

Az ördöggel rendelkező tudós embereknek, boszorkányoknak szintén táplálniuk kell segítőtársukat. E célból étkezéskor az első falatot, az első korty italt mindig az asztal alá kell dobni, önteni.

Jóslás ételek segítségével

Az ételek mágikus erejük, tisztaságuk révén jóslásra is alkalmasak. A leejtett falat a családi körből kiszakadt személyről árulkodik. Ugyancsak felhasználható a férj jóslára. Valamennyi hiedelemcselekvés, előjel analógián, illetve átviteli mágián alapszik.

Az étkezés tabui

Az étkezés tabuinak valamilyen hiedelem az alapja, amely rejtett ok-okozati összefüggést tételez fel két jelenség között.

Összefoglalás

Összefoglalásképpen elmondható, hogy az étkezés szokásköre nem egyszerűen a biológiai szükséglet kielégítését szabályozza. Szokás- és hiedelemlemei révén rálátást nyújt egy kultúra egész szerkezetére. A táplálkozástól mint gócpontból induló hiedelemláncok behálózzák a kultúra minden területét. Az anyagi, tárgyi, természeti, társadalmi és transzcendens környezet között teremtenek kapcsolatot. A szokáscselekmények rejtett, lappangó motivációi, a hiedelemtárgyak funkciói, a hiedelemeknek szintagmákba rendeződésének konvenciói, tehát a tulajdonképpeni hiedelmek egy világszemlélet, valóságértelmezés építőköveti, szimbólumai.

Keszeg Vilmos

Lakodalmi étrend Cserépfaluban

Az emberélet fordulói közül kiemelkedő esemény a lakodalom, amikor két fiatal házasságából egy új család jön létre. A lakodalmat a család és a falu a hétköznapiakból kiemelkedve mulatsággal, jó ételekkel ünnepli meg, amely a közösség gyarapodását, továbbélését biztosítja a legnagyobb esemény az egyén és a közösség életében is. Egy 1941-es cserépfalui lakodalmat, az étrendet, az étkezési szokásokat vizsgálva számos, a szakirodalom alapján „archaikusnak” mondható szokáselemet rögzítettem.¹

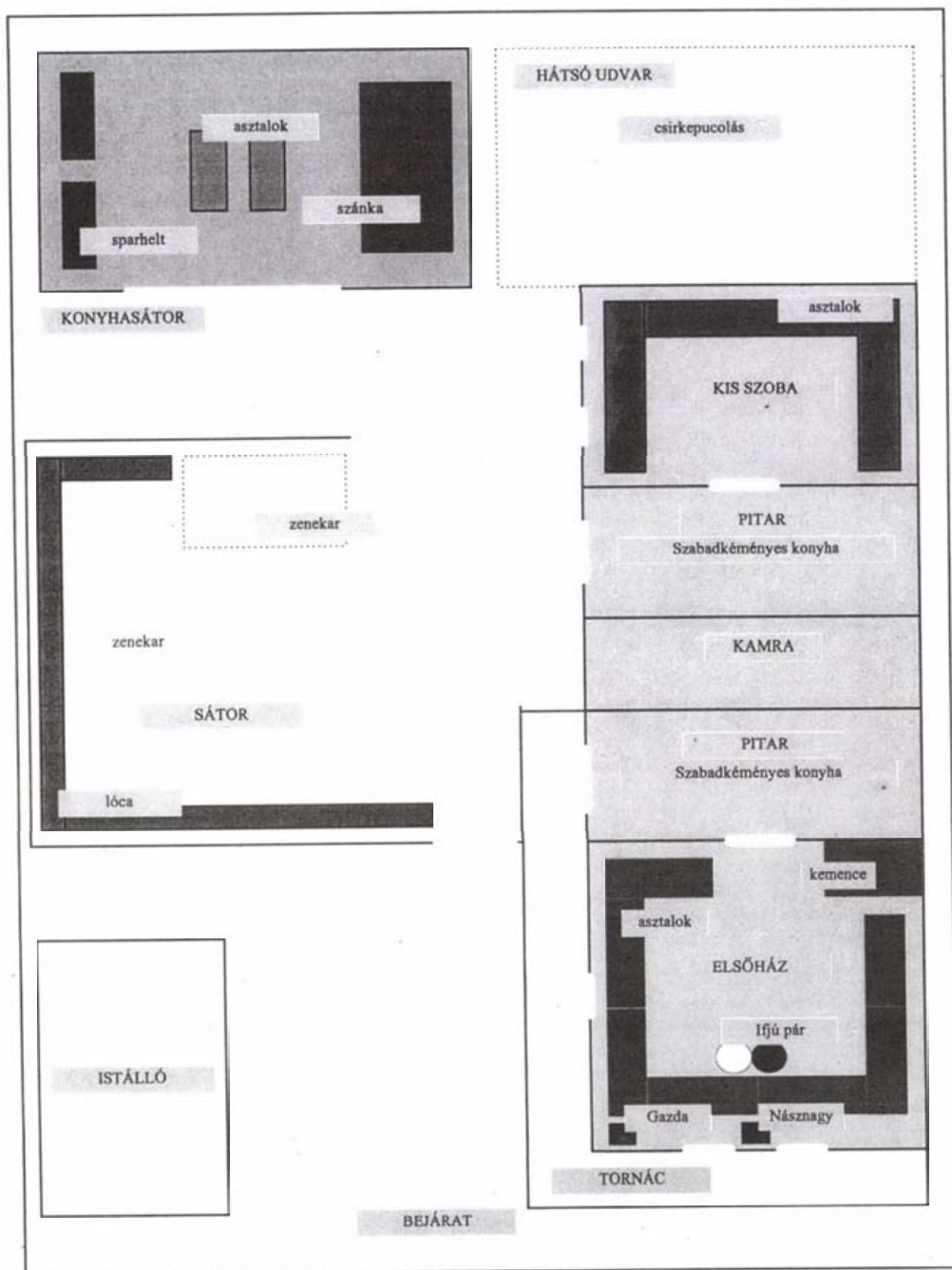
Kutatásaimat Borsod–Abaúj–Zemplén megyében, a Bükk déli lábánál elterülő Cserépfaluban végeztem. A községnek kb. 1200 lakosa van, többségében református vallásúak. Szántó földje kevés és az is gyenge minőségű, ezért a második világháború előtt a megélhetést az erdőgazdálkodás, a fakitermelés, a mészégetés jelentette.² A férfiak télen fafaragással foglalkoztak, díszes munkáik híressé váltak.³ Tavasztól őszig summásként az Alföldre jártak dolgozni. A mész, a faragványok, a termelt gyümölcs szállítására időszakosan dolgozó fuvaros réteg is kialakult, bekapcsolódtak a környék és a nagyobb tájegység árucseréjébe is.

