

faluvégre, a Főszegre húzták a fát, ahol farsanghétfőn délelőtt a leányok színes papírszalagokkal díszítették fel. Farsanghétfő délutánján került sor a fahúzásra. Fél kettőkor indultak a Főszegről, ahol addigra már az egész falu és a szomszédos községek népe is összegyűlt. Elöl a fatörzs alá tett kocsieljét a rúdján és a hozzákötött hosszú kötélén keresztbe tett karók segítségével a harminc éven felüli agglegények húzták. A fa törzsén a völlegény szerepét alakító legény, Rába János és a fehér ruhába öltözött álmenyasszony, Palank István ült. Mögöttük a fa törzsét két oldalról a vőfélynék és fehér ruhás koszorúslánynak öltözött legények és leányok is húzták. A lányokat a legények már előző héten énekszóval, házról házra járva hívták meg a fahúzásra koszorúslánynak. A fahúzást irányító *nászapa* vagy *kiadó*, Szabó István, lóháton ült. Az indulásra a jelt az őrállási legények ágyúlövessel adták meg. Az ágyú eketaligára szerelt *kürtöbe*, kályhacsöbe dugott vadászpuska volt, amivel a menet indulásakor lőttek egyet.

A menetet állatalakoskodók követték. Közvetlenül a fa után egy hatalmas szürke ló haladt. A lovat az őrállási legények alakították, magasra emelt kezükben egy hosszú létrát tartottak, amit szürke ponyvával takartak le. A ló fejét szürke ruhából varrták. Rátették a gyeplőt is, amit a ponyva alatt elől haladó legény jobbra-balra húzogatótt. A lónak lófarokszőrből farkat is kötöttek. Volt a menetben számármaszkos alakoskodó is. A szürke ruhából varrt számármaszok alatt egy legény, Farkas István vonult. A számármaszkot fordítva adták rá, így úgy tűnt, hogy a szamár hátrafelé halad, mint a rák. A menetet a muzsikáló cigányzenekar kísérte.

A főtér előtt az út közepére hóból nagy halmot hordtak össze, amelyen egy fiatal leány, Kauz Róza fogadta a menetet. A halom tetejéről a lányok nevében versben gúnyolta ki a nősüléstől idegenkedő legényeket. Amikor a leány lejött a hóhalomról, lapátokkal eldobálták azt, hogy a menet továbbhaladhasson a főtér felé.

Alsóőr főterén, a világháborús *hadiszobor* helyén álltak meg. Itt a legények nevében Hérics József beszélt, a lányokat rőtta meg, hogy nem voltak képesek férjhez menni. Majd a *nászapa* beszédében megintette a legényeket, mivel nem mertek megházasodni, ezért ebben a farsangban nem volt lakodalom a községben. A vőlegénynek most az idevontatott fenyőfamenyasszonyt kell feleségül venni. Az évgyűrűkön megszámlálták, hogy a fenyőfamenyasszony 103 éves. A *nászapa* szomorúan jelentette be a fahúzás közönségének: „A menyasszony 103 éves. Valamikor a gólyamadár dalolt rajta, és ma Alsóőrben ez lett a menyasszony!” A vőlegény beszédében nagyon leszólta az alsóőri lányokat, végül ezt énekelte: „Nem kell nékem senki menyasszony, van nékem egy 103 éves keresztiesenyő.”

A vőlegény és a menyasszony mindvégig a fatörzson ült, csak a beszédek végén ugrottak le róla. A fát a *nászapa* irányításával rögtön elárverezték. Wölfel Károly főszegi molnár vette meg, akinek deszkametszője is volt. A fáért kapott pénz a legényeké lett, amit még aznap éjjel elmulattak. A fahúzás szereplői és közönsége is a községi kocsmába ment, ahol húshagyókedd reggeli mulatott.

