



JÓZSA ILDIKÓ

Sóváradi népi szokások és hagyományok

Kulcsszavak: *Sóvárad; hagyományörzés; népi szokások*

Sóváradon ősszel a következő hagyományok, szokások élnek: Szüreti bál, kukoricahántás, disznóvágás. Télen: karácsonyi, szilveszteri, farsangi szokások, fonó, tollfosztó.

Hagyományos szüreti bál

A sóváradi szüreti bál megszervezésére szeptember közepén kerül sor. Legfontosabb szereplői a csószók. Sóváradon csószlegény vagy csószleány csak az lehet, aki konfirmált. A legények közül egy a csószkirály, vagyis aki a legtöbbször volt csósz. A legény azt a leányt hívja párnak, akinek éppen udvarol vagy udvarolni szeretne.

A csószkirály abban különbözik a többi csósztól, hogy fehér szalagot visel és színes árvalányhajat, a többiek fehér árvalányhajat és piros szalagot. A csószkirálylány abban különbözik a többitől, hogy ő is fehér szalagot hord, míg a többiek nem hordanak szalagot.

A csószlegények feladata, hogy beszerezzék a szőlőt, lovat keressenek, amivel lovagolni fognak. A lányok feladata a pártavarrás, az árvalányhaj és a szalag beszerzése, valamint a ló díszítése, vagyis a ló nyakába való koszorú elkészítése. A bála való készülődés már egy hónappal a bál előtt megkezdődik, hiszen ez idő alatt meg kell tanulni a táncot. Minden este próbára járnak, ahol közösen megtanulják a táncot, valamint azokat a népdalokat, amelyeket a felvonuláskor énekelni szoktak.

A bál előtti napon a lányok és a legények közösen felkötözik a szőlőt az álványra, elkészítik a koszorúkat, amelyeket kisorsolnak. A szőlő kötözése közben mókáznak, kacarásznak, énekelnek. Szombaton délkor mennek képet készíteni, még egyszer eljárák a táncot, majd következhet a lovas felvonulás, amely a bála való meghívást jelképezi. A csószók öltözete a székelyruha, a lányoknak párta a fiúknak kalap, amelyben árvalányhaj van. A felvonulás befejezése után a csószók közösen mennek a templomba az esti istentiszteletre. A templomozás után elmennek egy erre az alkalomra bérelt házhoz, ahol vacsoráznak és közösen mulatnak.

A bál már kilenc órától zajlik, a csószök jelenléte nélkül, de ez idő alatt tilos a

szőlő lopása. Éjfélkor megérkeznek a csőszök eljárák a csősztáncot, amit dísz-táncnak neveznek. A csőszök a: *Megérett, megérett a fekete szőlő* című népdalra vonulnak be. A tánc után eléneklük a Himnuszt és folytatódik a bál, de az első tánc a csőszöké.¹ „A csőszök táncá után mindenki táncolhat, majd megkezdődik a szőlőlopás. Mindenki szakíthat magának az álványra akasztott szőlőfürtökből, de úgy, hogy a csőszök ne vegyék észre. A csőszök feladata, hogy elfogják a tolvajt és a megfelelő pénzbírságot kifizetessék.[...] A szőlőlopás a bál legmozgalmasabb pillanata. A csőszök ügyességén múlik, hogy minél több tolvajt elfogjanak. Sóváradon a szőlőlopás előtt kihirdetik a szőlőlopás hét parancsolatát, amely a lopás rendjére, illemére figyelmezteti a bál résztvevőit.”²

Kukoricahántás:

A hántásra a kukorica leszedése és hazaszállítása után került sor. A mezőn a csöveket borítólevelekkel együtt törték és otthon hántották, fosztották le. Ez a munka általában kalákában történt. A gazdasszonyok a kukoricaszedés- vagy a következő nap estéjére meghívták a szomszédokat, komákat, rokonokat, ismerősöket. Nyolctíz tagú hántókaláka négy-öt szekér kukoricát is meghántott egy este. Színhelye jóidőben a csűr, rossz időben a nyárikonyha, konyha. A hántók körbeülték a kukoricarakást, először minden csőnek letörték a csutkáját, ha az a szedéskor rajta maradt. Vigyáztak arra, hogy egy-két erős levél a csövön maradjon. Ezek segítségével a gazda összekötötte kettőssével, négyessével a csöveket. A hiúba (a padlás-ra) hordták, a kakasüllőre rakták száradni.