¹ Ez a leírás részlete a József Attila Tudományegyetem Bölcsészettudományi Karán, a Néprajzi Tanárszéken írt szakdolgozatomban, Szeged, 1997, melynek címe: A lakodalmi étrend, étkezési szokások változása Cserépfaluban a XX. század második felében. A tájra, illetve a lakodalomra vonatkozó szakirodalomra, leírásokra jelen esetben terjedelmi okok miatt nem térnék ki, mindezek a szakdolgozatomban külön fejezetként szerepelnek.

² Kiss Gyula: A mész honában: Cserépfalun In. Borsodi Szemle 1966. III. 50–57. old.; Viga Gyula: Tevékenységi formák és javak cseréje a Bükk-vidék népi kultúrájában, Miskolc, 1986.

³ Lajos Árpád: Díszes fafaragás a Hór-völgyében In. Herman Ottó Múzeum Évkönyve 1959. III. 103–135. old.; Balázs Géza: A cserépfalui fafaragó korszak vége. In. Herman Ottó Múzeum Közleményei 1984. 22. 122–129. old.

A LAKODALMAS HÁZ ÉS UDVAR ELRENDEZÉSE



Rekonstrukciós rajz – 1941. Cserépfalu, Kossuth L. út 110.

A falu elhelyezkedése, zártsága és szegénysége miatt megőrizte paraszti kultúráját, csak lassan változtak, egyszerűsödtek lakodalmi szokásai is. A vizsgált időpontban, 1941-ben a lakodalom tárgyi kultúrájában, szerkezetében is számos, az ország más vidékein már nem létező, elhagyott elem még élt.

Az általam összeállított kérdőív segítségével interjúkat készítettem. A visszaemlékezések mellett forrásként használtam fényképeket is. A XX. század közepén magáról a lakodalomról nem készültek még felvételek, hanem az ifjú pár az esküvő után egy-két héttel Mezőkövesdre utazott, és ott menyasszonyi, illetve menyecske ruhában örökítették meg őket. A gyűjtésem során a következőkben leírt lakodalomról több beszélgetés után részletes és megközelítően pontos képet alkothattam a történekről, elsősorban az étkezésekre és a kapcsolódó szokásokra koncentrálni.⁴

A lakodalomnak, mint ünnepnek jellemzője a bőséges, gazdag étrend, a mulatás, a tánc, a zene, e nélkül nem lenne teljes az a hangulat, az az érzés, amely a mindennapok fölé emeli az ünneplő embert. Az ünnepi étkezés gazdagabb, változatosabb mint a hétköznapoké. Az étrendet nagyobb figyelemmel állítják össze, drágább, különlegesebb anyagokat használnak föl. A különféle ételek jelentőségét az adja, hogy nem csak táplálék, hanem szokás- és hiedelmekkel összekapcsolódva a szellemi kultúra egy elemét is képviselik.⁵ A lakodalom nem csak ünnep, hanem munkaalkalom is, társasmunka, mivel a számos vendég ellátása, a szokások végrehajtása meghaladná egy család munkaerőjét.

