ágyaztak meg, addig a későbbi időkben rokonoknál, ismerősöknél kaptak szállást. Ma, amikor nem otthon van a lakodalom, otthon várja őket a nászágyp. Mint láttuk a századelőn a násznép kíséretében vonultak nyugvóhelyükre, tehát mindenki tudott hálólhelyükről, addig később annyira megváltozott ez a szokás, hogy csak a legszűkebb családi kör tudott erről, a többiek elől eltitkolták, és minden megtettek azért, hogy ki ne derüljön. Pl. a fiatalok megvárták, míg mindenki a házban volt, és titokban hagyták el azt. A háziak gondosan ügyeltek rá, hogy távozásuk után néhány percre senki se mehessen ki, nehogy rájöjjenek úticéljukra. Az elhálás századfordulós formája, jelentéstartalma a negyvenes évekre teljesen megváltozott. Mint láttuk ekkor már titkolták a fiatalok hálólhelyét, hogy elkerüljék zaklatásukat. Persze a vőfélyek valamelyike, vagy a násznép más tagja azért kitudakolta azt, és itt valami módon megréfélták őket. Az ágy két ellentétes sarkán például kiakasztották az ágydeszkák kampóit. Ettől az ágy még érintetlennek tűnt. Aztán szerét ejtették – a háziak minden óvatossága ellenére –, hogy követhessék a fiatalokat. Kint a kerítés mögött elbújva várták a fejleményeket, persze ekkor már a násznép egy része már ott settenkedett körülöttük, mert ki tudja honnan, de értesültek a történetekről. A várt esemény hamarosan be is következett, mert jelen esetben az összedőlt ágyat csak lámpafénynél lehetett összerakni. A titkolózás további okára még a lakodalom másnapja fejezetben visszatérünk.

Három óra körül, aki még maradt a menyasszonytánc után, az is szede-lőzködni kezdett. Csak a legények, néhány nótásabb idősebb ember – és hivatalból – a vőfélyek és koszorúslányok maradtak. Ők a zenészek előtt egymás vállát átfogva, félkörben állva nótáztak. Ilyenkor előkerültek elfelejtett öreg nóták. Ez már a csendes mulatás időszaka volt. Persze azért itt is volt lehetőség vidámságra, mókára:

Az öreg Marton Pista bácsinak volt egy bandája, azzal jártak a lakodalmakba zenélni. Az öreg igen vidám, tréfás természetű ember volt.

Egyszer Pördeföldén voltunk lakodalomban. Hajnal felé mi legények körbeálltuk a zenészeket, úgy nótáztunk.

Egyszer csak az öreg leengedte a hegedűt, és odafordult egyik társunkhoz:

– Tudod, Jóska ! Neked akkora pofád van, hogy téged csak sütőlapáttal lehetne pofonvágni.

Négy-öt óra körül aztán a zenészek is szálásukra mentek, ha egy kevés alvással is, de kipihenjék az éjszakai fáradalmakat. A forgódók ekkor rendbe tették a helyiséget, kitakarítottak, és egy-két órára igyekeztek lepihenni.

Míg a lakodalom első napja a hivatalos, komoly és ünnepélyes, addig a második nap az önfeledt vidámság napja, amely persze nagyban függ a vőfélyek és koszorúslányok hozzáállásától, aktivitásától.

Nyolc óra tájban a gazdaasszony és a forgódók már készen állnak, hogy a visszatérő vendégeket fogadják. Ekkor tájban megérkeznek a vőfélyek is. Nekik korábban fontos feladatuk volt reggel. Sorra fel kellett keresni a vendégeket, és reggelire hívni őket. A felköltött vendégek aztán csatlakozva a vőfélyekhez, együtt mentek a következő vendégért. A szazadelőn a násznagyokért az egész násznép zeneszó mellett ment el.

További érdekességet is olvashatunk erről:

Ha a násznagyokat az ágyban érik, amit ők a Cserta melléken ősi szokás szerint be is várnak, láncot kötnek a lábukra, az ágyból kiemelik őket a felcihelődésük után karon fogva, s láncon vezetve mennek velük a lakodalmas házba. Láncon vezetik az érdekesebb vendégeket is. Ez a megbecsülés egy jele.

Ez a szokás azóta átalakult. A vőfélyek ugyan elmentek a késlekedő vendégért, de ez ma már ritkaság. Ahol még tartják a szokást, ott igyekeznek az ifjú párt megtalálni. Ha sikerül, és felöltözve találják őket, akkor a vidám menet kíséri őket a lakodalmas házhoz. Ha ágyban találták őket, az lustaságuk jele, és megszegyenítésül láncra verve, helyenként *tragácsra* ültetve, nagy derűtség és kiabálás közben vitték a lakodalomba. Ez persze számukra nagyon megalázó volt. Érthető tehát, hogy sok esetben miért tartották titokban hálóhelyüket.

A lakodalmas házhoz visszatérve a vendégek asztalhoz ültek, ahol várta őket a reggeli, amely régen mézes pálinkából, szalonnából és kocsonyából állt. Melléje hőkön sült perccet adtak. Néhány évtizede pálinka, pálinkából készült likőr (édesség), kövesztett szalonna, kocsonya és frissen főtt, házi húsos kolbász volt reggelire. A perccet mellé már kenyeret is adtak. Perccet egyébként 1978 decemberében adtak utoljára reggeli mellé Pákán lakodalomban. Mára elmaradt a szalonna, maradt a kolbász, helyenként a virsli, debreceni tormával és mustárral, valamint disznósajt és kocsonya.

A pálinka hagyományként még asztalra kerül, de a vendégeket ma a röviditalok széles választéka várja mindenütt, és természetesen fekete-kávét.

Reggeli után a fáradt vendégek élesztésére különböző játékokat, mókákat találnak ki, hogy újra „formába” hozzák őket. Ezek a tréfálkozások, játékok az idők során változtak. Előadásukra kevés ember alkalmas, őket megbecsülték, több lakodalomba is meghívták.

Egy ilyen vőfély anyagát sikerült felgyűjtenem, ezt most teljes terjedelmében közre adom.

Első az esketés.

A papnak öltözött személy misét celebrál, ezen belül adja össze a ifjú párt, amelynek mindkét tagja legény. A vőlegény kalapjára szalagot kötnek, ha nincs, akkor koromból bajuszt festenek neki. A menyasszonyra valami szakadt csipkefüggönyből fátylat terítenek. A szertartásnak még volt egy mozzanata, amely ugyan nem szerepel az idézett vőfély anyagában, de egy másik adatközlő a lakodalom másnapjának eseményei, a már idézett esketési ceremónia részeként említette. Ez pedig a gyóntatás. Az esketés előtt a jelenlévőket meg kellett gyóntatni, hogy tiszta lélekkel vegyenek részt a szertartáson. A „papa” egy XX. század elején viselt hosszú fehér inget adtak, amit a déd-, és nagyanyák őrizgettek, derekán egy borjúkötéllel kötötték át, nyakába pedig a szoba faláról leakasztott, madzagra kötött feszületet akasztottak. Leült egy kis székre, a gyóntatott pedig eléje térdelt.

A játékot nagyon komolyan vették és abban mindenkinek részt kellett venni. A vonakodókat erőszakkal vitték, a „pap” elé a vőfélyek. Az igazi gyónástól annyiban különbözött, hogy itt nem „önként” vallották be a bűneiket, hanem a pap kérdéseire kellett válaszolni. A göcseji, amúgy is csavaros észjárású, hát még ha játékról, tréfáról van szó. Ezért aztán ugyancsak fel volt adva a lecke kérdezőnek, válaszadónak egyaránt.

Például: öregembernek, akinek a nóta szerint nem hiányzott már más „mint a pipa, meg egy pohár bor”, a pap feltette a kérdést: Hányszor csalta meg az asszonyt? A válasz persze amúgy göcsejis volt. Öregünk is mondott egy számot, mire a pap a penitenciát három Miatyánkban állapította meg, majd hozzátette: „Még háromszor megteheti, a feloldozás arra is érvényes.” Néha a penitenciát el is imádkoztatták a „bűnössel”. Volt nagy derűtség, ha eltévesztette, vagy elakadt. A pap mellett kántori

minőségben egy ministráns is csetlik-botlik, és igyekszik minél nagyobb zűrzavart okozni.

A szertartás előtt a pap még „civilben” előadja egy legény sóvárságát és megpróbáltatásait a nősülés terén.

Édesapám a múltkor így szólt anyámhoz:
Hozhatna ez a gyerek egy menyecskét a házhoz!
Ott voltam én is a közelben, meghallottam,
Háztüznézni mindjárt elindultam.
Fogtam egy tarisznyát, a hátamra tettem,
De előtte otthon magam jól teleettem.
Bejártam tíz várost, harminchárom falut,
De nem találtam leányt, nekem valót.
Az egyik csúnya volt, a másik szegény,
Harmadikat ölelte egy legény.
A negyediket szörnyen megszerettem,
Csakhogy azt ám el nem vehettem,
Mert száz évvel vényebb volt, mint öreganyám.
Így hát tisztelt vendégsereg most is legény vagyok,
Reggeltől estig a lányokra gondolok.
Hogyha egyet tudnak ki hozzám eljőnne,
Megtartjuk a lagzit jövő esztendőre.

Ekkor következik az esketés:

Áldjon meg minket a házigazdánk minden nemű szeretete. Kísérjen bennünket míg e földön járunk, és ez ne csak most, hanem következő fia avagy gyermeke lakodalmakor is megnyilvánuljon. Megköszönjük fáradozását, amit értünk tett. Mi pedig háláljuk meg jókedvünkkel, hogy teljes megelégedésére szolgáljunk, míg e jó borát ihassuk mindörökkön-örökké. Ámen!

Most pedig közöljük a hirdetéseket:

Egy leányzó hirdeti magát. Mesébe illő szépségű nő ugyan nem vagyok, ellenben, amely férfi megelégszik egy elpusztíthatatlan egészségű, vidám kedélyű, két dolgos kezű, értelmes és leleményes agyú leánnyal, az jelentse a plébánia hivatalban.

Most pedig ti kerültök sorra gyermekeim. Nézzük az adatokat: Te vagy fiam: Mikorvacakolhatok Jeremiás?, te pedig lányom: Aligvárom Rebeka?

Azon elhatározással léptetek az én sápadt színem és a vörös bor elé, hogy házasságot kössetek. Először is hozzád szólok fiam! Jó hegyrejáró légy, mert ha a bort iszod az életben soha nem lesz bajod! Leányom! Tiéd a szőlőkapálás. Bort innod nem szabad, mert nagyom megered a nyelved. Így is sokszor több a szóbeszéd az asszonynál. Az ásó, kapa válasszon el benneteket.

Most pedig mondjuk mindannyian!

Szőlőskertek Királynéja könyörögj érettünk.

Tokaji szomorodni.

Nincs rá okunk.

Egri leányka.

Nem tudunk nálad nélkül élni.

Badacsonyi szürkebarát.

Barátság legyen köztünk mindenkor.

Bánáti rizling.

Ha levedet isszuk nem bánkódunk az életben.

Ámen!

Most pedig mondjuk el a Tsz-miatyánkot!

Miatyánk ki fönt vagy a mennyekben,

Mi továbbra is bent maradunk a tsz-ben.

Mi öregek nyomjuk a munkát a határban,

Fiatalság lopja a napot az irodában,

A vezetőség iszik a kocsmában,

A rokonság osztozik a magtárban.

Add meg nekünk a mindennapi kenyerünket,

Csak arra vigyázzunk a munka fel ne törje a tenyerünket.

Mert tiéd az ország és a hatalom,

Miénk a munka és a fájdalom.

A tsz vagyona az nagy kincs,

Aki nem lop annak bizony semmi sincs.

De bocsásd meg a mi vétkeinket, ha lopunk,

Mert ha nem tesszük, akkor éhen halunk.

Tartsd meg a mi háztájinkat,

Hogy kis ólainkban hizlalhassuk továbbra is nagy disznóinkat.
És ami terem a tsz-határban,
Apránként hazahordjuk a hónunk alatt a kosárban.
Ámen!

Házigazdánk által szeretett kedves vendégek. Kedves férj és feleség!
Íme a szent aktus összefűzött benneteket. Rajtad áll kedves férj, és
tőled függ kedves feleség, hogy a családi boldogság minél szorosabban
összekapcsoljon benneteket.

Kedves vendégek! A házasság olyan mint a virágoskert, ahol a sűrű
bokrok közt mindig frissen nyílik a rózsa és a férj, mind gondos kertész
naponta többször is megöntözi az ő szeretetének csepegő harmatával. A
házasság kedves vendégek olyan mint egy váltó. A nő a befogadó, férj a
kibocsátó. De ezen a váltón egy harmadiknak sohasem szabad részt venni,
aki azt hátulról nyomkodná, illetve forgatná. A férj növelje erejét, hogy
tudása nagy legyen, és amit tud csepegtesse búbajos, hü nejébe.

Növelje erejét, hogy mindjobban behatoljon a családi boldogság fene-
ketlen kútforrásába, és bővítse annak szűk keresztmetszetét mindörökké,
míg e földön él. Ámen.

Most pedig e szép énekkel kísérjük el az ifjú párt. (A zenészek a Száz
forintnak ötven a fele dallamát játsszák, erre éneklük az alábbi szöveget.)

Quasi giusto



Meg-nő-sü-lők maszek a-la-pon, Nem pedig a T - sz közös vagy nonon,
El-adjuk az el-nők há - zát, Mind elisszuk an-nak á - rát.

Megnősülök maszek alapon,
Nem pedig a téesz közös vagynonon.
Eladjuk a lószerszámot,
Éljünk egy kis jó világot.

Csak azt mondják téesz es vagyok,
Pedig nekem nincsen szalmakalapom.
Kecske van az istállóban,
Nyuszi meg a disznóólban.

Csak azt mondják téesz es vagyok,
Pedig az én arcom beesett nagyon.
Vékony is a lábam szára,
Lobog rajta a gatyám szára.

Ezt követi a *mozsártánc*.



A menyasszonynak öltözött férfi egy máktörő mozsarat fog a térde közé, míg a vőlegény egy sodrófát. A zene ütemére úgy illegetik magukat, hogy a vőlegény a sodrófájával beletaláljon a mozsárba. A menyasszony tánca érdekes, mert a jó táncos érzékletesen elő tudja adni a menyasszony

félszepségét, húzódozását vagy erős vágyakozását. Amikor a vőlegény a mozsárba talál a tánc befejeződik.

