

Húsvéti pászkaszentelés

Hajdúdorogon

A húsvétra történő felkészülés, a böjt nélküli időszak lezárását jelentő farsang utolsó vasárnapját követő hétfőn kezdődik, húsvét előtt hét héttel. A farsangvasárnap utáni hétfőt a gazdaasszony és a felnőtt lányok azzal kezdték, hogy minden edényt kisüroltak, mert kezdetét vette a húsvéti nagyböjt. E műveletre azért volt szükség, hogy még véletlen se maradjon zsír az edényeken, mert az a böjt megszegését jelentette volna, amely „halálos bűn”. Ezt követően húsvétig csak napraforgóolajjal főztek.¹ A napraforgót még a legszegényebb család is megtermelte, vagy részes munkával megkereste.² Akinek földje nem volt és nem vállalt „részes” munkát sem, az megvette a napraforgómagot és abból üttetett olajat. A napraforgóolaj mellett másfajta olajat nem is használtak, sőt csak hallomásból ismertek.³

A farsangi mulatozás után, a nagyböjt idején végig csend volt, szünetelt a szórakozás, a vidámság, de annál gyakrabban jártak templomba. Húsvét előtt, nagyhéten érte el tetőfokát az ünnepre való készülődés. A hét első felében folyt a tavaszi nagytakarítás. Rendszerint kívül-belül kimeszelték a házat. Kívül mindenképpen és túlnyomórészt fehérre. Nagyszombatra már kívül csak a ház töve-húzása, ereszalja-tapasztás és sárgafölddel történő felmosása, átkenése, belül pedig a „házfögyinek” (ház földje, földpadló) felmosása⁴ maradt hátra.

Közben nagycsütörtöktől szombatig a húsvéti kalácsot, a pászkát is kisütötték. A *pászka* szó héber eredetű, de tartalma más, mint a „zsidó pászkáé”. A mi esetünkben a pászka az ünnep legfontosabb kelléke, egy nagy, kerek, a család nagyságától függően 25–50 cm átmérőjű kalács. Érdemes szót ejteni a pászka készítéséről. A pászka úgy készül, hogy a pászkaütő háziasszony *cök*-öt kever: liszt, élesztő, langyos tej és cukor meghatározott mennyiségét nagy fakanállal összekeveri és – általában sütőteknőben – kelni hagyja. Ha megkelt, lisztet szítal még hozzá. E célra csak első osztályú lisztet⁵ lehetett felhasználni. A lisztből a cök hozzáadásával kovászt készítenek, ha ez megkelt (hólyagosra) az egész lisztmennyiséghez ismét langyos tejet, cukrot, sőt adnak, összekeverik és kelni hagyják. Amíg a tészta kel, előkészítik a tepsiket. A tepsi egész belső felületét zsírral *átkenik*. Előkészítik a tojást is a nyers tészta felületének átkenésére, mert tojással bekelve szép piros – sárgáspiros – lesz a kalács a sütés után. Ha a teknőben megkelt a tészta, szertartásosan elkezdik a pászka készítését, de mielőtt hozzákezdenek, a háziasszony keresztet vet és „Uram segíts, én Istenem” fohászt mond. A pászkát csak kerek, rovátkázott (hullámvonalas) tepsibe teszik.

Első művelet: a tepsi közepére helyeznek egy lepénytésztát, ez jelképesen Krisztus teste, ezután egy négyágú fonatot készítenek és az előbb elhelyezett tésztát ezzel körbefogják. Ez a töviskoronát jelképezi. Ezután két négyágú fonat készül, és a már elhelyezett tészta keresztbe rakják, ez a kereszt jelképe. Most egy kétágú fonattal az egész tésztát körbefogják, ez a teljessé tétel vagy beszegés. Befejezésül előkészítenek öt kis tésztát, amelyből rózsák készül. A rózsát úgy csinálják, hogy liszttel kissé keményítik a tésztát, majd az elnyújtás után csíkot vágnak belőle (kb. 6–8 cm × 12–16 cm). A csík egyik oldalát bevagdossák, összetekerik, és a pászka középpontjára, illetve a keresztet jelképező tészta végeire helyezik el, Krisztus öt sebéit jelképezve. Volt olyan szokás, hogy a virágvasárnapján szentel barkából

¹E hagyomány még az 1930-as, 1940-es években is élt. Tulajdonképpen a II. világháború módosította, változtatta meg kényszerűségből e szokást. Nem véletlen, hogy a környező hajdúvárosok lakói a dorogiakat „olajosoknak” gúnyolták. Persze a dorogiak sem maradtak adósok, mert viszonzásképpen a nánásiakat szalmás, a böszörményieket „ürgések”-nek csúfolták.

²Harmados, vagy negyedes kukorica, napraforgó megmunkálását vállalták. A termés harmad- vagy negyedrésze lett a munkavállalóé.