Az itt leírt lakodalomnak jó néhány sajátossága volt az ebből az időszakból, más tájakról származó leírásokkal és a szakirodalommal összevetve. A tűzhely például az úgynevezett „szánka” volt, a lovasszánt alakították át erre a célra, melyen cserépfalakban főztek. Az evőeszközök fakalánok voltak, melyeket a faluban faragtak, nem ferítették mindenkinek külön tányért, közösen étkeztek a tálakból. Az egyik kiemelkedő tisztségviselő, a lakodalom szervezője, irányítója a gazda volt.⁶ Részletesen közlöm a konkrét rekonstrukciós leírást, mert vizsgálataimból megállapítva olyan szokásokat mutathatok be, melyek a későbbiekben már eltűntek, átalakultak, egyszerűsödtek a cserépfalui lakodalomban.

T. L. 1941. szeptember 3-án szerdán kötött házasságot.⁷ Az eljegyzést követő három vasárnap kihirdették őket a templomban. Ezalatt az idő alatt már hozzáfogtak a takarításhoz, meszeléshez, átrendezték a házat a lakodalomhoz. Kiürítették a két első szobát, „befeketefődztek, mer cementlap se vót, fődés vót a ház.” Itt csinálták a csigát és itt zajlottak a lagzi napján az étkezések is.

A hirdetés harmadik vasárnapján mindkét háztól a *vőfélyek* a megadott névsor szerint *behívogattak*. A *vőfélyek* nem specialisták voltak, hanem a közvetlen rokonokat bízták meg ezzel a tisztséggel. T. L.-nek az unokatestvére volt a *nagyvőfélye*. Jelvénye egy bokréta volt, amelyet hosszú fehér szalag is díszített. A meghívás verssel történt, a *vőfélyt* mindenhol borral kínálták. A lakodalom a legényes háznál volt, a lányos házhoz vacsorára csak a legközelebbi rokonokat hívták. A többi vendéget a menyasszony *vőfélye* *hítre hívta*, azaz az esküvőre; vacsorára a *vőlegény vőfélye* tisztelte meg őket. A lányos háznál nem volt zenekar sem.

Akinek a rokonok közül volt tehene és fejt, az a lakodalom előtt, vasárnap este vitt két liter tejet a kalácsba. „*Hordták a kalácsba a tejet, amit szoktak, ez vót a tejbehordás, de nem vittek ennyit, hogy kosárszámra, mi időnkbe még csak két liter tejet.*” Ebből a tejből főzték lagzikor a tejeskávét is. A kalácsot és a kenyeret is otthon sütötték, kemencében. „*Rengeteg kalács kellett, négy kemence kalácsot is süttünk, nagy csupaszokat is, meg hajtottat is. Bélest, túróslépenyt akkor csak annyit süttek, hogy no maradt egy kevés tészta, mán azt mondták, hogy ez jó lesz bélesbocskorának. De akkor*

⁴ A lejegyzés során a cserépfalui tájszólást: Voigt Vilmos–Balogh Lajos: A népköltési (folklór) alkotások kiadásának szabályzata, Bp., 1974. szerint rögzítettem, de a hangzó diftongusokat nem emeltem ki. A feldolgozás során az adatközlőtől vett szó szerinti idézeteket idézőjelben, dőlt betűtípussal, a terminusokat pedig dőlt és megvastagított betűtípussal jelöltem.

⁵ Kisbán Eszter: A népi táplálkozás alakulásának problémája. In: Műveltség és Hagyomány V. 1963. 189–203. old.; Schwalm Edit: Az ünnepi és hétköznapi táplálkozás változásai két hevesi faluban. In: Egri Múzeum Évkönyve, 1973. 11–12., 309–323. old.

⁶ Györgyi Erzsébet: A házasságkötés szokásai. In: Magyar Néprajz VII. Bp. 1990. 48. old.