Kezdődik a tánc, amely lassúbb táncokból indul, majd egyre inkább csárdásokat játszik a zenekar. Egy óras tánc után a zenészeknek és a táncosoknak is szükségük van pihenésre. Ekkor a vőfélyek egyike elkiáltja magát: „Itatás”, és a nők megkínálják partnereiket egy pohár borral.

Ezután ismét játék következik.

A már idézett vőfély anyagában most a körlevél következik, amelynek kipontozott részénél mindig a jelenlévők közül valakinek a nevét mondták.

Körlevél

„**F**elkérem házigazdánk által szeretett kedves vendégeinket – mivelhogy a lakodalom második napján járunk, úgy gondolom, hogy itt már evett, ivott mindenki, az új pár kedvére táncolt –, hogy tétlenül ne nézzük ezt a szép napot, megkezdődnek a tavaszi parlagkapálások. Ezért felkérjük az épkézláb embereket, hogy a következő beosztásban szíveskedjenek helyüket elfoglalni.

Parlagkapálás: nászsereg csak 100-as kapát kap, és elmegy Káricsára (szőlőhegy Szécsisziget határában). Az első kapás az új ember. Utána hü neje „kapál-lódzik”. Attól függ, hogy vette igénybe a házaselet iccakája. Utánuk vőfélyek karót vernek, a koszorúslányaik meg terítik a földet.

A násznagyurak – mivelhogy ily nagy tiszteletre szorulnak –, órájuk a gulyásfőzést bizzuk.

A másik hegyre a vidéki vendégek mennek.

Borhordók, akik értik ennek a fortélyát. Ezek koszt nélkül vannak fogadva.

A másik helyre a városi vendégek mennek.

A kapákat megrendeltük a kanadai kapagyárból, a nyeleket kínai cég szállítja.

A munkahelyre-szállítás fogaskerekű lóvasúton történik.

Zene a hegy legmagasabb pontjáról lesz szolgáltatva.

Míg a szerszámok meg nem érkeznek, addig mindenki mulasson kedvére, érezze jól magát.

Csak vígan!”

A zenészek tust húznak.

Pihenésképpen megkezdődik a *kalapos tánc*. Pontosabb megfogalmazás szerint inkább a kalaptánc. Négy vállalkozó a körben elhelyezett székeken karnyújtásnyira leül egymástól. Mindegyikük a tőle jobbra ülő fején lévő kalapot fogja. A zenészek – „Az én apukám olyan híres bohóc volt” kezdetű dalt játsszák. A játékosok ennek ütemére emelgetik társuk fején a kalapot. A játékot vezető „most” jelére leveszik, és saját fejükre teszik. Induláskor a zene üteme lassú, majd egyre gyorsul. Nagy figyelmet igényel, ezért a játékosok társuk fejét figyelik. Aki elrontja annak büntetése egy nagy pohár – esetenként egy söröskorsó – bor. A játékosok emiatt gyakran váltják egymást. Előfordul, hogy a tempó olyan gyors, hogy a zenészek vétik el az ütemet, ilyenkor az ő büntetésük a pohár bor.

Ezt a játékot – vagy e helyett – gyakran követi a *párnatánc*. (Más vidékeken a seprütáncot járják.)

Párnatánc

A vendégek körbe állnak, a zenészek az „Ég a kunyhó” kezdetű dalt játsszák:

Allegretto, poco giusto



Ég a kunyhó, ro - pog a nád, Szorítsd hoz-zád ezt a bar-nát.



Míg a bar-nát szo-ron-ga-tod, A szó-két meg el-szalasztod.

Egy vendég a körön belül körbejár, kezében egy kispárnával. Amikor a kiválasztott helyhez ér – és a zene is oda ér, hogy „Míg a barnát szólítgatom, Ezt a szökét elszalasztom.” (a kettőnek összhangban kell lennie) – ledobja a földre a párnát, mindketten letérdelnek, megcsókolják egymást, és helyet cserélnek. Amennyiben a dal megfelelő részénél nem ér oda az általa kiválasztott személyhez, akkor folytatja útját. A zenészek mindig újra kezdik, és így megy folyamatosan míg a vendégek meg nem unják a játékot. A táncosabb lábúak ekkor már igen csak türelmetlenkednek, ezért ők is helyet kapnak a parketten. A tánc most már kizárólag csárdásokból áll. A legvadabb tánc közben, melyben a legöregebb is ropja, a vőfélyek morzsolt kukoricát szórnak a helyiség padozatára, és a vendégek cipőit igyekeznek lerángatni. A zene egy pillanatra sem áll le, nehogy a táncolók leülhessenek, persze erről a koszorúslányok és vőfélyek is gondoskodnak, nem eresztik partnereiket, hisz az ő cipőik fönmaradnak. Durvábbá is szokott válni a dolog, amikor a táncolók lába alá vágott fát, vas lábtörlőrácsot dobtak. Nem ritkán komoly sérülést okozva ezzel. Általában általános kifulladás vet véget a táncnak.

A vendégek, akik eddig magukkal voltak elfoglalva most újra felfedezik az ifjú házасokat, és az ő rovásukra követnek el bolondságokat. (Itt meg kell jegyezmem, hogy a délelőtt, ha egy falubeliek voltak a fiatalok, a vendégek átjártak egyik lakodalmas háztól a másikhoz, csak ebédre mentek vissza saját lakodalmas házukhoz.) Nagyon jó lehetőség a tréfára, ha a legény a lányos házhoz kerül, tehát benősül. A délelőtt fénypontja, amikor a vőtársak (a vőlegény sógornőinek férjei, vagy közérthetőbben a menyasszony lánytestvéreinek férjei) átadják a tarisznát. (Ha nincs sógor, akkor ezt a vőfélyek teszik.) Ez egy vászon tarisznya, ami különböző tárgyakat tartalmaz. Ezeket sorra veszik elő, megmutatják a körülállóknak, és tréfás megjegyzéseket fűznek hozzá a körülállók nagy derűtségére, majd mindezt visszapakolják a tarisznába, és az ifjú férj nyakába akasztják.

A tarisznya tartalma: Pogácsa, ekekulcs, nagy ritkán pincekulcs, azt ki kellett érdemelni.

Az ekekulcsot azért kapta, mert övé lett a munka. A pincekulcsot csak akkor kapta meg rögtön, ha beteges, magatehetetlen volt a gazda, és a felesége nem akarta uralni a családot. Egyébként ahhoz csak a

gazda nyúlhatott. Még a legénykorba lépő fiának is úgy kellett egy-egy alkalommal, főleg éjjel ellopnia, ha a barátaival fel akart menni a hegyre. Ez a pat-riarchális hagyomány nagyon tartotta magát. Ezért néha a vőfélyek fondorlatos módon megszerezték, és a tarisznyába tették, ami a jelenlévők előtt azt jelentette, hogy ő is gazda lett a háznál, szabadon járhatott kelhetett.

Ugyanígy volt a házba került menyecske esetében a kamrakulccsal. Az anyós azt mindig magánál hordta. A kamrából kihozni bármit csak az ő engedélyével lehetett. Megmondta, hogy ételből mikor, miből mennyit lehet felhasználni.

Fentiekre álljon itt egy példa:

A mikor a benősült embernek a tarisznyát átadtam, mindenkit letérdeltettem – még a vőlegény 92 éves öreganyját is –, mondván ez olyan fontos esemény, ami ezt megköveteli. Az apóssal előhozattam a pincekulcsot, amit ő meg is tett, de amikor átadtam a vőnek, hát az öregnek bánatában kijöttek a könnyei.



Viszik a tarisznyát a benősült embernek

Végezetül a legény barátai ezzel a mondással vigasztalták a vőlegényt:

A benősült embernek a legjobb. Akkor dolgozik, amikor akar, akkor eszik, amikor kap, (vagy) marad. Vagy egy másik: Sokat kell még (sokszor kell még) fordulnia az udvarotokban a Szent Mihály lovának, míg te leszel a gazda a házban.



A benősült ember tarisznnyával

A megpróbáltatások azonban ezzel még nem érnek véget. Az ajtóban megjelenik egy tányérsapkás – tűzoltó-, vasutas-, vagy rendőrsapkás – rendőr, aki pórázon vezeti egy hitvány bundába és kucsmába öltöztetett társát, a kutyát. Nagy hangon bejelenti, hogy az éjszaka a házban betörés történt, ezért senki se hagyja el a helyiséget, mert a tettest most ő kutyával megkeresi. Ezzel elindulnak a vendégek között. A kutya hangosan szimatolva igyekszik közel férni a vendégekhez, elsősorban a nőkhöz. Hosszas keresgélés után aztán megáll a menyasszonynál. Ha az ifjú pár együtt van, akkor a rendőr bejelenti, hogy megvan a tettes, ezzel a nyomozás befejeződött. Amennyiben csak az új asszonyt találják, mert a férj valahol kint jár, akkor azt jelenti be, hogy azonosították a betörés helyszínét, aztán elhagyva az alaposan zavarba hozott asszonykát, a násznép nagy derűtsége közben kivonulnak.

Ezzel azonban még nincs vége az ifjú házások „kanosszajárásá”-nak. Gönczitől tudjuk, hogy a gyermekáldással kapcsolatos próbák a lakodalom fontos részét alkották, melyeket bolondos körítésük ellenére komolyan vettek.

A közelmúltra ezekből általunk csak egy ismert maradt, a *fűrészelés*.

Az ifjú párt kivezették az udvarra, a favágítóhoz. Itt a fűrészbakra egy ölfát tettek, azt kellett elfűrészelni. Miközben fűrészeltek, pajzán megjegyzéseket tettek rájuk, és a fűrészbakot rázták, hogy nehezítsék a dolgukat. Amennyiben a fűrészelés jól ment, megállapították, hogy a gyermekáldás körüli teendőkkal nem lesz baj. Ezután békén hagyták őket.



Az ifjú pár fűrész

A násznép kedve ilyenkor egy kissé már lankadt, ezért össznépi játékba fogtak. A zenészek közül a tangóharmonikást élre állítva – aki a „Hegyek és a völgyek között zakatol a vonat” kezdetű dalt játszva mozdonyként vezette a sort. A vonatnak voltak önként beálló „kocsijai”, a többieket berángatták maguk közé. Így jártak körbe a lakodalmas ház helyiségeiben. Vakvágányra tévedve visszatolattak, és új útra indultak. Amennyiben az idő engedte a vonatozás az utcán folytatódott. Persze a környék házaiból ilyenkor kisereglettek a lakók, megnézni a mulatozókat. Ezeket a „vonatokból” kiugráló utasok, akik egyik kezükben borosüveget, a másikban poharat tartottak, rendre megkínálták, sőt igyekeztek magukkal vinni a vonatra. A vonatozás néha csak a szomszédban, néha azonban egész utca hosszan folyt.

Mivel gőzmozdony volt, ezért néha vizet kellett vennie. A tangóharmonikás a zenélést nem hagyhatta abba, a vonat helyben járt, míg a mozdonyt megittatták. Volt olyan lakodalom, ahol tölcseren keresztül egyenesen ceglédi kannából pótolták a hiányzó folyadékot. A vonatozás során a vőfélyek, vagy más tréfáskedvű vendég a kemencében vagy a katlanban bekormozta a tenyerét, és a magavigyázatlan vendégeket lehetőleg észrevétlenül bekormozta – mondván a gőzmozdony kormos szerkezet.

Legtöbbször jutott belőle a fehér ingre és a ruhára is. A lakodalmas házhoz visszatérő szerelvényt néha vágányzár fogadta. A násznépet nem engedték be az ajtón, tyúklétrán felmászva az ablakon juthattak csak a házba. A vőfélyek minden beérkezőt egy pohár borral fogadtak.

A házba visszatért jókedvű társaság ismét táncolni kezdett. Felváltva, hol körben állva nótáztak pihenésképpen, hol vad csárdásokat roptak vég nélkül. Ezekben csak a legelszántabb táncosok vettek részt, mert ugyan-csak emberpróbáló volt.

Az ebéd közeledtével valahogy le kell hűteni a forróvérű táncosokat, ezért ismét valami tréfás mondókát kell előadni.

Ismét megjelenik a pap. Egy vendéget egy asztalra, vagy padra kiterítenek, és a pap kezdi mondani a szöveget. Idősebb asszonyokból sirató asszonyokat verbuválnak. Van egy kántor is, aki a refrént mondja, „Doloreszi” Ferkó, és a kellékeket tartja. A násznép körülállja őket, persze a papnak meg a halottnak végig komolynak kell maradni. Végül a szertartás végén a „szenteltvízzel” – egy pohár víz – a halottat nyakon öntik.

Cimboráknak kegyelméből megtanultam lumpolni,

Egész havi keresetem megtanultam elverni.

Cimborák, cimborák, mi lesz most énvelem?

Üres mind a két zsebem.

Gyulladás okozta vesztet,

Mindent gondoltam, csak ezt nem.

Meggyúlt bennem a spiritusz,

Verje meg a Jézus Krisztus.

Ismertem ük öregapádat, nagy gazda volt,

A fenekén egymást érte a folt.

Doloreszi Ferkó, neked a bor nem jó.

Ismertem ük öreganyádat, kertet mászott,

A fenekéről a bőr mind levásott.

Doloreszi Ferkó neked a bor nem jó.

Ismertem a déd öregapád öregapját, ólban lakott,

Mikor vittem neki a moslékot megharapott.

Doloreszi Ferkó neked a bor nem jó.

Úgy virágozzon lelked a pokolban.

Mint disznószar a hegyoldalban.

Doloreszi Ferkó, neked a bor nem jó.
Cirkum, de ferde,
Szarom a melledre.
Doloreszi Ferkó, neked a bor nem jó.