Lukács László

A nagybőjt a bukovinai székelyeknél

A bukovinai székelyek az 1764-es madéfalvi vérengzés után menekültek Csíkból, Háromszékből, Udvarhelyszékből Moldvába, innen az 1780-as években telepítették át őket Bukovinába, Ausztria frissen szerzett, még szinte néptelen tartományába. A székelyek itt öt községet alapítottak: Andrásfalvát, Hadikfalvát, Fogadjistent, Istensegítsét és Józseffalvát. 1941-ig éltek itt, amikor Magyarországra, Bácskába telepítették őket, ahonnan 1944-ben a háborús események miatt menekülniük kellett. 1945 óta Tolnában és Baranyában élnek. A dolgozatomban leírt nagybőjti szokásaik az 1920-as és 1930-as években még elevenen éltek Bukovinában, bár a századfordulóhoz képest már sok tekintetben fellazultak.

A nagybőjt hamvazószerdától húsvét vasárnapjáig tartó időszak, az egyház tanítása szerint a húsvét előkészületi ideje, böjttel, önmegtartóztatással. A IV. századtól fokozatosan vált szokássá a római egyházban, majd 1091-ben II. Orbán pápa iktatta törvénybe.

A bukovinai székelyek szigorúan betartották a negyvennapos böjtöt, ebben az időszakban nem húst, sem zsírosat nem ettek. Nem jártak feltűnően színes ruhában, a lányok a hajukba nem fontak pántlikát, a legények nem tettek a kalapjuk mellé se bokkrétát, se árvalányhajat. Énekelni nem illett sem a legényeknek, sem a lányoknak, legfeljebb szomorú nótát, keserves vagy egyházi éneket. Ilyenkor muzsikaszó sincs a faluban, nagyböjtben nem tartanak lakodalmat. „Aki nem házasodott a farsangon, az elmarad a zöd fárságra.”¹

A nagyböjtöt megelőzte a farsang búcsúztatása, a háromnapos *húshagyati tánc*. Vasárnap délben kezdődött, s kedden éjfélkor fejeződött be. Ez a fiatalok mulatsága volt. Két-három helyen rendeztek báli ilyenkor a faluban, minden korosztálynak külön. Külön a katonaviselt legényeknek, s külön a fiatalabbaknak. A húshagyati táncban tüzték ki a lányok a *szerezejik* kalapjára a bokkrétát, amit erre az alkalomra vásároltak vagy csináltattak ehhez értő asszonyokkal.² A kalapot elkérték vagy ellopták a legénytől. Hadikfalván és Istensegítsen titokban erősítették rá a bokkrétát. Ki kinek a kalapjára tette, azt csak a legjobb barátok, barátnök tudták egymásról. Andrásfalván mindez nyíltan történt, az egész bái közönség szeme láttára tette fel a leány a legény fejére a felbokkrétázott kalapot. Ez nyílt szerelmi vallomás volt, de nem jelentett elkötelezettséget.

A házasemberek, az idősebb korosztály tagjai valamelyik rokonnál, kománál búcsúztatták a farsangot húshagyókedden. Két-három család gyűlt össze ezen az estén, nagy evést, ivást rendeztek, beszélgettek, s még táncoltak is. Tyúkot vágtak erre az alkalomra, *galuskát* (töltött káposztát) töltöttek, s elmaradhatatlan volt a *rátott* azaz a kelt fánk.

Hadikfalván, mégha egy tyúkjá volt is valakinek, akkor is levágta erre az alkalomra. A tyúkot levesnek főzték meg. Nem darabolták fel, hanem amikor megfőtt, kivették a léből, megtöltötték, s átsütötték a sütőben. A töltelék a tyúk aprólékjából (zúza, máj) készült. A feldarabolt aprólékokat nyers tojással és a hagymás zsírban megpirított kenyérmorzszával összekeverték, és sóval, borssal ízesítették.

A töltött tyúkhöz *pityókasalátát* (krumplisalátát) készítettek. A héjában megfőtt krumplit és a hagymát felszeletelték, ecetes, zsíros, borssal ízesített lével leöntötték, s az egészet összekeverték.