⁷ Az adatközlő és férje a falu társadalmában vagyoni szempontból a középrétegbe tartoznak. Mindketten református vallásúak.

nagy, egész kalácsokat süttünk, meg **hajtottat**: diósat, mákosat, túrósat," a kalácstészta töltelék tettek. „Nagyon jó kalács vót, nem úgy, mint ezek a mostaniak, sokkal jobb kalács vót. Akkor mindent beleadtak, azon imádkozott mindenki, hogy jó legyenek, meg szép.”

A kalács dagasztását, sütését a szakácsasszony felügyelte, illetve a szomszédasszonyok, rokonok segítettek. „A keresztanyja, és minden hozzátartozója, akit hittak [asszonyokat] ott vótak, mindenki verte a kovászt, meg dagasztott.” „Két nagy sütőteknőbe, három–négy **szakajtó** lisztet is tettek egy teknőbe, attól függött, hogy mennyit hittak.” „Az asszonyok csinálták, aki tudta [a kalács fonását], meg aki nem, az rotyogtatta a mákot, diót. Először a **csupaszkalácsokat** csinálták a feliből [a tészta felét], hogy jó foszlós legyenek. Utóbb a **hajtottat**, annak kevesebb sülés kellett.” Amikor elkészült a tészta, akkor keresztet vetettek rá kézzel (!) és azt mondták felette: ‘cup–cup’, hogy jobban megkeljen. A **csupaszkalács** három–négy ággal fonott kalács volt, a **hajtottba** pedig töltelék tettek. Ezeket külön nem díszítették. A **nyoszolyólány kalácsa** volt a legnagyobb kalács a töltöttek közül és ezt tésztafigurákkal gazdagon díszítették: „... ilyen lánc, vékonyra kinyújtották, oszt akkor azt a szélire körilvetették, mintha lánc lenne, úgy együbe fonták. Vagy esetleg a tetejire is kis cifra mintát, az úgy kidúdorodott.” Ezt a kalácsot csak éjfélkor vágták fel.

A vasárnapi hívogatás után hétfőn **csigát csinálni** hívták a rokonságot. Ez a menyasszony és egy **nyoszolyólány**, a másik háztól pedig a **nyoszolyóasszony** és egy **nyoszolyólány** feladata volt. A **nyoszolyólány** a menyasszony unokatestvére volt, a vőlegény részéről pedig az ő rokonai közül ketten viselték ezeket a tisztségeket. Mindenkit megtsizteltek, akit a lagziba is hívtak. A meghívott asszonyok, lányok kedden délben gyülekeztek, mindenki hozott egy táliban lisztet s abba beleállítottak kettő–öt tojást, ráterítettek egy szép „singolt szélű” zsebkendőt.

„Akkor kiöntötték a lisztet mikor bementünk, oszt akkor ideadták a literes üveget, hogy igyunk.” Addigra már kiszült a kalács is. „Megkínáltak kaláccsal, hogy együnk; egy nagy karaj kalácsot beletettek a lisztes táliba, oszt akkor a zsebkendőt meg ráterítettük.” Addigra a szomszédoktól is elkérték az asztalokat és már átrendezték a szobákat. **Csigacsináláskor** száz–százötven levél tészta is csináltak, attól függően, hogy hány vendéget hívtak. A csigaszta a **csigacsináló tűvel** a **bordán** készült, közben nótáztak is. A munka néha késő estig is eltartott. A **nyoszolyólány** literes üvegből kínálta a bort, körbeadták az egész kalácsot és a kést, hogy vágjon magának mindenki, aki kér. „... nénelik három–négy karajt is beleszelt a táliba.” Mikor elkészült a csiga, akkor tyúkhúslevest, **csigalevest** adtak s kalácsot. Erre a vacsorára már a férfiak is összejöttek. „Hát az emberek a sátorban úgy danoltak, hogy olyan vót mint egy lagzi. Sok részei már alig tudott hazamenni, úgy be vót rúgva.” A kész **csigát** kifőzték, nagy teknőbe tették, s egész éjjel őrizték kavargatták, hogy kihűljön.

A házban a szobákban a lakodalom idején vacsoráztak, de a táncmultság az udvaron felállított sátorban zajlott. A sátor vázát szarufák alkották, és erre ponyvát borítottak. Ezeket az anyagokat a szomszédoktól, rokonoktól szedték össze. A sátrat a csigacsinálás napján, kedden a meghívott férfi rokonok közösen állították fel. Díszítésül az erdőről hozott zöld fenyőgallyak szolgáltak. Petróleumlámpával világítottak. A bejárat fölött tábla állt: „**Isten hozott, kedves vendég!**”

A lakodalom reggelén, szerdán hozták a vendégek az ajándékot, a tyúkot, a bort és a süteményt. Ajándékba néhány tányért, **findzsát**, poharat vittek elsősorban. Az ajándékokat melegborral, cukros forralt borral, tejeskávéval és kaláccsal kínálták. A boron kívül akkor még más ital nem volt. „... sört nem ittak, nem volt likőr se, se kóla nem vót, csak bor vót az asszonyoknak is.”