³Tökmagolaj, repceolaj.

⁴A ház földjének ünnepek előtt minden esetben tejföl sűrűségű „sárgafölddel” (agyaggal) „mos-ták” (kenték) fel meszelő vagy rongy segítségével.

⁵A malmokban őrléskor különválasztották a finom nullás, első illetve másodosztályú lisztet és külön a korpát.



Pászkaszentelési szertartás a templom kertjében

egy kis darabkát letörtek és a pászka tészájába dugták sütés előtt, ez a szeget jelképezte. A pászka elkészülte után készítik a többi kalácsot, már kevésbé szertartásosan, de azért ennek is megvan a rendje. Előbb a hosszú kalácsot, majd a mákos és diós kiflit (beigli), végül a *pupuskákat* készítik el. Egy hosszú tepsibe (nagy tepsibe) 6 db pupuskát helyeznek el.⁶ Ebből visznek kóstolót a rokonokhoz vagy a szomszédba, és ebből kapott egyet az imádkozó koldus, de a kondás és a csordás is, aki a húsvét és karácsony napján kihajtáskor zsákba gyűjtötte a neki szánt ajándék pupuskát. Ha gyermek volt a családban, vagy a szomszéd gyermeknek akart kedveskedni a háziasszony, a kaparek tésztából madár formájú kiskalácsot készített, ügyesen formálva az ülő galambra emlékeztető, hegyes csőrű, bors-szemű kalácsmadarat.

Amíg a háziasszony a pászkát készíti, a családfő vagy a felnőtt legényfiú befűti a kemencét. A fűtés az egyik legfontosabb művelet, ez esetben szinte mindig férfimunka. Ha *kifűt* a kemence, az *elitővel* lezárják néhány percre a kemence tűzterét, „hogy leszálljon az öble”⁷, majd egy libatollat benyújtottak a kemence terébe, s ha nem pörkölődik meg nagyon a toll, akkor berakják a tepsiket. A húsvéti pászka nem maradhatott nyers, de nem szabad megégetni sem. Ezzel kapcsolatban bizonyos történeteket ma is mesélnek. Például Szücs Györgyné, Hajdúdorog, Tópart utcai lakos elmondja, hogy „édesanyjának szomszédja – már régen volt – szentelés után ahogy megszegette – felvágta – a pászkát, láthatóan nyers, tésztás maradt a közepe. Erre a nyers tésztát kivette az asszony, elnyújtotta és lángosnak kisütötte láng előtt. A kemencéből történő kiszedéskor a forró tészta szét pattant, szinte kirobbant és megégette a szomszédasszony arcát.” Mint tanulságot vonja le ebből Szücsné, hogy „szentelés után már nem lehet kemencébe tenni a pászkát, mert az Isten megbünteti azt, aki nem veszi komolyan a lehetést.”

A kisült pászkát és kalácsot tiszta, fehér, vasalt kenyérsütőruhával beterített asztalra rakják és ugyancsak tiszta, fehér abrosszal terítik le.

A kalács – pászka – sütésével szinte egy időben készül az egyéb szentelni való étel előkészítése, főzése: sonka, kolbász, vaj, só, esetleg töltött bárány, reszelt ecetes torma, no és a tojást, amelyből 11 db-ot helyeznek a kosárba, „Krisztus minden tanítványának 1 db-ot, kivéve Judást”. Az ő részére nem szenteltetnek tojást. A pászkaskosár kelléke még egy üveg bor (nem bolti).

A pászkaszentelés minden esetben a templom kertjében történik. Igen színes, látványos szertartás. A látványt fokozza a nagypénteki temetési szertartástól – a pászka szenteléséig közreműködő, a szertartáson tevékenyen részt vevő, majd a temetéstől a feltámadásig „koporsóőrző Krisztus-katonák” szereplése. A Krisztus-katonák fekete ruhát, csizmát, betúrt Bocskai-sapkát utánzó kucsmát viselnek. Századunk első felében, ha valamilyen ok miatt nem volt önként jelentkező Krisztus-katona – ez ritkán fordult elő –, akkor a városi előjáróságnál alkalmazott csendkatonák¹⁰ őrizték a koporsót, látták el a Krisztus-katonák szerepét.