A bukovinai székelyek ünnepi asztaláról nem hiányozhatott a galuska. A töltelékbe csak a jómódúaknál tettek rizsát, legtöbbször *tөрébúzакásából* (kukoricakásából) készítették, de a század elején még gyakori volt a *haricskakása* (hajdina) is. Hagymát pirítottak olajban vagy zsírban, ebbe tették a kását és a húst vagy az apróra vágott szalonnát. Összekeverték, sóval, borssal ízesítették. Ezt a töltelékét savanyú káposzta levelébe csavarták. Akinek tellett, a töltelékek közé a fazékba is tett egy darab húst vagy szalonnát. Lassú tűzön megfőzték.

Sebestyén Ádám szerint ilyenkor fogyasztották el Andrásfalván a *hájszjéhurkát*³, marhas és disznóhúst sütöttek, de levest nem főztek.⁴

Még azok a családok is, akik nem rendeztek farsangbúcsúztatót, azok is sütöttek ezen a napon *rátottat*. A rátott edes kelt tésztából készült. Élesztőt, tejet, tojást, kevés cukrot tettek a lisztbe, meggyúrták, megkelesztették. Amikor megkelt, kézzel egy-egy darabot kicsíptek a tésztából, kézzel kinyújtották, mint a lángost, és forró olajban megsütötték, s a tetejét megcukrozták.

Bukovinában minden társas összejövetelen pálinkával kínálták a vendéget, ritkábban sörrel. Így volt ez húshagyókedden is. Éjfélig tartott a beszélgetés, éneklés, éjfélkor megszólalt a nagyharang, jelezte, hogy *béállott a böjt*. Mindenkinék abba kellett hagyni a mulatozást. Az is előfordult, hogy a bírónak kellett figyelmeztetni a táncoló fiatalokat: „Lejárt a farsang, itt a nagyböjt, menjetek haza.”⁵

¹*Gáspár Simon Antal*: Az én szülőföldem, a bukovinai Istensegits. Bp. 1986. 25. old. – A „zöd fársáng” a húsvét utáni időszak, amikor a mező kizöldül. Ilyenkor egy-egy hét végén ismét összegyűltek a szomszédok, komák, rokonok, és evés-ivás közben megbeszéltek, melyik darab földbe mit vessenek.

²A bokréta színes krepp-papírból készült rózsácskákból és aranyozott levelekből összeállított kis csokor.

³A disznó vastagbelébe töltött hurka nyers húsból és hájból. Ezt lesózták, felfűstölték és káposztával megfőzték.

⁴*Sebestyén Ádám*: A bukovinai andrásfalvi székelyek élete és története Mádéfalvától napjainkig. Szekszárd, 1972. 143. old.

⁵*Sebestyén Ádám*: i. m. 143. old.

Hamvazószerda szigorú böjti nap volt. A neve onnan származik, hogy az őskeresztények vezeklésként hamut szórtak a fejükre ezen a napon, így készültek a negyvennapos böjtre. A hamvazkodás szokása megmaradt a keresztény liturgiában olyan módon, hogy ezen a napon minden kereszténynek hamuval keni meg a pap a homlokát, bűneinek bocsánata jeléül.

Bukovinában is hamvazkodással kezdődött ez a nap a templomban, s utána ünnepeltek, nem dolgoztak. Ismét összegyűltek a szomszédok, komák, s bár böjtöltek, azért egy-egy pohár pálinkával köszöntöttek egymást: „A Jézus adjon jót, segítjen még, aggyon áldást a határunkon, örözzön még szeréncsetlenségtől s minden rossztól, s segítjen még a negyven napi bötre es.”⁶

Andrásfalván ezen a napon volt a *zsidózás*. Hadikfalván és Istensegítsen nem ismerték ezt a szokást, ott a húshagyati tánc belépődíját előtte szedték össze. Délelőtt a legények, úgy 10–15 fő, felöltöztek zsidónak, azaz álarcot tettek, s női ruhát vettek magukra. Így mentek végig a falun a húshagyati tánc belépődíját utólag összeszedni. Nyürrögtek, nyávogtak, mókáztak, úgy kérték a fizetséget. Ahol nem akartak fizetni, ott összeszedték a tojásokat, fejszét, fűrészt, láncot, elvitték, s zálogba tették a zsidó boltosnál.