A behordott tyúkokat a lakodalom reggelén vágta le, az ajándékot hozó asszonyokat kérték meg, hogy segítsenek. „Tyúkot mindenki vitt kettőt–hármat. Csak az vitt egyet, aki szomszéd vót, vagy nem vót rokon.”⁸ „A tyúkokat⁹ úgy kopasztották, mint most, de nem üstbe mártogatták,

⁸ A vendégek között különbségek voltak, nem egyforma teher hárult rájuk. A szomszédok saját bútoraikkal, edényeikkel segítettek, kisebb értékű ajándékkal is eleget tettek kötelezettségeiknek. Akik nem voltak rokonok, azoktól nem vártak el nagy anyagi hozzájárulást, nem kérték fel őket tisztségekre, viszont a közös munkákban, pl. csigacsináláskor, ugyanúgy részt vettek, mint a rokonok.

⁹ A behordott baromfit mind feldolgozták.

A lakodalom menetének vázlatja (1941.)

CSELEKMÉNY	IDŐPONT	TÉR	TISZTSÉGVISELŐ	ÉTELKÉZÉS	ÉTELEK, ITALOK
Kihirdetés	3 x a lagzielőtt	templom			
Behívogatás	lagzielőtti vasárnap	falu minden meghívott háza	vőfélyek		bor
Tejbehordás	meghívott háza	legényes és lányos ház			
Kalács sütés	lagzielőtt hétfőn kedden	udvar	szakácsasszonyok nyoszolyólány nyoszolyóasszony	reggeli	pálinka
Csigacsínálás	lagzielőtti kedd délután	két szoba	nyoszolyólány nyoszolyóasszony	uzsonna vacsora	kalács bor csigaleves kalács
Ajándék hordás	szerda lakodalom reggele	kamra szoba	nyoszolyóasszony csapos	reggeli	melegbor tejeskávé kalács
Csirkepecuolás	szerda reggel	udvar			herőce pampuszka
Ebéd	szerda dél	két szoba	szakácsasszonyok konyhapokla	ebéd	csigaleves marhapörkölt nokedli
Lesők ajándéka	esküvőre indulás előtt	kapu előtt			kalács
Pap, jegyző ajándéka	esküvő után		násznagyok		kalács bor
Vacsora	szerda este	két szoba	szakácsasszonyok konyhapokla csapos vőfélyek gazda	vacsora	csigaleves főtt tyúkhús, marhahús leveszöldség csalamádé marhapörkölt, rizs tejbekása bor
Éjféλι étkezés	kontyolás ideje alatt	két szoba	nyoszolyóasszony nyoszolyólány	vacsora	kalács, tejeskávé melegbor
Kalács osztás	másnap reggel	szomszédok házai	újasszony újember	reggeli	kalács bor
Mosogatás	másnap reggel	udvar		ebéd	csigaleves marhapörkölt, rizs
Hörész	lagzi követő héten, vasárnap	legényes ház		vacsora	csigaleves marhapörkölt, nokedlival bor

hanem fekete bogrács vót, egy üstlábbá tették bele a bográcsot, abba mártogatták." Az asszonyok az udvaron, teknőben megtisztították, feldarabolták a tyúkokat.

„... de akkor nem fűtték fel a húst. Mennyivel jobb most!”

A baromfi mellett egy nitót vágtak le, az egyik rokontól kapták. A pecsenyéjét megsütötték, a csontosabb részeiből került a levesbe is. A sütemények főleg zsíros tészták voltak: *herőce*,

pampuszka, ezeket még melegen kínálták a csirkepecolókna. Volt, aki saját maga sütötte kalácsot hozott, vagy *bélest*, azaz túrós lepényt. Torta akkor még nem volt. Aki nem tudott kelt tésztát sütni, az hozott *szalagóriát*. „*A szalagória, hát némelyik olyan vót, mint a rágógumi, hogy sűrű vót a béli, nem omlós. Szilvalekvárt tettek bele még a mi időnkben, nem baracklekvárt. Némelyik jó vastagon megkente, de akkor se vót hát jó! ” hát milyen vót a mostanitul. Ehetellen vót sok részt! ” de egész más most már azért!*” A süteményeket a négyfőkos *kaszliba*, komódba gyűjtötték, csoportosították. A *herócét* pedig papírral bélelt *hátiba*, hátikosárba tették, hogy ne törődjön. „*Egész más vót. Sokkal könnyebb most. Könnyebb munkával megyen, nem úgy mint ezelőtt.*”