Miatyánk Rákóczi, ki megadá az első forintot
Itt Pesten és azonképpen Budán is.
Ugye pajtás jó bor terem Felső-Vari-hegyen is?
(Szőlőhegy Döme-földe és Kányavár között.)
Ittam is icce pohárral belőle.
Megáztatja száraz torkunkat,
Megkeményíti férfiasságunkat.
Üdvözlégy kórságos csizmadia – faszeeggel vagy tele.
Csiriznyaló a mesterséged,
Megmásszuk a női nemzetséget.
Nemigen taposta Königgrätz a föld hátát,
Hadba ellőtték a fél lábát.
Kétséges, kétséges elér-e a mennybe,
Szegény a mankóját itt lenn felejtette.
Szegénynek nem vala gyermeki,
Mert a falu kanja kiharapta neki.
Drága halottunk itt hagytak örökre,
Ha meguntad hanyatt, fordulj hát könyökre.
Ámen!

Ezután a társaságot asztalhoz terelik. Most az egyes fogások behozatalakor nem mondanak köszöntőket.

Az ebédet most ismét vessük össze a Gönczi által leírtakkal:

Az ebéd egyszerű gulyáshús-levesből áll. Ennek elvégzése után az időt táncsal, dalolással, tréfás játékok s figurás menetek rendezésével tölti el a vendégsereg. Késő este kezdődik a vacsora, amely olyan s annyi fogásból áll, mint az első napi vacsora. Vacsora után a zene egy időre elhallgat, s a vendég-népség társasjátékokkal rövidíti az időt. Ilyen játékok a „fordubuóha”, „gyűrüsdi”, „söprüsdi”, „birusdi” a „malmos” és „bikásjáték”, melyeket itt hosszas volna leírni. (Sajnos nem is tette meg!)

E játékok után a vendégek jó része, a Cserta-melléken, végképp eltávozik. A lakodalom harmadik napjára – a hol még három napig tart – csak a vendégek főbbjei jelennek meg. Őket a házigazda vagy vőlegény személyesen hívja meg. Ekkor már csendes mulatozások, beszélgetések között telik el az idő. Vacsora után szakad teljesen vége a lakodalomnak.

Ma az ebéd a vacsorával megegyező fogásokból áll. Ennek oka, hogy ebédre nem főznek, hanem a vacsoránál megmaradt ételeket felmelegítve adják be. Az ebéd után folytatódik a mulatozás, ez már elsősorban nótázásból áll. Közben egyre többen szedelőzködni kezdenek, indulnak haza. Ezeket a háziasszony „kitraktálja”. Egy darab torta – fél vagy negyed – és sütemények kerülnek a tálcára, amit a távozók magukkal visznek. Ennek praktikus oka van. A háziak a sok maradék süteménnyel – marad bőven, mert nem akarván szégyenben maradni, sütöttek jócskán – nem tudnának mit kezdeni, így mindenki jól jár.

Estefelé kiürül a ház. Ha a segítők és a háziak nem fáradtak rendbeteszik (kitakarítják) a házat. Aztán megnézik (számba veszik) az ajándékokat. Ez legtöbbször másnapra marad.

Ezzel véget is ér a lakodalom. Hogy ez mennyire megerőltető és embert próbáló, arra álljon itt még a háromnapos lakodalmak időszakából egy házigazda kifakadása:

A lakodalom alatt hatalmas havazás kezdődött. Az utak járhatatlanná váltak. Mivel a vendégek nagy része külső falusi volt, hát ott ragadtak még harmadik napon is. Már mindenki hulla fáradt volt, itt is – ott is aludtak, kókadoztak a vendégek, meg a muzsikosok is, de mivel nem indulhattak, hát a lakodalom folytatódott.

A harmadik nap estéjén a házigazda kiment az udvarra, és keserűen nézett fel a sötét égre:

– Úristen, hát neked soh'se voltak vendégeid?!

Ha a menyasszonyt elvitték a háztól, a lakodalom másnapjának délutánján a vőlegényes háztól feldíszített, felpántlikázott kocsival megérkeztek a menyasszony kelengyjéért. Itt aztán tréfás, de kemény alkudozás kezdődött az egyes tárgyak, ruhák, ágyneműk stb. kiadásáért. Ekkor tették a szekérre a menyasszonyi festett ládát – a „tulipánost” – is.

Később a kihúzhatós fiókos vagy felül nyitható alul egy fiókos komódot, amely nem volt festett, de szépen díszített vasalat és gombok (fa, fém vagy porcelán) díszítették.

Ezzel az új asszony végleg megérkezett új otthonába. A tényleges lakodalom ezzel befejeződött, de ahogy előzménye is volt az eseménynek, úgy a végleges lezárására is csak egy-két hét múlva került sor a gazda-asszony-lakodalommal.

Ez abban áll, hogy az új házaspár s hozzátartozóik a menyasszony szüleihez mennek ebédre. Egyes helyeken mind a menyecske, mind a férje házánál megtartják, éspedig egyik vasárnap az egyiknél, a rákövetkező vasárnap pedig a másiknál. A vendéghívó szintén ott van. Ő a csonttörő, mert e kisvendégségen neki kell a húst összevágni, s a tormát megreszelni.

Ezen átnizü előtt a háztól elkerült menyecskének nem szabad hazamenni, mert különben rossz gazdaasszony válik belőle. – írta Gönczi.

Lassan múló szokás ez, mert Pákán még az 1970-es években is akadt rá példa. Lényegét tekintve ezt Gönczinél jobban összefoglalni nem lehetne, ezért fejezzük be ezzel.

A lakodalmi szokások jelen ismertetése csak egy földrajzilag könnyen körülhatárolható területet ölel fel. Néhány – öt-tíz – kilométernyi távolságra már ezektől élesen eltérő szokásokkal is találkozhatunk. Néha a szokások összemosódnak.

Hetés néprajzi vidékén is mások és mások a római katolikus vallástól eltérő vallást gyakorlók körében is. Egészen mást találunk a somogyi megyehatár közelében is, ahol a köszöntőket még egy fél évszázaddal ezelőtt énekelték.

Bár ennyire eltérőek a szokások, a hagyományok mégsem tekinthetők változatlanul továbbélőknek. Láttuk, hogy felhasználtak nyomtatott anyagokat a köszöntőkhöz. Gönczi megjegyzése ugyan erre enged következtetni, de továbbra is nyitott marad a kérdés, hogy miért csak azokon a területeken terjedt el, ahol ma is használják őket, és miért maradt érintetlen tőlük a szomszédos terület.

Ezek megválaszolására nem vállalkozhattam – munkám adalék akart lenni a témához, amelynek végleges feldolgozása az utókor feladata lesz, remélve, hogy addigra napvilágot lát Horváth Károly és Vajda József e tárgyú gyűjtése is, akkor az eddig már megjelent kisebb tanulmányokkal egybeöntve őket végleges választ kaphatunk a fenti kérdésre. Addig is – mint azt a bevezetőben is írtam – jó szórakozást kívánok minden olvasónak, és remélem találnak majd a gyűjtésben használhatót a lakodalmat tartók is.

A lakodalmi ebéd ételeinek receptjei

Becsinált leves

Földarabolt tyúk. Zöldség, sárgarépa, zeller – apróra vágva.

Fűszerezés: szerecsendió, vegeta v. leveskocka, bors, szegfűbors, gyömbér, só, hagyma, fokhagyma.

Kockatészta, v. májgombóc.

Töltött dagadó

60 dkg sertésdagadó, 5 dkg húsos, füstölt szalonna, 3 zsemle, 4 tojás, késhegynyi őrölt bors, majoránna, 1 kisebb fej vöröshagyma, 1 csomó petrezselyemzöld, 3-4 evőkanál olvasztott zsír, só.

A dagadót lehetőleg hosszúkásra vágassuk, hogy keskenyebb legyen, ha széles, nehéz szeletelni. A húst megmossuk, leszárítjuk, hegyes, éles késsel felszúrjuk, besózzuk, és hagyjuk állni, amíg a töltelék elkészítjük. A szalonnát apró kockára vágjuk, 2 tojást keményre főzünk. A zsemleket hideg vízben megáztatjuk, a hagymát lereszeljük. A megmosott petrezselyemzöldjét apróra vágjuk. A zsír egy részén a hagymát a szalonnával kissé megfuttatjuk, a vágott petrezselyemzöldet hozzáteesszük, elkeverjük, és a vízből kinyomkodott és elmorzsolts zsemlehez adjuk. Kissé megsózzuk, borsozzuk, hozzáadjuk a 2 nyers és a 2 apróra vágott, keményre főtt tojást, jól összegyúrjuk, és a felszúrt dagadót megtöltjük. A nyílást bevarrjuk, a húst tepsibe tesszük, forró zsírral leöntjük, és forró sütőbe tesszük. Ha a hús már fehéredik, öntsünk alá kevés vizet, hogy a zsír meg ne égjen. A lével többször öntözzük meg, és pirosra sütjük.

Töltött csirkecomb

A töltelék megegyezik a dagadóéval, annyi különbséggel, hogy egy kis vegetát szórunk bele. Az egész csirkecomb megmossuk, leszárítjuk. A bőrét elválasztjuk a húsrésztől és töltelék rakunk közé. Ráigazítjuk a bőrét, és zsírozott tepsibe rakjuk. Egy kevés vizet öntünk alá. Alufóliával letakarjuk. Félig megsütjük. Ekkor le vesszük a fóliát, és megpirítjuk.

Són sült csirke

Az egész combokat megmossuk, lecsepegtetjük. Egy tepsibe elterítünk 1 kg konyhasót. Ráarakjuk a combokat, és pirosra sütjük. Akkor lesz finom, amikor a bőre főlhólyagzik.

Tyúk pecsenyének

Az egész tyúkot besózzuk, és 1 fej vöröshagymával, 5-6 szem szegfűborssal bő vízben puhára pároljuk, ha meg puhult, tepsiben, zsíron, pároló lével pirosra sütjük, úgy daraboljuk.

Fasírozott

1 kg sertés lapocka, 4 áztatott zsemlye, 4 darab nyers tojás, só, bors, őrlött kömény, 1 fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma.

Az 1 kg sertéslapockát ledaráljuk, a hozzávalókkal összedolgozzuk. 3 tojást keményre főzünk, hosszába négy féle vágjuk. A húsból 1 1/2 tojásnyit veszünk, kezünkben morzsával ellapítjuk, beletakarjuk a negyed tojást, és zsírozott tepsibe rakjuk, tojással bekenjük. Egy kis olajat öntünk rá, és pirosra sütjük.

Rúdban sütve: A kész alapanyagot morzsázott deszkán rúdca formáljuk, zsírozott tepsibe rakjuk, és tojással bekenjük, olajat öntünk rá, és sütjük. Úgy is készíthetjük, hogy a húsrúd közepébe keményre főzött, egész tojásokat teszünk, és úgy sütjük.

Rizses hurka

3 kg rizs, 1 kg tüdő, 1 kg aprózsiradék, 1/2 liter vér, 2 fej vöröshagyma, 1 kávéskanál őrlött bors, 1 kávéskanál zúzott majoránna, 1 kávéskanál borsikafű, 2 db babérlevél, só.

A rizst megmossuk, lecsepegtetjük. A tüdőt, a zsiradékot megabáljuk, és az abáló lében a rizst puhára főzzük. Főzés közben adunk hozzá 2 db babérlevelet és kevés sót, ha a rizs kész, a tűzről levesszük, egy fedővel vagy tiszta ruhával szorosan letakarjuk, és így hagyjuk kihűlni. Ha a rizs kihűlt, adjuk hozzá a ledarált tüdőt és a zsiradékot. A hagymát lereszeljük, és zsírban világosra pirítjuk, hozzáadjuk a rizshez, megsózzuk, rászórjuk a fűszereket és a vér felét. Alaposan összekeverjük. Ízleljük meg, és ha kell, ízesítsük, és ha nem elég lágy, tehetünk bele vért. Az egész anyagot töltjük az előkészített tiszta bélbe. Túl feszesre ne töltsük, mert könnyen

kireped. A hurka nyitott végét kössük be, hogy a töltelék ki ne folyjon. Ha a hurka hosszú, fogjuk össze karikába, és úgy is összeköthetjük. Forró, kb. 80-90 fokos vízben 25-30 percig főzzük. A vízből kiszedve terítsük szét egy asztalon, konyharuhával letakarva hagyjuk kihűlni. Utána hideg helyre tesszük, és így egy hétig is eltartható.

Rizses-májás hurka

Ugyanúgy készül, mint a véres hurka, csak egy tenyérnyi nyers májat darálunk a zsiradékkal és tüdővel együtt. Fűszerezése is ugyanaz, csak a vér helyett abáló levet használunk a keveréshez, és örölt fehérborssal fűszerezzük.

Húsleves

1 egész tyúk, 1 fej hagyma, 2 gerezd fokhagyma, egész bors, gyömbér, szegfűbors, szerecsendió, só, 20 dkg petrezselyem, 20 dkg sárgarépa 1/2 zeller, vegeta v. leveskocka.

A húst fazékba tesszük, felöntjük vízzel, hogy ellepje. Lassan felforraljuk. Habját folyamatosan leszedjük. Beletesszük a zöldségeket és a fűszereket. Ha megfőtt leszűrjük, és belefőzzük a levesbetétet. (Gönczi gyűjtése idején lúdgégetésztát.)

Giévaleves

Sertés gyomrából készül – írja Gönczi. Másutt pacallevesként említi. Közlebbit nem sikerült megtudni róla. A sertésgyomor ilyenén felhasználása ma már nem divik, bár Pákán az 1980-as években még volt rá példa, hogy pörköltnek pacalként készítették.

Tejfölös tormamártás

3 evőkanál zsír, 3 evőkanál liszt, 1 bögre tej, 1 merőkanál húsleves, késhegynyi cukor, 3-4 evőkanál finomra reszelt torma, 1 tojássárgája, fél citrom vagy egy kis kanál ecet, 1 kanál tejföl.

A zsírból és a lisztből egészen világos rántást készítünk, felelesztjük a forró tejjel és a merőkanál levessel, hozzáadjuk a cukrot, a sót, közben a tormát lobogó forró vízzel leforrázzuk, leszűrjük, lecsepegtetjük, és a mártásba keverjük. A tojássárgáját egy kanál tejföllel kikeverjük, és óvatosan a mártáshoz öntjük, nagyon gyenge tűzön még egy kis ideig kevergetjük, nem forraljuk. Citromlével vagy cukorral ízesítjük. Főtt marhahúshoz vagy zsírosabb főtt vadsertéshúshoz adjuk.