Ezen a napon a legtöbb háznál hamuból főtt lúggal kiforrázták az edényeket, mert abban negyven napig se húst, se zsíros ételt nem főztek. Sok helyen külön edényt tartottak erre a célra, amit csak nagyböjtben használtak.

Kövér csütörtök volt az az utolsó nap, amikor még megehették a húst és a zsírral főtt ételt. Ilyenkor fogyasztották el a húshagyókeddi maradékot. Volt olyan ház is, ahol ezen a napon hamuzták ki az edényeket. Ettől kezdve húsvét vasárnapjáig zsíros, húsos étel nem került az asztalra. Az első világháborúig tejet és tejes ételt is csak hétfőn, kedden, csütörtökön és vasárnap ettek, szerdán, pénteken és szombaton még tejet sem, szigorú böjtot tartottak. A világháború után már enyhült a szigor, szerdán, pénteken, szombaton nem ettek húst, tejet pedig minden nap ettek. Ennek ellenére sokan, főleg az idősebbek, megtartották a régi szigorú böjtot.

Mivel a nagyböjt a tél végére esett, rövidek voltak a nappalok, nem végeztek nehéz mezői munkát, általában két főtekezés volt napjában. A reggeli, amit Bukovinában ebédnek hívtak, délelőtt 9–10 óra tájban, amikor már az állatokat megetették, s délután 2–3 óra között a délebed. Vacsorára már csak akkor került sor, ha valaki éhes volt a családban. Többnyire a déli maradékot fogyasztotta el.

Reggelire legtöbbször *edes tej* (forralatlan tej) vagy forralt tej került az asztalra *máléval* (puliszkával). A málé kukoricalisztből főzött sűrű kása. A vizet felforralták, kicsit megszórták, s annyi kukoricalisztet tettek bele, amennyi felszívta a teljes vízmennyiséget. Ebből egy sűrű, kásaszerű pép keletkezett. Ezt addig főzték állandó kevergetés közben, amíg az edénytől elvált a málé. Kiborították az üstből a *lapittóra*,⁷ s cernával felszeletelték. A málé mindennapos kenyérpótló eledel volt a bukovinai székelyeknél. Ha a család anyagi helyzete megengedte, akkor tojásrántotta is került a málé mellé, amit mindig (ha nem volt böjt, akkor is) vajban vagy olajban rántottak meg.

Böjtben gyakori táplálék volt reggelire a juhtúró, amit erre az időszakra külön tároltak. Nyár végén, amikor megkapták a juhsajtot az *eszténáról*⁸ ami a beadott juhok után járt, a sajt egy részét felaprították, sóval összegyúrták. Egy fából készült *bérbéncébe*⁹ beledöngölték. A tetejére egy tiszta vászonzacskóban apró földet vagy homokot tettek, hogy a levegőtől elzárják. Erre került egy kerek, fából készült fedő. Kivitték a kamrába a hordót, betették a gerenda alá, a gerenda és a hordó közé egy karót szorítottak egy kicsit ferdén. Ahogy ülepedett a túró, a karót aszerint igazították mindig egyenesebbre. Az volt a fontos, minél légmentesebben tárolják. Hadikfalván a juhtúrót elvermelték a kamra földjébe, a tetejét agyaggal tapasztották le, hogy levegő ne érje, s böjtben kiasták. *Túrós málét* vagy *bálmot* készítettek belőle.

Túrós málének nevezték, amikor egy szelet meleg máléba becsomagoltak egy kanálnyi juhtúrót. Egy kis ideig állni hagyták, hogy a túró átmelegedjen, egy kicsit meg is olvadt a máléban. Azonnal, még melegen fogyasztották.

A bálmos máléba már vaját is tettek, *vajastúrós málének* is nevezték. A málét szeletekre

⁶Gáspár Simon Antal i. m. 35. old.

⁷Egy négyszögletes vagy kerek, simára gyalult deszkalap, amit erre a célra készítettek.

⁸Román eredetű szó. A juhász kunyhóját jelenti, ahol a sajtot készítik.