Nem csak a sátrat, de az asztalokat, lócsakat és az edényeket is úgy kérték kölcsön a szomszédoktól, rokonoktól. „*Vót ahol üres hordókat raktak le az udvarra, körülálltuk, oszt úgy ettünk fakanállal.*” „*Az asztal nem vót leterítve terítővel, csak úgy ahogy bevitték.*” A terítékre sem volt sok gond: „*A leveses tálat behozták, körülhúnyták fakanállal. A hegyes kanalat jobban szerettük, mint a kerek végűt, mert az olyan műveltebb vót, szebb vót, meg jobban állt.*” „*A bort lerakták az asztalra üvegebe, sűrűn, nem pohárbul ittuk, ha az üvegbül.*” Ezekon kívül sótartó volt még az asztalon.

Az ételek elkészítéséhez a konyha kicsi volt, ezért az udvaron építettek egy külön konyhasátrat és ott állították fel az ún. *szánkát*. A lovasszánt odahúzták. Erre a szánra kérébe kötött kukoricaszárat raktak, s arra jó vastagon terítették földet, s le is tapasztották, hogy sima legyen, hogy a fazekak jól álljanak rajta. Ezen voltak két sorban a cserépfazekak, a közepén pedig égett a tűz. A levest és a kását cserépfazékban főzték, volt közöttük még ötven literes is. „*A kicsikbe főtt a tejbekása. Mikor oszt a kását kavarták, osztán valaki nem jól kavarta, oszt kilökte az oldalát, futott a tejbekása, még a tüzet is kioltotta.*” A húst, a pörköltet „... *sparhéton süitötték, ilyen nagy kaszrojba*”, lábásban.

A konyhán két szakácsasszony főzött. Közülük az egyik a menyasszony, illetve a vőlegény keresztanyja volt. A másik asszonyt, aki szintén nem volt specialista, a szülők kérték fel a többi tisztségviselőhöz hasonlóan a feladatukra. Itt a szomszédasszony volt a másik szakács. Fizetségül mindkettőjüknek kendőt adtak. Rajtuk kívül még egyéb rokonok is segítettek a konyhán. Felkértek egy férfit is, aki arra ügyelt, hogy mindenhol megfelelően égjen a tűz, legyen elég vágott fa. Úgy hívták: *konyhapokla*. A munkájáért ő is kendőt kapott.

A *csapláros*, aki az italokra felügyelt, a kamrában volt, ajándékfordáskor a behordott bort öntögette össze. A lakodalom során ő töltögette üvegekbe lopóval, és csapon keresztül a bort. A *csapónak* is kendőt adtak.

Mindkét háznál ebédet főztek az ott segédkezőknek, de ennek nem volt ünnepélyes jellege. Csigalevest, marhapörköltet és nokedlit tálaltak.

Az esküvő délután kettő órakor volt, ebéd után jöttek a menyasszonyt kikérni. A legényes ház vendégei, mivel a lányos ház őket hitre hívta, mind elkísérték a vőlegényt a menyasszony kikérésére. A menetben a menyasszony mellett ment a két *vőfély* és a két *násznagy*, a két keresztapa. A *násznagyok* vitték a hónuk alatt a kalácsot, az üveg bort a papnak, a jegyzőnek és a harangozóknak is. A kalácsot szövött kenyérkendőbe tették úgy, hogy a keresztaszemes varrás látszódjék rajta. A *lesők*, a hivatlanok a lakodalmas ház kapujában álltak. „*Fel vót szelve hátiba a kalács, nem úgy kosárba mint most, hátiba bele vót téve papír, oszt akkor abba beleszeltek jó nagy karaj kalácsokat, hogy megemlegessék, hogy jaj de jó kalácsot kaptam a lagziba! Mer az vót a híres!*”

Az esküvő után a lányos ház vendégei oda tértek vissza, míg a menyasszony a vőlegény vendégeivel ment haza. Az új pár kiment a konyhasátorhoz „... minden szakácsasszonyt, meg akik ott vótak a főzés körül, mindenkihe oda kellett menni, oszt megcsókolni. Először ugye az anyósának valót, apósának valót, utána meg mentek körül azokhoz, akik főztek a konyhán.” A szülők ekkor köszöntötték az ifjú házaspárt. Ezután amíg a vacsora el nem készült táncoltak.