„Ahol legény vagy leány volt a háznál ott táncos hántót tartottak. A házileány vagy legény ekkor csak leányokat és legényeket hívott, zenészciányt is fogadtak, akinek a bére egy estére egy véka csöves kukorica volt. A munka után kezdődött a tánc. A hántókat mindenütt tejes vagy főtt szemes kukoricával, gyümölcscsel, esetleg pálinkával kínálták. [...] Századunk elején a mesemondás, népdaléneklés egyik legfontosabb alkalmá. Később ezeket igazi történetek váltották fel. A munka mellett végig folyt a játék is. Üszkös csövel egymást bekenték, kukoricalevéllal megtöltötték a lányok szoknyáját. Ha a leány piros csövet talált úgy tartották hamarosan férjhez megy, ha pedig gyérszemű csövet, azt mondták, hogy annyi gyereke fog születni ahány szem van a csövön. Ha férfi talált gyérszemű csövet, azt mondták annyi foga marad, mint ahány szem van a csövön. A hántók napjainkban sem szüntek meg teljesen; a kukoricát néha-néha napjainkban is közösen hántják.”³

A kukoricahántás eseményeihez hozzátartozott a pletykálás, elosztották a falu baját, megbeszélték ki megy férjhez vagy ki nősül meg, vagy éppen kinek ki udvarol. Itt aztán mindenki megoszthatta, elmondhatta a véleményét. A kukoricahántás nemcsak a pletykálásnak adott jó lehetőséget, hanem az éneklésnek, mesélésnek, viccelődésnek, táncolásnak. A hántóban az idős emberek nagyon sokat meséltek a háborúban töltött éveikről. Az éneklés elmaradhatatlan volt, minden

este énekelték, a már jól ismert és kedvelt népdalokat. Mikor olyan volt a hangulat sokszor még táncra is perdültek, persze ez idő alatt nem dolgoztak.

A fiatalok mókáztak, megtömték egymás blúzákat kukorica hajjal, és lett aztán abból jó nevetés.

Ha valaki piros csövet talált azt jelentette, hogy abban az évben férjhez megy vagy megnősül. A legények üszkös kukoricával bekenték a lányokat. Ha hiányos szemű kukoricát találtak: „*anyósodnak annyi foga legyen*” – kiáltották.⁴

Hagyományos disznóvágás:

András naptól (november 30.) kezdődtek a disznótorok. „*A karácsonyt megelőző adventi időszak, évszázadokra visszamenően a disznóvágások korszaka is. Ilyenkor „áldozzák fel” az egész évben gondosan takarmányozott sertést, hogy aztán legyen füstölt oldalas a karácsonyi töltött káposztába, kerülhessen kolbász, véres, májas hurka, kocsonya és mindenféle finomság a szilveszteri asztalra. Egy kis zamatos sonka marad húsvétra, sőt a nyári erdő – mező járásra finom füstölt szalonna. A disznóvágás nagyon fontos esemény és erre a rokonságot is meg kell hívni.*”⁵

Ezen a napon mindenki korán kel. A háziasszony a nagy esemény előkészületi munkálataival foglalatoskodik. A gazda pedig egy jó pohár erős gyümölcspálinkával „melegíti” a disznófogókat valamint a mészárosot is. A rövid „eligazítást” követően eldöntik, hogy a mészárossegédi tisztséget ki tölti be. A férfiakból álló csapat megbeszélést tart, hogy ki honnan merről fogja, teperi le a disznót. A mészáros a disznó lábára hurkolja kötelet a férfiak szorosán fognak, miközben a mészáros biztos kézzel szúr. A sikeres szúrást újabb pohár pálinkával ünneplik. Ezt követi a perzselés, amit gázpalackos lángszórával végez a mészáros.⁶

Ezalatt a rokonságból összegyűlt asszonyok vizet melgítenek, káposztát dinsztelnek, megpucolják a vacsorához szükséges zöldségeket, foghagymát, hagymát hántanak. De jut idő egy kávéra is, ami mellett megbeszélik, ki hogyan fűszerezi a kolbászt, a véres, májas húrkát. Ezalatt már a tálakban rendre beérkező nyersanyag sokasága jelzi, hogy az udvaron dolgozó férfiak is jól haladnak a munkával. A disznót úgy „trancsírozza” a mészáros, ahogy a háziasszony diktálja. A mészáros a szőrétől megtisztított, megmosott disznót a hátán megkezdve előbb a vastag szalonnaréteget fejt le, majd az úgynevezett torokpecsenyének való nyakaskarajt teszi egy tálba, hogy az asszonyok hozzáfoghassanak a reggeli elkészítéséhez. Rendre következnek a nagyobb izomkötegek a csontról, míg végül eljut a belső szervekig, belekig. Minden szerv külön tálakba kerül. Miután ezzel is elkészült, hozzálát a szép egyforma táblákra szabdalt szalonna sózásához. Néhány napig itt tartják a húst és a szalonnát majd felteszik a füstre. Ezután a férfiak összetakarítják a „*mészárlás*” nyomait. A konyhában már ezalatt főtt a torokpecsenye a rántott káposzta.⁷