⁹Kb. 10–15 literes hordószerű edény.

vágták, s egy edénybe rétegesen lerakták a túróval. Egy szelet málet tettek, rá juhtúrót és vaját, majd megint mále következett, arra juhtúró és vaj. Egészen addig, amíg a mále és a túró el nem fogyott. Kis ideig meleg helyre tették (a kályha tetejére vagy a sütőbe), hogy átmelegedjen, s frissen elfogyasztották. Igen laktató, szinte ünnepi eledelnek számított. A szegények asztalára ritkán került, mert birkát nem tudtak tartani, juhtúróhoz csak akkor jutottak, ha vásároltak.

Ha nem tejes nap volt (szerdán, pénteken és szombaton), reggelire sült vagy főtt *pityóka* (krumpli) került a család asztalára olajos káposztával vagy hagymával. A krumplit héjában sütötték vagy főzték meg. A megsavanyított részelt káposztára tökmagból préselt olajat öntöttek, ez volt az olajos káposzta. Az olajos hagyma is hasonlóan készült. A felszeletelt megszózott megecetezett hagymára olajat öntöttek. Sokszor fogyasztották ezt máléval is. A sült krumpli mellé gyakran csak ecetes hagyma vagy savanyított uborka, káposzta került olaj nélkül.

Kedvelt böjti eledel volt a hering. Ez szózott tengeri hal, amit a piacon vagy a boltban vásároltak. Fogyasztották nyersen is, de leginkább málélisztbe forgatva, papírba csavarva parázson megsütötték. Lehúzták róla a papírt, ami a hal bőrét is levitte, csak a szép fehér húsa maradt. Máléval fogyasztották. Sütötték a heringet olajban is, előtte ugyancsak málélisztbe forgatták. Ezt vitték magukkal a fuvarosok is, amikor az erdőbe mentek.

A *délebed* legtöbbször valamilyen levesből állt. Többnyire csak egy fogást készítettek, ritkán főztek a leves mellé második fogást is. Nem tejes napokon csak szűz *pityóka* vagy *faszujkaleves* (krumpli- és bableves) volt az ebéd. Ezekre a levesekre sem rántást, sem habarást nem tettek. A petrezselymet, babérlevelet, tárkonyt, hagymát a krumplival együtt megfőzték, korpasavanyítóval savanyították, sóval, borssal ízesítették. A bablevesbe a fenti zöldségeken kívül még *murkot* (sárgarépát), vöröscéklát, és fokhagymát is tettek. A leveseket máléval vagy kenyérral ették.

A levesek savanyítására nem ecetet, hanem korpasavanyítót vagy savót használtak. Böjtben gyakoribb volt a korpasavanyító. A következőképpen erjesztették: Egy tízliteres cserépfazékba rozs vagy búzakorpát tettek, langyos vizet öntöttek rá, s hogy megerjedjen, *anyakovászt*¹⁰ ritkábban élesztőt tettek bele. Legtöbbször vörös céklával, de volt olyan is, aki krumplival vagy hagymával ízesítette. Valamelyik gyereknek jól megtépték a haját, hogy sírjon, mérges legyen, majd neki kellett megkeverni a korpasavanyítót, mert azt tartották, így csípősebb lesz. Langyos helyre tették, télen a kályha közelébe, s két-három nap alatt megerjedt. A korpa leszállt az edény aljára, felül maradt a kiforrott tiszta lé, aminek a borhoz hasonló íze volt. Ha elfogyott, még kétszer-háromszor felöntötték langyos vízzel a korpát, s újra erjesztették.

Korpasavanyító kellett a különféle *cibrék*hez is. Legegyszerűbben úgy készült, hogy a korpasavanyítót összefőzték hagymával, babérlevéllel, petrezselyemmel meg borssal. Gazdagabb változata, amikor olajban megpirítják a lisztet, felengedik korpasavanyítóval, és a fenti zöldségeket, fűszereket belefőzik. Tejes napon ugyanezt a levest *féleresztették* (behabarták) tejjel, akkor már egészen kiváló leves lett belőle.