Amikor a szakácsasszonyok elkészültek, akkor aki befért az asztalhoz, beült a házba. A menyasszony és a vőlegény az *elsőházban*, az első szobában ült, a tükör alatt, mellettük a násznagy, meg az *előkelők*. Így nevezték az időseket, illetve pl. a tanítót is. A szobában, mindig a sarokban volt a *gazda* helye. „*Neki állandóan a sarokban kellett ülni, oszt kínálgatni a vendéget. Kínálta a vendégeket, töltött a poharukba. Ő is kapott kenyérkendőt fizetségül.*” „*Ő nem a házigazda vót, ha rokon.*”

A *vőfély* legfontosabb feladata a tálalás lebonyolítása volt. Amíg nem készült el a vacsora, de már beültek a vendégek, addig ő versekkel, tréfákkal szórakoztatta őket. Minden egyes fogáshoz is külön verseket szavalt. Ezeket kézíratos füzetekből tanulták. A *vőfély* a tálaláshoz hosszú, rojtos aljú *kötőt*, kötenyt kapott, amely keresztzemes hímzéssel volt kivarrrva. A *vőfély* mögött a konyhán segédkező asszonyok hordták be a tálakat, de nekik nem volt kötevényük. „... letették a tálal oszt megint gyöttek, megint vitték, nem úgy, mint most, hogy nagyon sokan viszik az ételt.” A *vőfély* hordta be a boros üvegeket a *csapostól*.

A vacsora első fogása *csigaleves volt*. A levest tálalás előtt leszűrték s tettek a levesestálba a kifőtt csigatésztaból, arra rászedték a levest. Amíg főtt a leves, leszedték a zsírtját s abba fűszerpaprikát tettek, majd a tálaláskor ebből a „színes zsírbul lötytyintettek így a tál tetelijére.” Az első tálal bevitte a *vőfély*, letette az ifjú pár elé. Ekkor a *gazda* és a *násznagy* is köszöntőt mondott,¹⁰ imádkoztak és csak ezután kezdődhetett a vacsora. „Lyukaskanalat tettek, oszt mikor szedte vóna, hát nem maradt benne, csak a csigája. Nevették nagyon, de oszt hoztak neki rendes kanalat is.”

A második fogás főtt hús volt: tyúkhús és csontos marhahús. A tyúkokat nem fűzték föl „... egyenként szedték, mennyivel jobb most! Jaj, akkor úgy szenvedtek, mikor a meleg leves felett szedni kellett, oszt ugyan vigyázni kellett rá, hogy a hús szét ne főjjeék ... „Mellé csalamádé volt. „... ilyen nem volt, hogy iborka, iborkasaláta, csak hagymával összevágva csalamádé.” Leveszöldséget a levesből nem tálaltak fel; aki esetleg kért, annak nagy levesestálba vitték be és végigkínálták. A harmadik fogás rizs volt pörkölttel, „sült hússal”. A gazdagabbaknál tejfölesén készítették. Végül a tejbekása következett, amit mézzel édesítettek.

„Az asztalra ebédkor is, vacsorakor is fehér literes üvegekbe vót a bor. A lagzis népnek zöd üvegekbe, de az asztalon, ott fehér literes üvegek vótak, ha csak meg nem tudták tenni, hogy mind tiszta fehér literes üvegek legyenek. Meg a legszebb bort adták ki, a zöd üvegekbe mán ugye ment az is, amit összehordtak is, meg a magaféle is.” A vacsora után, illetve amíg a többi terítés lezajlott, addig a sátorban táncoltak a rezesbanda zenéjére. „A legények is karikába táncoltak, ittak a literes üvegből, nem pohárbul, meghúzta oszt adta a másíknak. Mikor kifogyott, a vőfély szedte össze, telehordta. Akkor rengeteg bor elfogyott, 4–6 hekto bor is elfogyott, nem úgy mint most. Hát akkor csak az vót.”

Éjfélkor csak átöltöztették, kontyolták a menyasszonyt, nem volt menyecsketánc. Közben a *nyoszolyólány* és a *nyoszolyóasszony* a vendégeknek kínálta a díszes *nyoszolyólány kalácsát*. „Akiébe vékony vót a mák, azt megbántották, hogy sajnálta tüle a mákot. De akié jó vót, azt meg agyba-főbe megdicsérték, hogy jó kalácsot sütött. Vitték a kalácsot, meg a liter bort, oszt ki mennyit. Bizony némelyik szelt olyan karajt, hogy mondták, hogy jaj, jut-e még másnak is?!” Nem volt terítés, csak nagy fazekakból tejeskávét és melegbort kínáltak még.