A pászkaszentelés után az egész család egyszerre reggelizik. A pászkát minden esetben a családfő szegte meg, közös vagy egyéni imádság után.¹¹ A megszegetés előtt háromszor keresztet vetett (rajzolt) a pászka aljára a kenyérvágó késsel. (A kereszttrajzolás kenyérszegetés-nél is szokás volt.) A közös étkezést általában egy korty szentelt borral kezdik (ez családönként változhat). A szentelt ételből csak az ehetett, aki húsvét előtti napokban gyónt és áldozott. Az étkezés utáni maradékot állattal nem szabad megetetni. A gondosan összegyűjtött tojás héjat, csontot, pászkamorzsát vagy elégették, vagy elásták a ház tövébe. „A ház tövébe elásott szentelt ételmaradék megvédte a házat a bajtól, villámcsapástól”. Van olyan hiedelem is, amely szerint „ha a pászkamorzsát elássák, vagy ha az véletlenül kerül a földbe, hét év múlva kikel, virág lesz belőle, tovább terjed, és minden évben virágzik. Ez a pászkamorzsavirág”.¹² Több asszony meg is mutatta – mind ugyanazt a növényt – a pászkamorzsavirágot, amely településünkön ilyen néven közismert.

A nap hátralévő része rokonlátogatással telik el. Húsvét másnapján locsolódní¹³ mennek a fiúk, férfiak. Utóbbi időben már a 4–5 éves fiúgyermekeket is vitték az apák locsolódní a lányos házhoz. A gyerekek piros tojást kaptak, de a pénzt is elfogadták. A legényeket megkínálták étellel, itallal. A gyerekek a kapott tojással *cucáztak*. Ez nem más, mint két gyerek a kapott piros tojás végét összekocintja és az győz, akinek a tojás héja sértetlen maradt, nem tört be, nem repedt meg. A győztes elnyerte a törött tojást. A legény, ha már

⁶ A pupuska kis fonott kalács, kétágú fonatból készült.

⁷ Kiegyenlítődjék a kemence melege.

⁸ A pászkaskosár hántolt fűzfavesszőből készül, díszítő fonásmintákkal. E kosarat más célra nem használják, legfeljebb nagymosáskor a tiszta, mosott ruhát viszik fel a padlásra kiteríteni.

⁹ A feltámadási szertartás nagyszombaton éjfélkor kezdődik. A temetési szertartástól a feltámadási harangozás helyett kótálnak (egy nagy fakereplő helyettesíti a harangot).

¹⁰ Csendkatonák a városházán (községháza) szolgálatot teljesítő egyenruhás hajdú volt 1945-ig. *Dankó Imre*: Magyar Nyelvtör LXXXII/1958. 492. old.

¹¹ Általában egy Miatyánkot mondott el a család felállva, a családfő, de inkább a háziasszony kezdeményezésére.

¹² Mezősi Mária és Szücs Györgyné elmondása szerint.

¹³ Máshol: locsolkodni.



Nagypéntek: temetési körmenet

vőlegény volt, vagy „járt a jányhoz” (udvarolt a lánynak) csak a családjához tartozó lányt, vagy lányokat locsolta meg, aztán ment a szíve választottjához, esetleg még annak a barátnőjét locsolhatta meg. A még „szabad” legények kötetlenebbül jártak locsolódni. A locsolódó általában verset, vagy köszöntőt mondott, de mindenképpen engedélyt kért a locsolódásra. Akár gyerek, akár felnőtt, ha bement egy lányos házhoz, úgy köszönt, hogy „Feltámadt Krisztus”, egyébként húsvét napján ma is ez a köszönés. A válasz: „Valóban feltámadt.” Ezután elmondta a verset:

*Húsvét másodnapján mi jutott eszembe
Cifra vízipuskát vettem a kezembe
Elindultam véle piros tojást szedni,
Adjátok hát lányok, ha nem sajnáljátok
Kész a rózsavízem, mindjárt porá áztok.¹⁴*

A locsolódás kelléke még az 1930-as években is tiszta víz, vagy jó szagú szappannal szagosított rózsavíz volt. A kölnivíz csak az 1940-es években terjedt el Dorogon. Régen vödörrel, kannával locsolódtak a legények az udvarban lévő kútból vagy a közkutaknál. A – későbbi – rózsavízzel, kölnivel való locsolódás úgy történik, hogy a legény, miközben egymás után háromszor kereszt alakban öntözi meg a lányt, annyiszor mondja, hogy „Feltámadt Krisztus”. A lány válasza: „Valóban feltámadt”.

Húsvét harmadik napján a lányok locsolódtak. Ez már nem volt olyan általános, de az 1930-as, 1940-es években még elég gyakori volt. Elsősorban a családban, a rokonságon belül és a szomszéd kimerült, későn ébredő legényeit frissítették fel, gyakran álmukból riasztva a felnőtt lányok. A harmadik napi leány locsolódás már kevésbé volt szertartás az előbbihez képest. Ez már inkább játék volt, viszonzása az előző napi locsolódásnak. A család közös reggelije után (amely szentelt étel) a család felnőtt tagjai templomba mentek, a délután rokonlátogatással telt el. Este pedig a fiatalok bálba mentek. Ezzel el is múltak a várva várt húsvéti ünnepek. Élményeikről még sokáig – néha évek múltán is – beszélgettek az emberek.

Mezősi József

¹⁴Porá = nagyon megázott, csuromvizes lett.