A *tojásos cibre* ugyanúgy készült, mint az előzőekben leírt cibre, azzal a különbséggel, amikor a zöldség megfőtt benne, a forrásban lévő levesbe annyi tojást tettek, ahány személy volt a családban. A tojásokat nem habarták szét, hanem hagyták, hogy egyben megfőjön a levesben. Ezt is a család anyagi helyzetétől és a böjttől függően vagy behabarták tejjel, vagy nem.

Böjtben igen kedvelt volt a *halcibre*. A folyóból kifogott friss apró halat megtisztították. A korpasavanyítóban a felszeletelt hagymát, babérlevelet, borsot, sót, csípős hüvelyes paprikát megfőzték, majd a megtisztított halat beledobták. „Amikor a halnak a szeme fehér színű vót, akkor kész vót.”¹¹ A levet leszűrték egy tálba, külön fogyasztották el máléval, s külön a halat és a hagymát.

Tejes napokon vagy reggelre vagy ebédre gyakran főztek *tejbemorzsoltat*. A felforralt tejbé a két tenyerüket összedörzsölve tésztát morzsoltak, s megfőzték. A téasztát vízzel, kevés sóval búzalisztból gyúrták jó keményre, hogy könnyen szét lehessen morzsolni. Volt aki sósan, volt aki édesen ette. Ha kevés volt a tej, vízzel hígították. *Tejbelaskának* nevezték, ha kinyújtott csíkokra vágott *laskát* (tésztát) főztek meg a tejben. Ezt is ették sósan is, édesen is.

¹⁰ Az előző kenyérsütésből maradt száraz tészta.

¹¹ Fábian Mátýásné (szül.: Gábor Rozália, 1903. Andrásfalva) közlése.

Ha későn volt a hűsvét, akkor már a nagybőjt idején kihajtott a *szentgyörgysaláta* (*Ranunculus ficaria*), a lucerna (*Medicago sativa*) és a *csihán* (*Urtica dioica*) a mezőn. A szentgyörgysaláta levelét, a lucerna és a csalán fiatal hajtását összegyűjtötték, megmosták, leforrázták, és leszűrték róla a levét. Lisztes rántást készítettek, felhígították savóval vagy korpasavanyítóval, összefőzték és beletették a már leforrázott zöld hajtásokat. Tejjel vagy tojással *féleresztették* (behabarták), de megették habarás nélkül is.

A bukovinai székelyek kevés tésztafelét fogyasztottak, inkább kukoricalisztból, árpalisztból, krumpliból állították össze süteményeiket. Ezeket második fogásként leves mellé készítették, de lehetett önálló fogás is vacsorára.

Kukoricalisztból készült az *álvánka* és a *pitán*. A kukoricalisztet aludttejjel vagy *féles tejjel*¹² összekeverték, sóval vagy fahéjjal ízesítették. Volt, aki tett bele *pótist* (szódabikarbónát) is. Ezt a híg tésztát beleöntötték a *vasha* (tepsibe), s megsütötték. Ez volt az *álvánka*. Tejjel vagy aludttejjel ették, de jó volt bablevessel is.

Ha *pitánt* sütöttek, leforrázták forró vízzel a kukoricalisztet, élesztőt tettek bele, összegyúrták. Hagyták megkelni a tésztát. Amikor megkelt, tepsibe tették és megsütötték. Ezt is tejjel vagy aludttejjel ették.

Nyers krumpliból sütötték a *palanécát*, amit Istensegítsen *taccsna*k neveztek. A meghámozott nyers krumplit lereszelték, megsózták, kicsavarták a levét, és beletették egy megolajozott tepsibe. Megsütötték. Melegen, frissen fogyasztották, ha kihűlt, már nem volt jó. Volt, aki olajban pirított hagymával vagy tejjel ízesítette.