Ezalatt az idősebb asszonyok általában a belek húrolását végzik, és ha nem elég akkor pótolják. „*Külön műveletet és nagy hozzáértést kíván a bél tisztítása. Ez rend-*

szerint az asszonyok munkája. *Ha nincs kellőképpen kitisztítva, és szaga van, elrontható vele a disznóvágás.*” A jól megérdemelt reggeli után következik véres, májas hurka készítése. Mindenki az előre megbeszélte feladatát végzi: ki a májas, véres hurkát készíti, ki pedig a húsokat rendezi zacskóba, ami a fagyasztóba kerül, ki pedig a kolbásznak való húst darálja. Miután ez megvan következik a fűszerezés, amit a háziasszony végez. Rendre elkészül a csavart hús, a töltött csülök, a kolbász, a véres, a májas hurka, a disznófőcsajt. Eközben megfő a káposztaléves is, ami a disznótoros vacsora elmaradhatatlan fogása, ami után sült vérest, májast és kolbászt fogyasztanak a kalákázók.

Karácsonyi szokások:

A sóvidéki magyarság életében és így Sóváradon is fontos szerepet játszanak az ünnepek, amelyeket másként él meg mint az egyszerű hétköznapiakat. Az ünnep színéssé teszi az életet, alkalmat nyújt a családi együttlétre, a rokoni, baráti kapcsolatok ápolására, az összetartozás erősítésére. Ünnepi szokásaikban ragaszkodnak az ősi hagyományokhoz, amelyeket a közösség minden tagja magára nézve kötelezőnek tart. *„A karácsony Jézus születésének ünnepe olyan szent idő, amely egész sor egyházi eredetű vagy évekzöld jellegű népszokás fűződik. A szokások gazdagságát tekintve a karácsonyi ünnepkörrel az esztendő egyetlen más ünnepköre sem vetekedhetett. A karácsonyi idő két karácson köze után, vízkereszttel zárul január 6-án. Az ünnep előtti hét neve: karácsony nagy hete, az előtte való napé karácsony szombatja, estéje pedig szenteste. [...] Az egyházi év ünnepei közül a legkiemelkedőbb a béke, a szeretet ünnepe a karácsony, amelyre minden családban már hetekkel azelőtt elkezdődik a készülődés. Karácsonyra ölik meg a disznót, karácsonyra sütik meg a legtöbb kalácsot, és ilyenkor főzik a töltött káposztát, ami az ünnepek végéig kitart. Advent utolsó hetében különösen sok a tennivaló, mert a sütés, főzés mellett a házat is kitakarítják, felsúrolják. Szenteste minden családban fenyőfát díszítenek, gyertyát gyújtanak. [...] Ilyenkor nem dolgozik senki, csak a legszükségesebb házi és házkörüli munkákat végzik el. Karácsony mindhárom napján délelőtt templomba mennek, délután pedig a rokonokat, barátokat látogatják meg. [...] Karácsonykor az ünnepi ebéd általában töltött kápszta, sült hús és kalács. Babot lencsét ilyenkor nem szabad főzni, mert aki karácsonykor paszulyt eszik, az új évben kevélyek eszik. Az ünnep első és másodnapján történik – pálinka bor és kalács mellett – az Istvánok, Jánosok köszöntése, amelyen csak a meghívott vendégek rokonok, barátok vesznek részt.”*⁸

Karácsony másodnapján napjainkban is bált rendeznek, de a színdarabok elmaradnak. Karácsonyhoz is különböző jóslások hiedelmek kapcsolódnak. Az ünnepek alatt az égboltról, az időjárásról is megjósolható a következő év termése:

*Ha csillagos az ég boltozatja
Tele lesz búzával a kamra.
De ha felhő borítja az eget,
Éhezni fogsz eleget*

Jegyzetek:

1. Adatközlő: Józsa István, 50 éves.
2. Barabás László: *Forog az esztendő kereke*. 1998. 111.
3. Uo.
4. Adatközlő: Megyes Lidia, 82 éves.
5. *Erdélyi Konyha*. 2009.
6. Adatközlő: Tóth Márton, 57 éves.
7. *Erdélyi Konyha*. 2009.
8. Barabás László: *Forog az esztendő kereke*. 1998. 111.



Buglya - 200cm x 150cm x 50cm, széna, 2009