Rozmaringos = rozmaringmártás

3 evőkanál olvasztott zsír, diónyi vaj, 5 evőkanál liszt, 3-4 ágacska rozmaring, fél liter csontlé, 1 pohár tejföl, fél citrom, só.

Zsírból a fele liszttel világos rántást készítünk, fölengedjük a hideg csontlével, beletesszük a rozmaringágacskákat, megsózzuk, és kevergetve felfőzzük. Legalább 20 percig lassan forraljuk, a maradék liszttel a tejfölt simára keverjük, kevés vízzel hígítjuk, és a mártáshoz szűrjük. Fél citrom levével ízesítjük, a vajat rámorzsoljuk. Tálalásnál az ágacskákat kivesszük. Főtt marhahúshoz vagy főtt füstölt húshoz adjuk. A citromlé helyett 1 dl bort is adhatunk a mártáshoz.

Paradicsommártás (4 személyre)

4 dkg zsírból 5 dkg liszttel rántást készítünk, 1/2 liter paradicsommal fölengedjük. Ízlés szerint cukrot, őrölt fahéjat teszünk bele, és csipet sót. Fényesedésig forraljuk. Kb. 15 perc.

Gombamártás

A szárított gombát előre kifőzzük, rántást készítünk 1 fej reszelt hagymával. Az apróra vágott gombát beletesszük, egy kicsit együtt pirítjuk, megszórjuk apróra vágott zöld petrezselyemmel, és föleresztjük húsleves-sel. Borsot, sót egy kanál mustárt, tejfölt teszünk bele, és jól összeforraljuk.

Húsos káposzta (8–10 személyre)

3-3,5 kg csontos, zsíros, kissé véres tokaalja hús, 1,5-2 kg savanyú káposzta, 2 tojásnyi zsír, 6-7 evőkanál liszt, 1 evőkanál színes paprika, 2 fej vöröshagyma, 1,5 liter paradicsomlé, só.

Ha a sertés öregebb volt, akkor a húst, ha a sertés fiatal volt, akkor a káposztát tesszük fel előbb főzni. A húst feldaraboljuk, megmossuk, és 10 literes fazékba tesszük, annyi vízzel, hogy bőven ellepje. Lassú főzéssel félpuhára főzzük, hozzáteesszük a savanyú káposztát, megsózzuk, és bő lében tovább főzzük. A zsíról és lisztből zsemleszínű rántást készítünk, beletesszük a színes paprikát és a paradicsomlé egy részét, vízzel hígítjuk, csomómentesre keverjük, és a megmaradt paradicsommal együtt a káposztához öntjük. Még tovább főzzük, hogy a rántás jól belefőjön, ha szükséges vízzel hígítjuk.

A káposzta több napig eltartható, ismételt melegítés után is fogyasztható. Göcsejben az a szólás járja, hogy a húsos káposzta hét melegítés után a legjobb.

Rétestészta készítése

50 dkg liszt (finom réstesliszt), 1 tojás, 4 evőkanál étolaj, 4 dl langyos víz, csipetnyi só.

A lisztet a gyúrótáblára öntjük, középebe kis mélyedést készítünk, beleöntjük a langyos zsírt, csipetnyi sót, a tojást, és a langyos vízzel puha, kisé lágú tésztát gyúrunk. A gyúrótáblához csapkodva nagyon jól kidolgozzuk, egészen simára. Akkor jó a tészta, ha nem szakad, ha feljön a tábláról, ha sima, és kis hólyagokat vet. Az egész tésztatömeget tegyük tálba, kevés lisztet szórjunk alá. A gyúrás helyét teljesen kaparjuk fel egy késsel, de ezt már ne tegyük a rétestészta közé. Kezünkrol is morzsoljuk, vagy mossuk le a tésztát.

A gyúrótáblát szórjuk meg liszttel, a tésztát tegyük vissza, vágjuk három részre, és alaposan gyúrjuk ki kis cipókra. Lisztet alátéve nyújtófával kicsit lapítsuk el, olvasztott zsírral kenjük meg. Télen melegített lábasokkal takarjuk le 15–20 percre. Nyáron elég egy konyharuhával letakarni.

Egy nagyobb konyhaasztalt takarjunk le abrosszal, szórjuk meg liszttel. A tésztát kézfejünkre emelve, azon nyújtogatva tegyük az asztal közepére. Mindig lisztes kézzel, ujjainkkal alányúlva, az asztal mellett körbe járva húzzuk a tésztát az asztal széléig, hogy az teljesen betakarja az asztalt. A tésztának hártavékonynak kell lenni. A lecsüngő széleket szakítsuk, vagy késsel vágjuk le. A két nyújtás utáni széleket összegyűrjük cipóvá, ha kell egy-két csepp vizet adhatunk hozzá. Jól kigyúrjuk, kicsit meglapítjuk, lezsírozzuk, és félretesszük. Később éppúgy kinyújthatjuk, mint az előbbieket.

A kinyújtott tésztának egy sarkát kicsit emeljük meg, hogy az abrosz és a tészta közé levegő menjen, és hagyjuk szikkadni rövid ideig. Száraz ne legyen a tészta, mert akkor törik. Langyos zsírral és tejföllel egyenletesen meglocsoljuk, és az előre elkészített töltelékkel megtöltjük. A töltést többféle módon is végezhetjük. Megszórhatjuk töltelékkel az egész tésztát, vagy csak félig, vagy csak harmadáig a tölteléktől függően. Az abrosz két végét hosszában megfogjuk, és ennek segítségével a rétest felcsavarjuk. Csavarhatjuk a rétest úgy is, hogy csak egyik feléről csavarjuk

föl egyenletes szép rudakká, nem túl szorosan az egészet. A lágyabb töltelékkel készült réteseknél jobb, ha a rétest mindkét oldalról a tészta közepéig csavarjuk, mert így vékonyabb rudakat kapunk, és könnyebben átsül.

A fölcsavart rudakat a tepsi hosszára elvágjuk. Az elvágott rudakat kizsírozott tepsibe óvatosan beemeljük, nem túl szorosan egymás mellé helyezük. Tetejét olvasztott zsírba mártott kenőtollal kenjük meg. Vannak rétesek, amelyeknek a tetejét tejföllel is meglocsoljuk. Lehetőleg forró sütőben süssük, a tüzet később mérsékeljük attól függően, hogy milyen vastagon töltöttük. A megsült rétest a tepsibe feldaraboljuk, és melegen tálaljuk.

Túrós rétes

1 kg túró, 4 tojás, 30 dkg cukor, 1 citrom lereszelt héja, 1/2 liter tejföl, 2-3 tojásnyi zsír, só, 1 bögre búzadara (kb. 20 dkg), 10 dkg vaníliás porcukor.

A túrót áttörjük, a tojássárgáját a cukorral kikeverjük, és a reszelt citromhéjával, a csipetnyi sóval együtt a túróhoz adjuk. A tojásfehérjét kemény habnak verjük, és a túróhoz óvatosan hozzákeverjük. A kinyújtott rétestésztát langyos zsírral jól meglocsoljuk, 1/3 részén megszórjuk a búzadarával, és a túrót egyenletesen a darára szórjuk. A tejföllel az egész tésztát meglocsoljuk, az abrosz segítségével a rétest a tölték felőli oldalról felcsavarjuk. Zsírozott tepsibe rakjuk, tetejét zsírral és tejföllel meglocsoljuk, és aranyárgára sütjük. Tálaláskor vaníliás porcukorral szórjuk meg. Rézsútosan szeleteljük, és vigyázzunk, hogy össze ne törjön.

Káposztás rétes

1 nagyobb fej káposzta (kb. 1 kg), 3-4 tojásnyi zsír, 1/2 evőkanál só, 1 evőkanál cukor, 1 bögre tisztított dió, késhegynyi őrölt bors.

A káposztát megtisztítjuk, torzsáját kivágjuk, káposztareszelőn lereszeljük, megsózzuk. 1 tojásnyi zsírt egy nagyobb lábosban felhevítünk, és a cukrot aranyárgára pirítjuk benne. A káposztát a sóból kinyomkodjuk, és a zsírba tesszük, elkeverjük, szép barnára pirítjuk. A káposztát kihütjük.

A kinyújtott rétestésztát egész felületén zsírral meglocsoljuk, darált dióval megszórjuk. A káposztát a tészta harmadáig egyenletesen elosztjuk. (Ha a káposztás rétest édesen szeretjük, akkor a diót keverjük össze cukorral,

és úgy szórjuk a tésztára.) A tésztát fölcavarjuk, tepsibe tesszük, langyos zsírral lekenjük, és pirosra sütjük. Ha csak sósan akarjuk készíteni, akkor diót nem használunk, hanem a káposztát őrölt borssal ízesíthetjük.

Tökös-mákos rétes

1 nagyobb főzőtök (kb. 2-3 kg), 40 dkg mák, 30 dkg cukor, 25 dkg zsír (3-4 tojásnyi), 1/2 liter tejföl, 1 tojássárgája, pici só.

A tököt meghámozzuk, magvas részét kiszedjük, megmossuk, tiszta konyharuhával megtöröljük, és tökgyalun legyaluljuk. Nagyon gyengén megsózzuk, összekeverjük, és egy ritka szövésű vászonzacskóba töltjük. Jó szorosan bekötjük, és egy követ teszünk rá, vagy más nehéz súlyt. A levét kipréseljük, felhasználás előtt legalább 2 órával. Ha a tök kész, lecsepegett, keverjük össze a darált cukros mákkal, és szórjuk rá a zsírral meglocsolts tésztának teljes felületére. A tejfölből elkeverjük a tojássárgáját, és a tejföllel is gyengén meglocsoljuk. A tésztát mindkét oldalról felcsavarjuk. Zsírozott tepsibe rakjuk, tetejét zsírral és tejföllel meglocsoljuk, és pirosra sütjük.

Almás rétes

2 kg alma, 2-3 tojásnyi zsír, 2 bögre zsemlemorzsa, 1 kávéskanál őrölt fahéj, 20 dkg cukor, fél marék őrölt dió.

Az almát meghámozzuk, megreszeljük, dióval és a fahéjas cukorral összekeverjük. A kinyújtott és zsírral meglocsolts rétestésztát morzsával az egész felületén megszórjuk. Az almát a közepéig terítjük, a töltelék felőli oldalán kezdve, egy oldalról felcsavarjuk. Zsírozott tepsibe tesszük, langyos zsírral meglocsoljuk, és pirosra sütjük. Sütés közben, amikor a rétes kezd pirosodni, vegyük ki, és újra kenjük meg zsírral, akkor nagyon zizgós lesz a rétesünk. Porcukorral lehintve tálaljuk.

Kerekrépás rétes

6-7 db kerekrépa (közepes nagygú, friss), 1 liter tej, 1 tojás, 1 bögre cukor, 1 bögre tejföl, 1 bögre búzadara, 2 tojásnyi zsír, só.

A répát meghámozzuk, a közepét mélyen kivágjuk, megmossuk és tökgyalun legyaluljuk, 10-12 percre hideg vízbe tesszük. A vízből kiszedjük, szitán lecsurgatjuk. A tejet forni tesszük, a cukrot és a sót beletesszük. Ha a tej forró, a lecsurgatott répát beletesszük, 8-10 percig főzzük, ismét szitára tesszük, és jól lecsurgatjuk.

Többször megforgatjuk, hogy lé ne maradjon benne. A tejfölben a tojást elkeverjük, a zsírozott tésztát búzadarával megszórjuk, utána a főtt répát rászórjuk a kinyújtott tészta teljes felületére. Tojásos tejföllel meglocsoljuk, és két oldalról fólsavarjuk. Zsírozott tepsibe rakjuk. Tetejét zsírral és tejföllel meglocsoljuk. Forró sütőben pirosra sütjük. Tálaláskor porcukorral meghintjük.

Cseresznyés (meggyes) rétes

2 kg kimagozott cseresznye (meggy), 30-40 dkg zsemlemorzsa, 30 dkg cukor, 1 teáskanál őrölt fahéj, 3 tojásnyi zsír.

A megszikkadt rétestészta egész területét zsírral meglocsoljuk, zsemlemorzzával megszórjuk, a tészta felét cseresznyével (meggyel) egyenletesen beszórjuk, rászórjuk a fahéjjal elkevert cukrot. A rétest a töltelékes felén megkezdve egy oldalról felcsavarjuk. Vékonyan zsírozott tepsibe rakjuk. Tetejét langyos zsírba mártott kenőtollal meglocsoljuk. Forró sütőben megsütjük, sütés közben zsírral még egyszer lekenjük. A megsült rétest rézsútos szeletekre vágjuk, porcukorral meghintve tálaljuk.

A meggyes rétest kissé jobban kell cukrozni.

Kígyórétes

1/2 kg liszt, 25 dkg margarin vagy 22 dkg zsír, 1 tojás, 1 tojássárgája, 2 evőkanál cukor, 2 dkg élesztő, kevés langyos tej.

Az élesztőt 1 dl langyos tejben egy evőkanál cukorral felfuttatjuk. A margarint vagy a zsírt habosra keverjük, hozzáadjuk a cukrot, a tojást, az élesztős tejet, csipetnyi sót és végül a lisztet. Az egészet jól összegyúrjuk, négy cipót gyúrunk belőle. A cipókat hosszú téglalap alakra kinyújtjuk (kb. 50x25 cm). A lap hosszabb oldalát 8 cm mélységben, 2 cm szélességben bevagdaltuk. A simán maradt részt középig hosszában morzával, darával vagy őrölt dióval megszórjuk, és ráhelyezzük a töltelékét. A simán maradt részt a töltelékre hajtjuk. A bevagdalt részeket a tésztára keresztbe hajtogatjuk, és tojással megkenjük. Jó meleg sütőben megsütjük. Ferdén szeletekre vágjuk, és porcukorral megszórva frissen tálaljuk.

Töltelék készítése: 1 kg almát meghámozzunk, lereszeljük, 10-15 dkg cukorral puhára pároljuk. Kihűtjük, a tésztára hintjük.

Túrótöltelék: 1/2 kg túrót átpaszírozunk, 3 tojássárgáját 6 evőkanál cukorral kikeverjük, kevés reszelt citromhéját hozzáadjuk. A tojások fehérjét kemény habnak verjük, és a túróhoz keverjük. Ha túróval töltjük a tésztát, akkor búzadarát hintünk alá. Ha almával, akkor diót vagy morzsát.