Ugyancsak nyers krumpliból készült a *pityókagaluska* is. A meghámozott, megreszelt krumplit megsózták, a levét kicsavarták, annyi lisztet tettek bele, hogy jól gyúrható tészta legyen belőle. A tésztából két tenyerük között hosszúkás galuskát formáltak. Vízben kifőzték. Amikor megfőtt, leszűrték a vizet róla, olajban pirított hagymát öntöttek rá. Ugyanezt készítették főtt krumpliból is, de akkor már egy tojást is tettek a tésztába, hogy a lisztet és a krumplit összefogja. A harmadik változata az, amikor a lereszelt nyers krumplit főtt krumplival gyúrták össze. Erre is olajban pirított hagymát tettek, amikor megfőtt.

Palacsintát árpalisztból sütöttek. A búzalisztból készült vékony palacsinta csak a legutóbbi időben vált ismertté. Az árpaliszthez élesztőt, vizet, sőt kevertek. Híg tésztát készítettek belőle. Megvárták amíg megkelt. Bukovinában a vonatútközökhöz hasonló, nagy vastag palacsintasütők voltak. Ezt rátették a kályhára a karikások helyére, s azon sütötték meg a palacsintát. Az első világháború előtt haricskalisztból is készítették palacsintát ugyanilyen módon.

Nagybőjtben, tél végén az aszalt gyümölcs, a szilvalekvár és a *kőkis* (pattogatott kukorica) volt a csemege. Az aszalt gyümölcsöt ették nyersen és főve is. A szilvalekvárt máléval, pitánnal fogyasztották. A pattogatott kukorica nagypénteki eledel volt, mert ezen a napon nagyon szigorú böjtöt tartottak.

Mivel a nagybőjt idején csak olajjal főztek, előre gondoskodott mindenki, hogy elegendő olaj legyen a háznál erre az időre. Ősszel összegyűjtötték a *bosztánból* (takarmánytökből) a magot, feltették a padlásra, megszáritották és *kihijalták*.¹³ Kiszedték a megérett *balándort* (magnak vetett kendert) a kukorica közül. Kúp alakban összerakták, hogy száradjon. Hajnalban lepedővel kibélelt kocii derekában hazaszállították. Otthon a *csűrben* (pajtában) kicsépeltek, és zsákba rakták a magot. Az így összegyűjtött olajnakvalóval már karácsony előtt *edventbe* elmentek az olajütőhöz. Andrásfalván egy, Hadikfalván négy, Istensegítsen két olajütő volt.

Először *külüvel* összetörték a magot. A külű tulajdonképpen egy famozsár. Felálltak rá, mint egy mérleghintára, s jobb lábuk erőteljes rugózásával mozgatták a külű fejét, ami aztán összetörte a magvakat. Utána egy nagy *restával* megszitálták, ami a rosta tetején maradt, újra megtörték. Egy nagy tekenőben jól meggyúrták. „Macsukát gyúrtak belőle, s a tekenő egyik végéből hánta a másik végibe a macsukát. Ésszesúrolta, s újra meggyúrta.”¹⁴ Forró vízzel meglocsolták közben, hogy könnyebb legyen vele dolgozni. Ha szárazan hagyták, több gyúrára volt szükség, hogy fényesedni kezdjen, csavarni lehessen belőle az olajat. Ez volt a *gyúrott*. Lassú tűzön egy nagy tepsiben állandó kevergetés közben megpirították. Posztózsákba tették, és olajpréssel kiperéselték belőle az olajat.

¹²Olyan aludttej, amiről nem szedik le a tejfőlet, hanem belekeverik.

¹³Letisztították a magról a héját.

¹⁴Bíró Andrásné (szül.: Erős Teréz, 1893. Hadikfalva) közlése.

A kipréselt magot *kendermagpogácsának* vagy *bosztánmagpogácsának* nevezték. Az állatokkal etették meg. Az olajütő tulajdonosának vámot fizettek az eszközök használatáért. Három liter olajból fél liter volt a váom. Öt pogácsából egyet kellett otthagyni. A pergeléshez mindenki maga vitte a fát otthonról. Egy-egy jobb módú gazda 8–12 liter olajat is kipréselt egy alkalommal.