Kütolukása = kitolókása, kukoricakásából

Sajnos hosszas utánjárással sem sikerült kiderítenem ennek az ételnek a mibenlétét, készítésének módját. Valószínűleg Ábrahám Gézáné meghatározása jár legközelebb a valósághoz: „A kütoló kását köretnek, vagyis húsmellé valónak adták, ahogy mind a mai napig puliszkát illik adni az erdélyi marhatokányhoz.”

(A lakodalom vidám hangulatától szöges ellentétű jelentést adott a kütolu kásának a szüleitől, nagyszüleitől hallottak alapján a népi hagyomány- és szokásvilágot jól ismerő, és emlékeiben őrző adatközlőm. Ezek alapján a család számára teherré vált öregek számára főzték ezt az ehetetlen kását. Ebből tudta, aki kapta, hogy a család nem akarja, vagy tudja tovább tartani. Összeszedte szegényes holmiját, és kiköltözött a szőlőhegyre, ahol gyümölcsön, gombán tengődött, vagy koldulni indult. Innen az étel neve kitoló = kitoloncoló, kilökö. Esetünkben természetesen nem ez a szomorú, nyomorúságos sorsokat idéző jelentése. A kása a forró zsírból is kiemelkedik, kitolódik. Ez természetesen nem vonatkoztatható a mi lakodalmi ételünkre.)

Pecsenye

Kacsa: az egész kacsát belülről befűszerezzük majoránna és só keverékével. Zsírozott tepsibe rakjuk. Kívülről is megsózzuk, egy jó fej hagymát szeletelve mellé rakunk, vizet öntünk alá, fóliával letakarva lassan sütjük. Ha félig megsült, levesszük a fóliát, levével meglocsoljuk, és pirosra sütjük mind a két oldalát.

A *liba* is hasonlóan készül, csak azt darabolva rakjuk a sütőbe.

Sértésoldalas, -tarja: a húsokat megfelelő nagyságúra szeleteljük. Majd lábasba rakjuk, besózzuk, vizet öntünk rá, hogy ellepje. 1 fej vöröshagymát tisztítva szeletelünk rá, és puhára pároljuk, majd tepsibe rakjuk, pirosra sütjük. Aki szereti egy-két gerezd fokhagymát vághat rá a tálaláskor.

Hajdinakásával töltött hurka

Két kiló hajdinakása, fél kiló tokaszalonna és a receháj, 2 nagy fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 kávéskanál őrölt bors, 1 teáskanál majoránna, 1,5 liter vér, 2 teáskanál borsikafű és két tojásnyi zsír.

A hajdinakását megmossuk több vízben, hogy a héj teljesen lemosódjon. A szalonnát a recehájjal együtt jó puhára abáljuk majd kiszedjük. Az abáló lébe tesszük a babérlevelet és a hajdinakását az abáló lében puhára főzzük. Az abált zsiradékot megdaráljuk.

A vöröshagymát apróra vágjuk, zsírban sárgára pirítjuk, hozzáadjuk a zúzott fokhagymát és a hajdinakásához adjuk. Rászórjuk a fűszereket. Hozzáadjuk a darált szalonnát, és a vérral összekeverjük, és a tisztára mosott bélbe töltjük. Végeit lekötjük, és ha hosszú, karikába kötjük. Forró vízben 25-30 percig főzzük. Kivesszük és kihűtjük. Hűvös helyen tárolva 4-5 napig eláll.

Kukoricakásás hurka

Ugyanúgy készül, mint a hajdinakásás hurka, csak a kukoricakása főzésénél a kásába tegyünk 2 db csöves pirospaprikát. A régi időkben csak hajdinas és kukoricakásás hurkát készítettek. Jelenleg már csak elvétve készítik.

Lyukas kalács

Kenyértésztából, a kenyérrel azonos módon készült. A kenyértésztából hosszú csíkokat sodortak. Ezekből hálószerűen fontak egy kalácsot. Innen a lyukas elnevezés.

A lyukas kalács egy változata a fonott kalács. Fonott kalács:

1 kg liszt, 4 dkg élesztő, 3 tojás, 2 tojás nagyságú margarin vagy vaj, 6-7 dl tej, 5 evőkanál cukor, fél marék mazsola, só.

A megszitált lisztet mély tálba, vagy famelencébe tesszük. Az élesztőt langyos, cukros tejben elkeverjük. A liszt közepében kis mélyedést készítünk, és az élesztős tejet beleöntjük. Kevés lisztet keverünk hozzá, és kovászt készítünk. Letakarjuk egy konyharuhával, és amíg a kovász megkel, addig meglangyosítjuk a tejet, és a tojást fölverjük. A tejbe belekeverjük a felvert tojást, a cukrot, a mazsolát, és a megkelt kovászhoz öntjük.

Összekeverjük, és tiszta kézzel megdagasztjuk. Dagasztás közben a langyos vajat a tésztához adjuk.

A langyos vajat a tál oldalához öntjük, és onnét fokozatosan dolgozzuk be a tésztába. Ha a tészta már hólyagos, befejezhetjük a dagasztást. A tésztát cipóra formáljuk, kevés liszttel megszórkjuk, letakarjuk, és langyos helyiségben egy óráig kelni hagyjuk. Ha megkelt, lisztezett gyúródeszkára borítjuk, két cipóba szakítjuk, és rudakat formálunk belőle. Megfonjuk a kalácsot úgy, hogy a rudakat egymáson keresztbe tesszük, a két-két ágat egymás mellé fordítjuk, és négy ágba megfonjuk, a végeit aláfordítjuk. Zsírozott tepsibe tesszük. Tojással megkenjük, és legalább 3/4 óráig kelni hagyjuk. Nem túl forró sütőbe tesszük, és kb. 35 percig sütjük. Tejeskávéhoz, tejhez nagyon jó sütemény.

Torta

A mai értelemben vett tortát – egyáltalán krémes süteményt – nem sütöttek. Tortának nevezték azonban a mai pörkölttortát – akkor tökmag-tortának hívták. Apróra vágott tökmagot tettek bele dió helyett. Ilyet Pákán még 1982-ben disznóöléskor készítettek. A mai torták az 1940-es évek körül jöttek divatba.

Fumu (baba alakú kalács)

A 19.–20. század fordulóján jelent meg a vizsgált területen. Előbb csak keresztelőkre, később már lakodalomra is sütöttek. A fumut a lakodalomban megkeresztelték, majd minden jelenlévőnek adtak belőle egy darabot.

2 kg liszt, 6 dkg élesztő, 20 dkg zsír, 6 tojás, 8-10 evőkanál cukor, 1,3 l tej, pici só. Töltelékhez 30 dkg mák, 25 dkg cukor, 30 dkg dió, 20 dkg cukor és egy marék aszalt szilva.

A lisztet meglangyosítjuk és megszitáljuk, nagyobb tálba vagy famelencébe tesszük. Az élesztőt 3 dl langyos cukros tejben elkeverjük. Szokásos módon kovászt készítünk. Meleg ruhával letakarjuk és megkelesztjük. A cukrot a tojásokkal (egyet félreteszünk), sóval elkeverjük, a langyos tejet hozzáöntjük, és a megkelt kovászhoz adjuk. Összekeverjük a liszttel, és megdagasztjuk. Ha a tészta már kezd simulni, akkor a meglangyosított zsírt az edény oldalához öntjük, és a tészta közé dolgozzuk, amíg szép sima, szinte selymes lesz. Dagasztás után igazítsuk cipó formára, és

hinta meg liszttel, meleg ruhával takarjuk le, meleg helyiségben másfél óráig kelesszük. A megkelt tésztát lisztezett gyúródeszkára öntjük. Négy darabra vágjuk, gyengén átgyúrjuk, és cipókat formálunk, letakarva 20-25 percig pihentetjük. A három cipót egyenként egyujjnyi vastagra kinyújtjuk, és nem túl vastagon megtöltünk egyet cukros dióval, egyet cukros mákkal, egyet pedig kimagozott és apróra vágott aszalt szilvával. Ugyanúgy fölcsavarjuk, mint az egyéb kalácsokat, csak egy kicsit hosszabbra. A három rudat összefonjuk. A befejezést úgy rendezzük, hogy a két szélső rúd hosszabb legyen.

Az így összefonott tésztát gyengén zsírozott és lisztezett 40x30 cm-es tepsibe tesszük. A megmaradt cipóból kis tojás nagyságú darabokat leszakítunk, vékonyra kisodorjuk, és ezekkel a kis tésztaalapokkal alakítjuk ki a baba fejét és ruháját. A szemét kávé- vagy babszemekből rakjuk. Az így elkészített „baba” kalácsot fölvert tojással megkenjük, és meleg helyiségben egy órát kelesztjük. Utána ismét megkenjük tojással, és a bemelegített, de nem túl forró sütőbe tesszük. Ha a teteje erősen barnul, tegyünk rá vízbe mártott zsírpapírt, és egy órát süssük. A fele idő után a tüzet csökkentjük.

Hőkőn sült perec

1 kg liszt, 3 dkg élesztő, 3 evőkanál cukor, 2 tojás, fél bögre aludttej, 2 bögre édes tej, tojásnyi zsír és só.

Az élesztőt két dl langyos, cukros tejben megkelesztjük, és a megszárt liszt közepébe kis mélyedést készítünk. Az élesztős tejet beleöntjük. Kevés lisztet hozzákeverünk, és kovászt készítünk. Tegyük meleg helyre. A tojásokat felferjük. (Egy keveset elvehetünk belőle a kenéshez.) Hozzáadjuk a sót, a langyos aludttejet, és a megkelt kovászhoz öntjük. Tiszta kézzel összekeverjük, és adunk hozzá még langyos édes tejet. Közepes keménységre dagasztjuk. Ha már simul a tészta, adjunk hozzá langyos zsírt, de csak az edény oldalára öntjük, és onnét verjük a tésztába.

Mire a zsír elfogy, addig a tészta is teljesen kisimul. Az edénytől is és a kezunktől is elválík. A tésztát cipó alakúra formáljuk, liszttel meghintjük, tiszta konyharuhával letakarjuk, és egy órát kelni hagyjuk. A tészta ez idő alatt 2-3 szorosára is megkel.

Lisztezett gyúródeszkára borítjuk, és öklömnyi cipókat gyúrunk belőle. Pár percig hagyjuk pihenni, sodorjuk rudakká. Kettőt összefonunk, a pereceket összeillesztjük, és a lisztezett deszkán hagyjuk legalább fél órát kelni. A tojáshoz kevés tejet keverünk, és a pereceket kenőtollal kenjük meg.

Ha a pereg megkelt, forró kemencébe a „hököre”, a kemence fenekére rakjuk éppúgy, mint a kenyeret. 15–20 perc alatt megsül. A „hökön” való sütésről kapta a nevét. (A szakirodalom ezt is a kalácsok közé sorolja.)

Kocsonya friss húsból (5-6 személyre)

2,5 kg friss kocsonyahús (sertésköröm, fej, bőrke, csülök, a csirkék tyúkok levágott lábai kötegben), 20-25 szem egész bors, 2 fej vöröshagyma, 2-3 babérlevél, 2 fej fokhagyma, 1 csöves paprika, (1-2 cseresznyepaprika, de csak akkor, ha szeretjük a csípőset), só.

A húsokat langyos vízben megmossuk, éles késsel jól megkaparjuk, többször váltott vízben átmossuk, és feltesszük főni, annyi vízben amennyi ellepi. Lassan felforraljuk (vigyázzunk habzik!), szedjük le a habját, és sózzuk meg. Lassan főzzük még legalább fél óráig. Tegyük hozzá a fűszereket, a borsot, a babérlevelet, a vöröshagymát, a gerezdekre szedett és megtisztított fokhagymát, a csöves paprikát, főzzük tovább, közben szedjük le a habját és a felgyülemlett zsírt. Lassan forrva főzzük addig, míg a húsok megpuhulnak. Ízleljük meg, és ha kell, ízlésünknek megfelelően ízesítsük. A leszűrt levet a tányérokba rakott húsokra merjük.

A mai vacsora ételeinek receptjei

Lakodalmi tyúkhúsleves finommetélttel (6 személy részére)

1 tyúk (kb. 2 kg), 3 nagyobb sárgarépa, 2 nagyobb petrezselyemgyökér, 1/2 zeller, 1/4 karalábé, diónyi vöröshagyma, 10 szem fekete bors, só és parányi szerecsendió, 1 kisebb zöldpaprika.

A megtisztított tyúkot általában egészben tesszük föl 4-5 liter vízben főni. Ha felforrt, a habját leszedjük, lecsendesítjük, és ismét leszedjük habját. A megtisztított és hasábokra vágott zöldségeket, a sót, a borsot, a szerecsendőt a levesbe rakjuk, és lassan főzzük addig, míg a hús puha nem lesz. Vigyázzunk, hogy erősen ne forrjon, mert akkor levesünk zavaros

lehet. Ha a leves megfőtt, leszűrjük, és finommetéltet főzünk bele, úgy találjuk. A főtt húshoz zsemle, gomba vagy paradicsommártást adunk. (Lakodalmakra ezt a levest 20–25 tyúkból főzik, ha nem elég szép arany-színű a leves, akkor egy csipetnyi sáfrányt tesznek bele.)

Finommetélt

1 tojás, 10-12 dkg liszt, csipetnyi só.

A lisztet megszitáljuk. A gyúródeszkán a lisztbe kis fészket készítünk, beletörjük a tojást, és beletesszük a csipetnyi sót. Nagyon jól összegyúrjuk. Kis cipót formálunk belőle. Pár percig pihentetjük, és nyújtófával nagyon vékonyra elnyújtjuk. Kicsit hagyjuk szikkadni, majd a nyújtófára felcsavarjuk. Éles késsel közepén végigvágjuk, utána kettévágjuk, és a lapokat egymásra tesszük, és nagyon éles késsel hajszálvékonyra metéljük. Ugyanígy készítjük a kockatésztát is, csak az egymásra rakott tésztaleveleket nem vékonyra, hanem kockára vágjuk.

Lúdgégetésza (csigatésza)

Korábban ezt a tésztát ünnepélyes alkalmakkor lúdlevesbe vagy lakodalmi húslevesbe tették, de bármilyen húslevesbe betétnek adhatjuk. Elkészítése nagyon munkaigényes, de nagyon szép, rendkívüli levesbetét.

Vékony levestésztát készítünk – mint a finommetéltnél. Nem csavarjuk a sodrófára, hanem derelyevágóval nagy kockára vagdaljuk. A kocka egyik sarkát ráhajtjuk egy, és az erre a célra készített bordán végigsodorjuk. Nagyon szép lúdgége formát kap a tészta.

Leveshús (főtt hús)

A leves leszűrése után kiszedjük a húst, feldaraboljuk, tálakra rakjuk, és mártásokkal (gomba, paradicsom) találjuk.

***Gombamártás* (lásd előbb)**

***Paradicsommártás* (lásd előbb)**

Paprikás csirke

1 nagyobb csirke, (1-1,5 kg-os a lakodalmakban a csirkék, tyúkok aprólékából, belsőségéből készítik), 1 tojásnyi zsír, 1 közepes fej

vöröshagyma, késhegynyi színes paprika, 1 zöldpaprika, parányi őrölt bors, negyedkörömnyi babérlevél, 3-4 dl enyhén savanyú tejföl, 1 evőkanál liszt, 1/2 borospohár tej, só.

A megtisztított csirkét feldaraboljuk. A mellehúsát a nagyságától függően kettőbe vagy négybe vágjuk. Megmossuk, lecsurgatjuk. A nyakat, a lábakat, a zúzat egy külön edényben 6-7 dl sós vízben feltesszük főni. A zsírt főlhevítjük, az apróra vágott hagymát kissé megfonnyasztjuk, hozzáadjuk a színes paprikát, gyorsan elkeverjük, és egy kevés vízzel azonnal felenvedjük. A hagymát zsírára sütjük, beletesszük a feldarabolt csirkét, megsózzuk, jól elkeverjük, rászórjuk az őrölt borsot, és nagyon rövid lében megpároljuk. Ha a levét a párolás közben elfőtte, az aprólék levéből öntsünk alá keveset. A sütés befejezése előtt adjuk hozzá a karikára vágott zöldpaprikát, babérlevelet, süssük zsírára, szórjuk meg liszttel, kissé kevergessük, vigyázva arra, hogy a hús össze ne törjön, és engedjük föl a közben megfőtt és kissé lehűlt aprólék levével. Ismét keverjük meg óvatosan, hogy lassan forrjon.

Ha már szép sima a mártás, öntsük hozzá a tejfölt, de most már csak nagyon lassan, egyet forrjon. Ízleljük meg, ha kell ízesítsük. A mártásnak sem híggnak, sem túl sűrűnek nem szabad lenni. Ha kissé sűrű lett, tejjel hígítjuk.

Rizs

1 bögre rizs, tojásnyi zsír, 1 fej vöröshagyma, késhegynyi őrölt bors, só.

A rizst megmossuk, lecsurgatjuk. A zsírt főlhevítjük, a tisztított vöröshagymát megreszeljük, és a főlhevített zsírban kissé átfogatjuk, hozzátesszük a lecsurgatott rizst. Jól elkeverjük, ha a rizs átforrósodott, dupla mennyiségű forró, sós vízzel fölengedjük. Borssal megszórjuk, még egyszer jól elkeverjük, és fedővel letakarva puhára pároljuk.

Rétesek (lásd előzőekben). Ma már kevesebb félét készítenek.

Húsok, pecsenyék (lásd az ebédnél)

Rántott hús (sertés)

1 kg hús, 2-3 tojás, 4 evőkanál liszt, 5-6 evőkanál morzsa, só, olaj vagy zsír a kisütéshez.

Sertéskarajt vagy combot 8-12 dkg-os szeletekre vágjuk. Gyengén kiverjük, és megsózzuk. A tojást, 4-6 szeletre kettőt számítva, jól felverjük, esetleg egy-két kanál tejjel megsaporítjuk, sózzuk. A húsokat előbb lisztbe, majd tojásba mártjuk, és finom zsemlemorzsán csak áthúzzuk, és forró zsírban lassan mindkét oldalát rózsaszínűre sütjük.

Csirke rántva

1 csirke, 2-3 tojás, 4 evőkanál liszt, 5-6 evőkanál morzsa, só, olaj vagy zsír a kisütéshez.

A tisztított csirkét feldaraboljuk, nyakát, lábát félretesszük (levesbe felhasználhatjuk), megmossuk, lecsepegtetjük, leszárítjuk. A hátat legjobban négy darabba vágni, a mellett kettőbe. A húsdarabokat megsózzuk, lisztbe, tojásba, morzsába forgatjuk, bő forró olajban süssük előbb fedő alatt. A tüzet mérsékeljük, majd a húst megforgatjuk, és már fedő nélkül süssük pirosra.

Ha nagyobb csirkét rántunk ki, a forgóknál vágjuk be és lassabban süssük, mert különben véres marad.

Vagdalt-, töltött húsok és hurka (lásd előzőekben)

Süteményreceptek

Berlini szelet

28 dkg liszt, 15 dkg margarin, 8 dkg cukor, 1 tojás, 1 citrom héja reszelve, 1/2 sütőpor, csipet só, kevés tejföl.

Összegyúrjuk, tepsibe nyújtjuk és félig megsütjük. Lekvárral megkenjük, és cukros dióval megszórjuk, és rátesszük a 4 tojásos piskóta masszát, majd készre sütjük. Citrommázt teszünk rá.

Citrommáz: 1 citrom leve, 20 dkg porcukor, 2 kanál étolaj.

Bécsi diós

5 tojássárgáját 18 dkg cukorral, 1 vaníliás cukorral, késhegynyi őrölt fahéjjal, csipet sóval, 1 citrom vagy narancs reszelt héjával habosra keverjük. Hozzá adjuk a tojások keményre vert habját, 10 dkg lisztet, szalakálit, 10 dkg darált diót vagy mogyorót, 10 dkg reszelt étcsokoládét

és végül 5 dkg langyosra olvasztott margarint és 2 püspökkenyér sütőben (öngerinc formájú sütő) lassan sütjük. Vékony piskótába tekerjük.

Borhab

2 dl fehérbor, 1 dl víz, 1/2 citrom leve és lereszelt héja, 10 dkg cukor, 2 tojás, 1/2 kávéskanál liszt.

A bort a vízzel, a citrom héjával és levével, a tojásokkal, liszttel, cukorral jól elkeverjük, és forró víz felett habüstben addig verjük, míg az egész tömeg habos lesz.

Cukorperec

13 db tojássárgáját 10-15 dkg cukorral, 1 evőkanál fagyos zsírral jól kikeverünk. Hozzáadjuk a tojások keményre vert habját, és annyi lisztet, hogy jó rétestészta keménységűnél valamivel keményebb legyen. Jól kidolgozzuk. Lisztezett deszkán cipóba formáljuk, és 30 percig nyújtófával verjük, közben többször elforgatjuk. Ha már szép sima és hólyagos a tészta, kis csíkokat vágunk a kisujj vastagságú tésztából. Kicsit ellaposítjuk, széleit bevagdossuk, meglisztezzük, és egymásra hajtjuk. Kis pereceket (kosárhakát) formázunk belőle, végeiket egymásba dugva. (Kis korona alakúak lesznek.) Nem túl forró kemencébe megsütjük, ha kész cukormázba forgatjuk, és megszáritjuk.

Diós linzer

40 dkg liszt, 25 dkg vaj, 15 dkg cukor, 5 tojássárgája, 1/2 sütőpor. Összegyúrjuk. Tepsibe nyújtjuk, és félig megsütjük. Ezalatt 5 tojásfehérjét 25 dkg cukorral gőz fölött keményre verjük, 20 dkg őrölt diót (mogyorót, mandulát), 4 szelet reszelt csokoládét keverünk bele, és a tésztára kenjük, és lassan sütjük, míg a teteje megszárad. Cukormázzal bevonhatjuk.

Diós-vanília kifli

50 dkg liszt, 25 dkg vaj vagy margarin, 20 dkg cukor, 20 dkg darált dió.

Összegyúrjuk. Kis kifliket formálunk, és halványra sütjük. Melegen vanília cukorba forgatjuk, vagy a két végét csokoládéba mártjuk.

Diós piskótakocka

8 tojás fehérjét keményre verünk, 15 dkg cukor, 8 tojássárgája, 7 dkg őrlt dió, 3 dkg zsemlemorzsa, 3 dkg liszt, 3 dkg őrlt kávé, csipet szalagálé.

3 lapot sütünk. 2x3 tojásos piskótát is sütünk.

Krém: 25 dkg margarin, 20 dkg porcukor, erős főtt kávé, 2 tojás.

Diós pite

25 dkg liszt, 8 dkg porcukor, kevés citromhéj, 16 dkg vaj, 1 tojás. A töltelékhez: 4 tojás, 1 evőkanál rum, 20 dkg cukor, 22 dkg őrlt dió.

A lisztet a vajjal elmorzsoljuk, hozzáadjuk a citrom héját, a cukrot, és a tojással gyorsan összegyúrjuk. Tepszi nagyságúra nyújtjuk, gyengén zsírozott tepsibe tesszük. Pihentetjük amíg elkészül a felső része. A töltelék készítése: a négy tojássárgáját a rummal és a 20 dkg cukorral habosra keverjük. A tojások fehérjéjét kemény habbá verjük, könnyedén hozzákeverjük a tojássárgájához, az őrlt dióval együtt. Az így elkészített diós keveréket a tepsiben lévő tésztára egyenletesen elkenjük. A tésztát lassan sütjük. A tepsiben hagyjuk kihűlni, és hidegen vágjuk fel kb. 6 cm hosszú és 2 cm széles szeletekre.

Diós stangli

25 dkg őrlt diót, 25 dkg porcukrot, 1 egész tojást, 1 tojássárgáját, 1 szelet csokoládét, vagy 1 evőkanál kakaóport összegyúrunk. Porcukorral lehintett gyúródeszkán újnyi vastagra nyújtjuk, és kisújnyi nagyságú csíkokra vágjuk. 1 tojásfehérjét 15 dkg porcukorral kikeverjük, a tésztára kenjük, és hagyjuk száradni.

Diótorta

25 dkg cukor, 8 tojás, 25 dkg őrlt dió, 1 evőkanál kakaó, 1 késhegynyi őrlt kávé, 1 evőkanál zsemlemorzsa. A krém: 20 dkg vaj, 12 dkg cukor, 2 tojásfehérje, 2 dl tej, 25 dkg őrlt dió, 1 evőkanál rum.

A cukrot a tojások sárgájával habosra keverjük, hozzáadjuk a kakaót, a kávé, a morzsát, az őrlt diót, és a tojások keményre vert habját óvatosan összekeverjük. Zsírozott, lisztezett tortaformába öntjük, és közepes hőmér-

sékletű sütőben lassan sütjük. (Hosszú, vékony túvel átszúrjuk a torta közepét, ha tűre nem ragad, akkor kész.) Kihűtjük, és elkészítjük a krémet. 2 dl tejben a cukrot, a diót elkeverjük és megfőzzük. Kihűtjük, hozzáadjuk a kikevert vaj, a tojásfehérjét, a rumot, és habosra keverjük. A kihűlt tortát kettévágjuk, töltelékkel megtöltjük, és ezzel a krémmel vonjuk be kívülről is. A tetejét villával hullámosra vonalazzuk, és fél diókkal díszítjük.

Estike

A tésztát este készítjük!

3 egész tojást 28 dkg cukorral, kevés reszelt citromhéjjal és egy fél citrom levével 50 percig keverünk. Hozzáadunk 25 dkg lisztet, ezzel további 10 percig keverjük. Vékonyan vajazott, lisztezett sütőlemezre apró kis halmokat rakunk kanál és kés segítségével. Reggelig langyos helyiségben hagyjuk míg a halmok ellaposodnak. Egyenletes gyenge tűznél megsütjük. A tészta akkor sül jól, ha felemelkedik, és kis ráma keletkezik a tetején. (Rámás süteménynek is nevezik.)

Finom szeletke

30 dkg liszt, 1/2 sütőpor, 10 dkg cukor, 3 tojássárgája, 15 dkg vaj, citromhéj.

Összegyúrjuk. Tepsibe nyújtjuk, lekvárral megkenjük. 3 tojás habjába keverünk 15 dkg cukrot, 7 dkg őrölt diót, 1 vaníliás cukrot (vagy 2 kanál kakaót). A tésztára kenjük, meghintjük vékony szeletekre vágott dióval. Lassú tűznél sütjük.

Gesztenyekocka

6 tojásos piskóta, 30 dkg vaj, 30 dkg gesztenye, 15 dkg cukor, 1 dl rum, 1 tojás fehérje.

A krémet a piskótára kenjük, csokoládét szórunk rá, és kockára vágjuk.

Gizella kocka

24 dkg liszt, 7 dkg vaj, 1 dkg szalakáli, 3 evőkanál tej, 1 tojás.

A szalakálit langyos tejben néhány percig állni hagyjuk, majd a vajjal, tojással összekeverjük, lassan adagolva hozzájuk a lisztet. Könnyen nyújtható tésztát gyúrunk. Kétfelé vesszük és vékonyra nyújtva külön-külön megsütjük.

7 tojás, 15 dkg cukor, 15 dkg dió, 3 kanál szemlemorzsa, 1 kávéskanálnyi szódabikarbóna, 2 kanál liszt.

A 7 tojásfehérjét habosra verjük, folyamatosan adjuk hozzá a többi alkotórészt. Az elkészült masszát kizsirozott, kilisztezett tepsiben lassú tűzön kisütjük. Az előző két lappal együtt hagyjuk kihűlni.

Elkészítjük a krémet. Hozzávalók:

5 dl tej, 5 kanál liszt, 15 dkg vaj, 15 dkg porcukor, 2 vaníliás cukor.

A lisztet a tejben felfőzzük, hozzákeverjük a vajat, a porcukrot és a vaníliás cukrot. Jól kikeverjük.

Alulra tesszük az egyik szalakális lapot, megkenjük krémmel, erre tesszük a diós piskóta lapot, ezt is krémezzük, és a tetejére kerül a másik szalakális lap.

Habcsók

1 db tojásfehérjéhez kell 6 dkg cukor, 2-3 dkg vékonyra szelt dió, pár csepp citromlé.