A nagyböjt utolsó hete a nagyhét. Ez már a húsvétra való készülődés jegyében telt el. Az asszonyok takarítottak, tojást festettek, *madarkát* készítettek,¹⁵ sütöttek, főztek. A legények felállították a *csérkabalát* s a *lábhintát*.¹⁶ Nagypénteken és nagyszombaton még szigorú böjtöt tartottak egészen a feltámadásig. Feltámadás után már megkóstolták a húsvétra főzött galuskát, vége volt a negyvennapos böjtnek.

Fábián Margit

Karácsony Sándor és Csökmő

Az Exodus Kiadó 1941 október elsején megjelentetett egy verseskötvet, Felkavart régi avar címmel, írója Csökmei Sándor, bevezető sorokkal pedig Karácsony Sándor látta el. Előzőleg, hogy kapósabb legyen több más könyvvel együtt, a kiadó szórólapon reklámozta. „Néhány csudálatosan szép vers. Egy gazdag élet és egy sokrétű lélek megnyilatkozása, a klasszikus magyar éneklésmód drága formáiban. Nagy meglepetés lesz ez a könyv sokaknak, hiszen arra reménység, hogy a magyar szépségeknek még mindig nem szakadt végük, hanem folytatásuk következik. Versszerető embereknek ritka gyönyörűség, költőknek mérték és útmutatás.”¹

1941-ben, amikor a háborús verseket tartalmazó Csökmei Sándor-féle kötet megjelent, a katonák újból a frontokon véreztek. A felsőség egy ilyen kötettől természetesen a harci kedv növelését várta el. Karácsony Sándor már a háború után 1947-ben megjelent *A magyar béke* című kötetében a versfüzet születése körüli problémákat is elmondja.

„A Csökmei-versgyűjtemény háborús időkben jelent meg, háborúról szólt, több darabját nem engedélyezte a cenzúra. Egyiket központi jelentőségénél fogva a szerző kéresemre kicsit átalakította, mert nélküle csonka, sőt érthetetlen lett volna az egész kötet. Utólag is azt kell mondanom, a maga szempontjából éles ösztönrel cselekedett így az ellenőrzés, csakugyan egy világ feküdt közte és a vers eredeti szövegének hangulata közt. Az a vers az öreg bakákról szólt és nagyon világosan mutatta a háború kitörését az egyén szempontjából. Így mondta el a békességes kollektívum egyes embereinek lelki változását egészen az ölési kedvig.”²

Az első két versszak változatlanul maradt, a többi ötöt át kellett írni, a hivatalosan elvárt harci szellem hiánya miatt. A többiben két azonosság maradt. Az egyik: a hatodik versszak harmadik és negyedik sora, e két sor a jóváhagyott változatban a negyedik versszakban található. A másik azonosság a hetedik versszak két utolsó sorában, illetve a változat ötödik versszakának utolsó sorában, a harmadik és negyedik sort felcserélve lelhető fel. Nem tisztom e fűzfaverseket elemezni, itt a két változat magában hordja tanulságait. Először ismerkedjünk meg a verssel eredeti fogalmazásban.

¹⁵Nagypénteken az asszonyok kifűjt tojásba legyezőhöz hasonló színes papírszárnyakat dugtak, és a tisztaszobába felakasztották. Egész éven át ott függött. Lásd még: *Sebestyén Ádám* i. m. 144. old.; *Bálint Sándor*: Karácsony, húsvét, pünkösd. Bp. 1989. 273. old.

¹⁶A *csérkabala* és a *lábhintá* fából készült hinták. A csérkabala a mérleghintához hasonlít. A lábhintá, közönséges hinta, mivel minden része fából készült, nem ülve, hanem állva hintáztak rajta. L. m.: *Sebestyén Ádám* i. m. 145. old. és *Gáspár S. Antal* i. m. 26. old.

¹Fizessen elő az EXODUS kiadványaira! (1941. szórólap) – K. S. rövid életrajzát lásd: *Karácsony Sándor* önállóan megjelent műveinek bibliográfiája. Összegyűjtötte: *Karacs Zsigmond*. Debrecen, 1986. 4. old.

²*Karácsony Sándor*: *A magyar béke*. Bp., 1947. 132. old.