A tojásfehérjét félig felverjük, fokozatosan hozzáadjuk a cukrot és a citromlevet, és gőz felett sűrű habbá verjük. Akkor van kész, ha a hab nem folyik le, hanem nagy darabokban megmarad a habverőn. A gőzről levéve, a felszeletelt diót a habba keverjük. Kanál segítségével kishalmokat rakunk egy vékonyan megvajazott, kilisztezett sütőlemezre. Gyenge, de egyenletes tűznél sütjük, illetve szárítjuk. Sütés közben megnőnek és megrepedeznek. (Vigyázzunk, hogy meg ne barnuljanak!)

Hájas aprósütemény

1/2 l liszt, 15 dkg kapart vagy darált hár, 1 egész tojás, 1 tojássárgája, 6 dkg cukor, 1/2 sütőpor, 1 kanál tejjől vagy bor.

Az egészet összegyúrjuk, vékonyra kisodorjuk. Különböző alakú szagatókkal kiszagatjuk, tojásfehérjébe mártjuk, és cukrozott dióval beszórkjuk. Sütjük.

Hájas kráfli

75 dkg liszt, 50 dkg hár, 2 tojássárgája, késhegynyi szódabikarbóna, csipetnyi só, 2-3 dl fehérbor, 1 kupa pálinka (3cl).

A megszitált lisztet a gyúródeszkára öntjük, és négy féle osztjuk. Egy részével a kigyúrt hájat összedolgozzuk, téglalap alakúra formázzuk, és hideg helyre tesszük. A maradék liszthez hozzáadjuk a tojássárgáját, 1 diónyi hájat, a szóda bikarbónát, a pálinkát, egy csipetnyi sót és annyi fehérbort, hogy könnyen gyúrható, rétestészta keménységű tésztánk legyen. Nagyon simára kidolgozzuk, amíg a tészta hólyagokat nem vet. Lisztezett deszkán kinyújtjuk, és a lisztes hájat belecsomagoljuk, úgy, hogy a tészta mindenütt fedje a hájat. Nyújtófával elnyújtjuk, és hajtogatjuk alulról felfelé, felülről lefelé, jobbról balra, balról jobbra. Hideg helyre tesszük, és 20 percig pihentetjük. Ezt az eljárást még kétszer megismételjük. A harmadik nyújtásnál már kinyújtjuk ujjnyi vastagra, és izzó késsel 8-10 cm-es téglalap alakúra vágjuk. Közepükre egy késhegynyi kemény lekvárt teszünk. Kicsit összehajtjuk, de ne nyomjuk meg, és úgy rakjuk, hogy a tészták vágott felükkel egyfelé álljanak. Forró sütőben megsütjük. Melegen porcukorral meghintjük. Hidegen, melegen fogyasztható, és nagyon sokáig eláll.

Hólabda

4-4 tojásból egy sárga és egy barna piskótát sütünk. Ha kihűlt, pogácsa szaggatóval mind a két lapot kivágjuk.

Krém: 25 dkg vaj vagy margarin, 20 dkg porcukorral, 2 vaníliás cukorral, 1 tojásfehérjével habosra keverjük. Egy sárga és egy barna korongocskát krémmel összeragasztunk, kívülről is bekenjük, és kókuszreszelékbe forgatjuk.

Ila-szelet

8 tojás kemény habját, 25 dkg cukrot, 8 tojássárgáját, 15 dkg őrölt diót (mogyoró), 1 szelet reszelt csokoládét, 5 dkg mazsolát, 3 dkg zsemlemorzsát, 2 kanál lisztet, késhegynyi szódaport, 2 kanál étolajjal összekeverjük, sütjük. Négyzetes kockára vágjuk.

Julika szelet

6 tojásfehérjét 6 kanál cukorral keményre verjük, hozzáverjük a 6 tojássárgáját, és 6 kanál fekete kávé, 1 kanál kakaót, 6 kanál lisztet, 1/2 sütőport, és sütjük. 2 tojásos piskótát teszünk a krém fölé.

Krém: 2,5 dl tejből, 2,5 dkg lisztből és 20 dkg cukorból sűrű krémet főzünk, 20 dkg vajat és citrom levét keverjük hozzá. Tetejére csokoládémáz kerül.

Kakaós-szelet

30 dkg liszt, 20 dkg Ráma margarin, 10 dkg porcukor, 2 tojássárgája, 2 evőkanál rum, csipet só, 1/2 sütőpor.

Összegyúrjuk, 1 órát hidegen pihentetjük. Közepes tepsibe nyújtjuk. Forró sütőben félig megsütjük, baracklekvárral megkenjük, és egy kicsit visszatesszük a sütőbe. 4 tojásfehérjét keményre verünk, 25 dkg cukrot, 4 evőkanál kakaót, 15 dkg durvára vágott diót keverünk bele, és a lekvára simítjuk. Kis lángon szárítjuk. 3x3 cm-es kockákra vágjuk. Különlegesen finom.

Kávés-diós

8 tojásfehérjét keményre verünk, 12 dkg cukorral, 8 tojássárgájával megverjük. Belekeverünk 7 dkg őrölt diót, 3 dkg zsemlemorzsát, 3 dkg lisztet, 3 dkg őrölt finom kávé, csipet szódaport. Zsírozott, lisztezett tepsibe sütjük. A kihűlt tésztát tetszés szerint tölthetjük.

Krém: 20 dkg vaj vagy margarin, 15 dkg őrölt dió, 15 dkg cukor, 1 egész tojás, rum, 1 dkg őrölt kávé. Az egészet nagyon habosra kikeverjük.

Kókuszos kifli

25 dkg margarin, 45 dkg cukor, 20 dkg liszt, 25 dkg kókusz, 1 teáskanál szódapor.

Összegyúrjuk, formába nyomjuk, és sütjük. A kiflik két végét csokoládémázba mártjuk. Vagy kakaót keverünk a tésztába és úgy nyomjuk a fémformába.

Kókuszos mignon

40 dkg cukrot 8 kanál forró vízzel összekeverünk, beletesszünk 1 kanál kakaót, 8 tojássárgáját, habosra keverjük. Hozzákeverünk 20 dkg lisztet, kevés szalakálit, 8 tojás kemény habját. 2 lapot sütünk.

Krém: 20 dkg porcukor, 25 dkg vaj (margarin), 1 tojásfehérje, rum. A tésztát töltjük, a tetejét csokoládéval behúzzuk, kockára vágjuk, külsejét is bekenjük a krémmel, és kókuszba forgatjuk.

Kuglóf

40 dkg liszt, 8-9 dkg vaj, 8 dkg cukor, 3 tojássárgája, csipetnyi só, 2 dkg élesztő, 2,5 dl tej, mazsola, citromhéj, vanília.

A vajat a cukorral és a tojássárgájával jó habosra keverjük. Hozzáadjuk a féldeci langyos, cukros tejben feloldott élesztőt, a reszelt citromhéjat, a sót, vaniliát, mazsolát, és fokozatosan a lisztet, amit jól összekeverünk, és fakanállal legalább 15-20 percig verünk, míg hólyagosodik. Jól kiszírozott kuglófsütőbe öntjük, és kb. 40 percig egyenletes hőfokú helyiségben kelesztjük. Utána sütjük. Ha megsült, kiborítjuk, és ha langyosra hűlt, csokoládémázzal behúzzuk.

Linzerkarika (diós)

45 dkg liszt, 30 dkg margarin, 15 dkg porcukor, 10 dkg őrölt dió, 2 citrom lereszelt héja.

Összegyúrjuk, 1/2 cm-re kinyújtjuk, és kiszúrjuk felét lyukasra. A lyukas tésztát tojásfehérjével kenjük, és darabos, cukros dióba mártjuk, és megsütjük. Baracklekvárral kettőt összeragasztunk. Vaníliás porcukorral lehintjük.

Linzer félhold

50 dkg liszt, 50 dkg margarin, 18 dkg porcukor, 1 vaníliás cukor, 5 tojássárgája, késhegynyi szalakáli.

Félholdakat szaggatunk, cukormázt teszünk rá sütés előtt, megsütjük. Kettőt összeragasztunk lekvárral. Máz: tojásfehérjét habosra verjük porcukorral. Szórhatunk rá darabos diót is.

Londoni szelet

30 dkg liszt, 15 dkg margarin, 10 dkg cukor, 4 tojás sárgája, 1/2 sütőpor, reszelt citromhéj.

Összegyúrjuk, gyengén zsírozott tepsibe nyújtjuk, félig megsütjük, lekvárral megkenjük, a 4 tojás fehérjét keményre verjük 10 dkg cukorral, hozzáadjuk a 15 dkg darált diót, és a tésztára kenjük. Lassan sütjük. Kávés csokoládémázzal behúzzuk a megsült tésztát.

Magdi-kocka

2x4 tojásos piskótát sütünk, kihütjük.

Krém: 25 dkg margarin, 20 dkg porcukor, 2 egész tojás, 25 dkg darált keksz, 1 marék őrölt dió, 1/2 dl rum, 5 dkg kakaó.

Az egészet jól kikeverjük és rákenjük. A másik rész fehér krémet rásimítjuk, és rátesszük a másik lapot. Rumos mázzal vonjuk be. Máz: 20 dkg porcukor, 1/2 dl rum, 1 evőkanál étolaj. Kikeverjük és tésztára kenjük.

Magdolna-kifli

20 dkg vaj, 20 dkg cukor, 25 dkg liszt, 4 tojás sárgája, habja, 1 citrom reszelt héja, 4 evőkanál rum, 1 késhegynyi szalakáli.

Összekeverjük, tepsibe öntjük, kristálycukros dióval megszórjuk és sütjük. Ha félig kihűlt félholdakra szaggatjuk.

Máktorta

16 dkg vajat 16 dkg cukorral, 6 tojássárgájával habosra keverünk.

16 dkg őrölt mákkal, 2 szelet reszelt csokoládéval és a tojások keményre vert habjával óvatosan összekeverjük. Kikent, kilisztezett tortaformában, forró sütőben lassú tűznél sütjük. Ha megsült kettévágjuk, és barack-vagy málnalekvárral töltjük. Csokoládémázzal bevonjuk.

Máz: 1 tábla tortabevonót, 10 dkg vajat összemelegítünk, és a tortára öntjük, gyorsan elkenjük, és hagyjuk száradni.

Mandula

42 dkg liszt, 30 dkg margarin, 24 dkg cukor, 3 tojássárgája, 24 dkg őrölt dió, (1 kanál kakaó).

Krém: 6 tojásfehérje, 30 dkg porcukor, gőz fölött keményre verjük. 30 dkg Ráma margarint habosra keverünk, és a kihűlt krémhez keverjük. Mandulaaromával ízesítjük. Porcukorba forgatjuk.

Margaréta

25 dkg porcukor, 50 dkg margarin, 75 dkg liszt, 2 vaníliás cukor, 4 tojássárgája.

Összegyúrjuk, 1 órát hideg helyen pihentetjük. 1/2 cm vastagra nyújtjuk. Karikákat szaggatunk, felét kilyukasztjuk, és gyengén sütjük. Kihülés után kettesével összeragasztunk lekvárral, vagy 4 tojásfehérje 28 dkg cukorral gőz fölött keményre vert habjával. A habba belekeverünk 3-4 kanál lekvárt, egy marék darált diót.

Mézes diós

6 tojás, 20 dkg cukor, 2 evőkanál margarin, 6 kanál méz, tört fahéj, 25 dkg liszt, 2 késhegy szódabikarbóna, 2 marék vágott dió.

A 6 tojásfehérjéből habot verünk, folyamatosan adva hozzá a cukrot, a margarint, a mézet, a fahéjat. Végül apránként a lisztet, és legvégül a szódabikarbónát és a diót. Kizsírozott, lisztezett tepsiben lassú tűzön sütjük.

Mézes puszelli

70 dkg liszt, 30 dkg méz, 10 dkg cukor, 3 tojássárgája, 2 egész tojás, 1/2 csésze tej, 1 csapott kanál szódabikarbóna, 1 dkg szalakáli, őrölt fahéj, szegfűszeg.

A mézet a cukrral megolvasztjuk, beleöntjük tejet, beletesszük a 3 tojássárgáját és a 2 egész tojást, a szalakálit, a szódabikarbónát, a fahéjat, a szegfűszeget, apránként a lisztet, és alaposan összedolgozzuk. Pihentetjük. A tésztából diónyi golyókat formázunk, gyűrődeshézára rakjuk. A 3 tojásfehérjéből, a cukorból gőz fölött kemény habot verünk, beleforgatjuk az ellapult golyócskákat, és előmelegített forró sütőben megsütjük. Vigyázunk, nehogy megégjen, mert keserű lesz.

Omega

32 dkg cukor, 32 dkg margarin, 7 tojás, 1/2 sütőpor, 30 dkg liszt.

A cukrot a margarinnal és a 7 tojássárgájával kikeverjük. Apránként, keverés közben hozzáadjuk a sütőport, a lisztet és a kemény habbá vert tojásfehérjét. A kikevert masszát három részre osztjuk, külön más-más színű (puncs, kakaó, sárga) ételfestékkel színezzük. Őzgerinc sütőbe, hosszabban egymás mellé simítjuk és lassú tűzön sütjük.

Őzgerinc (Püspökkenyér)

10 dkg vaj, 4 tojás, 12 dkg cukor, 12 dkg vágott dió, 12 dkg liszt, mazsola, tördelt csokoládé, 1 evőkanál rum, szalakáli.

A vajat habosra keverjük a cukorral és a 4 tojássárgájával. A lisztbe belekeverjük a többi ízesítőt és apránként a kikevert masszához adjuk. Végül hozzáöntjük a rumot. A tojásfehérjét habbá verjük és a tésztához adjuk. Kivajazott, lisztezett őzgerinc formába öntjük és lassú tűzön sütjük. Hagyjuk kihűlni, a formából csak aztán öntjük ki. A tetejét porcokkal hintjük.

Papagáj-szelet

Ezt a tésztát akkor készítjük, ha több színű kevert tésztát sütünk (rózsaszín, narancs, zöld, barna).

2x4 tojásos piskótát nagyobb tepsiben sütünk. Ha kihült, megkenjük krémmel, váltakozva ferdén rárakjuk a 2 cm-es csíkokra vágott színes tésztát. Mindegyiket megkenjük krémmel rátesszük a másik lapot. A tetejére krémet teszünk. Hosszított háromszög alakúra vágjuk.

Krém: 2 egész tojást 2 szelet csokoládét 15 dkg cukrot 1/2 dl fekete kávéval sűrűre főzünk. Ha kihült 15 dkg vaját vagy margarint keverünk bele és habosra keverjük és ezzel töltjük a tésztát.

Piskóta vizes

4 tojás, 4 evőkanál víz, 8 evőkanál cukor, 8 evőkanál liszt, 1 késhegynyi sütőpor.

A tojásokat a cukorral és a vízzel együtt nagyon habosra verjük, belekeverjük a sütőporral elkevert lisztet, és a papírral bélelt tepsibe öntjük. Megsütjük, és a tepsiben hagyjuk kihűlni. Ha kihült, deszkára borítjuk, és a papírt leszedjük róla.

Piskótatekercs

5 tojás, 5 evőkanál cukor, 4 evőkanál liszt.

A tojássárgáját a cukorral kikeverjük, hozzáadjuk a lisztet. A tojásfehérje kemény habját óvatosan hozzákeverjük. Zsírpapírral bélelt tepsibe öntjük, nem túl szárazra kisütjük. Cukrozott, tiszta szalvétára borítjuk. A papírt lehúzzuk, és fölsavarjuk a ruhával együtt. Ha kihült kinyitjuk, baracklekvárral megkenjük, és szorosan felcsavarjuk. Fölszeleteljük, és porcukorral meghintve tálaljuk. A piskótatekercset nagyon sokféle töltelékkel, krémmel tölthetjük.

Pöttyös

2x4 tojásos piskótát sütünk. Majd egy újabb 4 tojásos piskótát úgy, hogy annak felét kakaóval színesítjük. A piskótákat azonos nagyságúra sütjük. A felezett tésztát egymás mellett sütjük. Ha kihült az egyik lapot megkenjük krémmel, és váltakozva rárakjuk a 2 cm-es csíkokra vágott két fél tésztát. Megkenjük krémmel, és rátesszük a másik lapot. Tetejét csokoládémázzal vonjuk be.

Krém: 2 egész tojást 2 szelet csokoládét 15 dkg cukrot 1/2 dl fekete kávéval sűrűre főzünk. Ha kihűlt 15 dkg vaját vagy margarint keverünk bele, és habosra keverjük. Ezzel töltjük a tésztát.

Csokoládémáz: 10 dkg margarint 4 evőkanál kakaóval tűzön felmelegítjük folyékonyra és a tésztára kenjük.

Püspökkenyér (Lásd Özgerinc)

Rácsos félhold

20 dkg cukrot, 20 dkg margarint, 4 tojássárgáját, 1 vaníliás cukrot kikeverünk, hozzákeverjük a tojások kemény habját, 20 dkg lisztet, 1/2 sütőport, és sütjük. Citrommázzal vonjuk be, csokoládéval rácsozzuk, és félholdakat szaggatunk.

Citrommáz: 1 citrom leve, 20 dkg porcukor, 2 kanál étolaj.

Rizsfelfújít

1 bögre rizs, 1 liter tej, 1 bögre víz, 4 tojás, 10 evőkanál cukor, 1 tojásnyi vaj, 1 citrom reszelt héja.

A rizst megmossuk és lecsurgatjuk. A vizet és a tejet összekeverjük, és forni tesszük. A cukor felét a tejbe tesszük, beletesszük a rizst, a reszelt citromhéjat, és lassú tűzön puhára pároljuk. Ha rizs puhára főtt, a tojások sárgáját cukorral és a vajjal kikeverjük, hozzáadjuk a megfőtt rizst, jól elkeverjük, a tojásfehérjék kemény habját óvatosan a rizs közé keverjük. Nagyobb kuglófformát vagy lábast fagyos zsírral kikenünk, finom morzsával vagy búzadarával behintjük. Az anyagot beleöntjük, és közepes hőmérsékletű sütőben kb. fél óráig sütjük. Kerek tálra borítjuk, meghintjük porcukorral, és melegen tálaljuk. Borhabot vagy csokoládémártást adunk hozzá.

Sajtos pereg

50 dkg liszt, 1 Ráma margarin, 1 tejföl, 1 tojássárgája, 1 dkg szalakáli, 1 teáskanál só.

Kinyújtjuk, tojásfehérjével megkenjük, reszelt sajttal hintjük.

Szalakális linzer

50 dkg liszt, 12 dkg zsír, 2 tojás (egy fehérje kimarad), 15 dkg cukor, 1 csomag szalakáli.

1/2 csésze tejben a szalakálit feloldjuk, és az anyagokat összegyúrjuk. Vékonyra kinyújtjuk, különböző szaggatókkal kiszaggatjuk, tojásfehérjébe és cukros-darabos dióba mártjuk. Tepsibe rakjuk, és megsütjük.

Szalakális kevert

4 tojás, 4 kanál őrölt dió vagy mák, 8 kanál cukor, 8 kanál liszt, 8 kanál tej, 2 dkg szalakáli.

A tojások sárgáját a cukorral habosra keverjük. Hozzáadjuk a diót/mákot, a tejben feloldott szalakálit, a lisztet és a tojások keményre vert fehérjét óvatosan keverve. Zsírozott, liszetezett tepsibe öntjük, és megsütjük. Ha megsült csokoládémázzal behúzzuk (ez el is maradhat).

Szerecsencsók

20 dkg zsír, vagy 30 dkg vaj, 40 dkg liszt, 16 dkg cukor, 14 dkg darált dió, 4 tojássárgája.

Össze gyúrjuk, nyújtjuk, pogácsa szaggatóval kivágjuk és világosra sütjük.

Töltelék: 4 tojás fehérjét keményre verjük, 16 dkg cukor, 5-6 dkg darált dió, 2 kanál lekvárt adunk hozzá és 2 lapot ezzel összeragasztjuk. Tetejét csokoládémázzal vonjuk be.

Töltött mézes (tekercs)

3 dkg zsír, 1 tojás, 3 kanál tej, 3 kanál méz, 15 dkg cukor, tűzön fölforraljuk, teszünk bele 1 kávés kanál szódaport, 40 dkg lisztet. 3 lapot sütünk. 2x2 tojásos piskótát sütünk.

Töltelék: 5 dl tej, 5 evőkanál liszt, fölfőzzük, 20 dkg vaj, 20 dkg porcukor, 2 vaníliás cukor, 1 tojássárgája. Jól kikeverjük.

Az ételek elkészítési módjának leírásához Ábrahám Gézáné Vasi, zalai parasztételek című munkáját, valamint Ábrahám Gézáné (Gutorföldre), és Molnár Istvánné (Páka) személyesen elmondott receptjeit használtam fel. Segítségüket ezúton is köszönöm.

Esküvő: templomi illetve anyakönyvvezető előtt történő házasságkötés.

Kérőnásznyag: a vőlegény megbízottja, aki a vőlegény részére megkéri a menyasszonyt.

Kiadónásznyag: a menyasszony megbízottja.

Koszorúslány: esküvőn, lakodalomban a menyasszonyt kísérő, illetve közvetlen közelében tartózkodó, ünnepi ruhába öltözött leány, nyoszolyó-lány. A vőfély párja.

Lakodalom: A házasságkötést követő olyan nagyobb vendégség, mulatság, amelyet gyakran sajátos régi szokások élénkítenek.

Lesők: hivatlan vendégek, akik ablakon, ajtón keresztül leskelődnek befelé.

Megesett lány: házasságon kívül teherbe esett lány.

Meny: valaki fiának a felesége (a férj szüleihez való viszonyában).

Menyasszony: eljegyzett, jegyben járó leány, nő

Menyasszonytánc: lakodalmi tánc, amelyet a vendégek járnak a menyasszonnyal, és ezért ajándékot (pénzt) adnak.

Menyecske: fiatalasszony, ifiasszony (a meny kicsinyítőszó alakja).

Mennyegző: esküvő, illetve az azt követő lakodalom.

Mennyegzői tánc: tánc, amelyet a vőlegény jár el a menyasszonnyal.

Násznagy: a vőlegény illetve a menyasszony családjának egyik tekintélyes tagja vagy jó embere (pl. koma), mint tanú, aki a házasság előkészítésében is közreműködik.

Násznép: az esküvőre menő párt kísérő vendégsereg.

Tragács: egykerekű, lécekből összeállított, két fogóval és két lábbal ellátott teherszállító eszköz

Vő: valaki lányának a férje (a feleség szüleihez való viszonyában).

Vőfély (vőfél, vőfény): az a rendszerint fiatalabb férfi (nálunk nőtlen), aki a vőlegény, illetve a menyasszony megbízottjaként a vendégeket a lakodalomra hívogatja, és a lakodalommal kapcsolatos teendőket irányítja, különösen a népi szokások, tréfák rendezője.

Vőlegény: az a férfi, aki valakit eljegyzett, valakivel jegyben jár, akinek menyasszonya van.

Vőlegényes ház, menyasszonyos ház: ahol a vőlegény, illetve a menyasszony lakik. Bár nyelvtanilag nem helyes, adatközlőim mindvégig ezt a formulát használták, tőlük vettem át.

- Ábrahám Gézáné: *Vasi, zalai parasztételek*. Mezőgazdasági Kiadó, Bp., 1987.
- Berentés Tamás: *Feláldozott ifjúság*. Pannon Tükör. 2000/3. 51. p.
- Dömötör Sándor: *A göcseji lakodalom néhány mozzanatáról*. A Göcseji Múzeum jubileumi emlékkönyve, 1950–1960. Zalaegerszeg, 1960.
- Gönczi Ferenc: *Göcsej s kapcsolatosan Hetés vidékének és népének összevontabb ismertetése*. Kaposvár, 1914.
- Horváth Károly: *Vőfélykönyv Zalából és Mura-vidékről*. Zalaegerszeg, 1994.
- Horváth Károly: *Egy hernyéki parasztember dalkincse*. Zalai Gyűjtemény 13. Zalaegerszeg, 1980.
- Kotnyek Istvánné: *Miklósfa község hagyományai*. Kanizsai Almanach 1996-ról. Czupi Kiadó, Nagykanizsa, 1997.
- Magyar lakodalom (vőfélykönyv)*. Cluj – Kolozsvár, 1927.
- Molnár László: *A nevetés egészség. Dél-göcseji anekdoták, történetek*. 2. kiadás. Czupi Kiadó, Nagykanizsa, 1999.
- Szomjas Károlyné. Eljegyzési vagy kézfogólakodalom Pátróban. A nagykanizsai Thury György Múzeum jubileumi emlékkönyve 1919–1969. Nagykanizsa, 1972.
- Zalai, somogyi vőfélykönyv*. Nagykanizsa, 1919.

Ábrahám Gézáné, Gutorfölde (1920)
Brenner Antal, Csömödér (1935)
Csondor József, Iklódbördőce (1943)
Dancs Lajosné, Páka (1903-1986)
Godena Géza, Gutorfölde (1954)
Horváth Jenő, Páka (1934)
Kománovics Péter, Lovászi
Kovács Ferenc, Kissziget
Molnár István, Páka (1926-2002)
Molnár Istvánné, Páka (1934)
Molnár György, Páka (1959)
Pordán Zoltán, Páka (1956)
Rudas Miklós, Páka (1946)
Sebők Józsefné, Gutorfölde (Náprádfa) Ő Kása József anyagát
adta át.)
Sebők Ferenc, Páka (1947)
Simon István, Becsvölgye (1975)
Szakter Ferenc, Lenti (1946)
id. Takács Jenő, Páka (1934)
Takács Sándor (szabó), Páka (1911-1994)
Tóth Béla, Csömödér (1947)
Zsilovecz József, Kissziget

Bevezetés	5
Megismerkedés	7
Leánykérés	13
Háztüznézés	15
Eljegyzés	17
Szemremenés	21
A vendég hívás	23
Zenészfogadás	27
Lakodalom	29
Előkészületek	29
A lakodalom helye	35
Esküvő	36
Az esküvő történései időrendben	36
Az esküvő helye	37
Indulás a menyasszonyért	38
Esküvői ebéd	39
Indulás az esküvőre, kikérés és elkészöntés	40
Az esküvői menet	44
Előkészületek a vacsorához	50
Az érkező vendégek fogadása	52
Fényképezkedés	53
Vacsora	54
Tálalás	60
Sütemények, torták, kávé	67
Kásapénzszedés	72
Kikérés az asztaltól	74
Menyasszony-, vagy menyecsketánc	81
A búcsúztatás	85
A lakodalom másnapja	93
Gazdaasszony-lakodalom	109
Összefoglalás	111
Étel- és süteményreceptek	113
A lakodalmi ebéd ételeinek receptjei	113
A mai vacsora ételeinek receptjei	125

Süteményreceptek	128
Fogalmak magyarázata	141
Felhasznált irodalom	143
Adatközlők	145

A lakodalom, esküvő vagy nász – bárhog is nevezzük – mindig is fontos, külsőségeket sem nélkülöző esemény lehetett. A szokások idővel változtak, de néhány század eleji szokás nyomaít még ma is fel-fellelhetjük a falusi lakodalmakban.

Mivel az emberi emlékezeten alapuló anyaggyűjtés lehetősége véges, a feltárni kívánt területen belüli szokások pedig a múltban gyökereznek, segítségül kellett hívnunk Gönczi Ferencet, Göcsej nagy kutatóját, hogy az általa tapasztaltak, leírtak alapján visszamehessünk a XIX. század nyolcvanas éveiiig.

Ezeknek a szokásoknak összegyűjtése a változó világ, változó szokásai miatt tűnt számomra fontosnak. A mai kor lakodalmaiban gyűjthető köszöntők pedig csak a régiekből megmaradt forgácsdarabkák.

Mivel a lakodalom végső állomása egy eseménysornak ennek megfelelően az előzmények ismertetése is fontos.

Az anyag gyűjtése során széles adatközlő körre, az e témakörben megjelent szakirodalomra és saját tapasztalataimra támaszkodtam.

Ajánlom e munkát a lakodalmat tartókon kívül a jó tréfát, vidám, derűs percekét szerető embereknek is.

A szerző