A lakodalom másnapján reggel templomba mentek. Utána pedig „fogták a nagy kalácsot, a férj meg a liter bort, az új asszony kést vett a kezibe, oszt ment addig míg csak jutott a kalácsbul a szomszédokba, lefele is, felfele is. Hogy no mindenki tessék szedni.”

Délben már jöttek a férfiak sátrat bontani, az asszonyok meg mosogatni, ugyanazok, akik az előkészületeknél is segítettek. „Hát alig várták, hogy mosogassanak, oszt hozták a moslékos vedret, oszt mindenki vitte a moslékot. Mert akkor nem tettünk bele szódát, két léből elmosódott az edény, de nem tettünk bele semmiféle mosogatószert, hogy jó szagú legyenek. Forró vízzel, úgy hogy a kezi állja, oszt mind a kenyérdarabokat, kalácsdarabokat, némelyik hányt még húst is bele, hogy a macskának, kutyának is legyenek.”

Ami a vacsoráról megmaradt, azt megmelegítették a mosogatóknak, szétküldték a szomszédoknak. „De nem maradt ennyi, úgy mint most. Most csinálnak annyit, hogy kétszerre is elég vóna.” A lagzit követő héten, vasárnap volt a *hőrészt*. „Tesznek el akkorra húst, süteményt, bor is marad és a nászok, az új pár, meg akit akarnek hívni a fiús házba, van jó vacsora, meg isznak hajnalig. Elbeszélgetnek a fiatalokrul is, mán akkor mindenrül esik szó, az életükruil is, hogy hogy lesz, mint lesz.” „Nem csinálták ezt, csak nagyon ritka helyen, nem minden lagziba vót hőrészt. Hát az megint kiadás, csak aki gondolta, hogy meg tudja csinálni. De szegényebb helyen nem vót.”

A leírt lakodalomban számos olyan szokás élt még, melyeket már csak az adatközlő emlékezete őriz. Napjainkra átalakult, egyszerűsödött a lakodalmi szokáskör egésze

¹⁰ A lakodalomban elhangzott versekre, imádságra az adatközlő nem emlékezett, de a lényege a jókívánások voltak.

Cserépfalun. 1945 után gazdasági és politikai változások következtében a hagyományos paraszti gazdálkodás és szokásrend is megváltozott. A lakodalom menete, időpontja is módosult. Az étrend bővült, változtak a felhasznált anyagok, illetve a korábbi anyagokat új technikákkal dolgozzák fel. Nőtték a mennyiségek és javult a minőség. Egyes ételek, például a kása, teljesen eltűntek, a disznópörkölt a hétköznapi ételek közé süllyedt. A kelt tészták szerepe is módosult, helyüket a torták, krémes sütemények vették át. Az étkezési szokásokban megfigyelhetünk bizonyos civilizációs, polgárisult, városi hatást. Ma már ezen a téren sincs különbség falusi és városi lakodalom között.

Báti Anikó

Egykori bábák vallomásai

A bábákat mindig nagyon tiszteltem, de még a személyük iránti tiszteletnél is jobban érdekelt a munkájuk. A nők, a szülő anyák előtti főhajtás vezetett, amikor kutattam utánuk Csongrád megye községeiben és nagykiterjedésű tanyavilágában. A beszélgetések során a szülő anyák mérhetetlen kiszolgáltatottsága, védtelensége döböntett meg, de nem hagyott érintetlenül az asszonyi megpróbáltatások sora sem.

Miközben számos babonát, hiedelmet győjtöttem a szülésről, egyre inkább a bábák felé fordult a figyelmem. Őket sokan az orvosok helyetteseinek, segítőinek tartották, és nem véletlenül, hiszen sokszor olyan bölcsességről tettek tanúbizonyságot, amely felülmúlta a szaktekintélyek tudását is. Tették pedig mindezt a szülő anyák életének megmentéséért, a születő gyermekek világrajtéért. Persze az akkori bábák nem nagy tudással rendelkeztek. Az úgynevezett cédulás bábák csak saját szülési tapasztalataikra támaszkodhattak. Tehették, hiszen nyolc-tíz gyereket szültek, sőt sokszor még annál is többet.

Minden eszmefuttatásnál beszédesebb az ő vallomásuk. Álljon itt három bábának rövid élettörténete, és néhány emlékezetes „pillanata”. Mindhárman a tanyavilágban is bábáskodtak.

Peták Istvánnét és Forró Istvánnét Kiskundorozsmán találtam meg, Molnár Margitra pedig Szegváron akadtam rá. Hármójuk vallomását elnagyolt fonetikai lejegyzéssel közlöm, és megőrzöm, a szegedi ő-ző nyelvjárásának sajátosságait is.

„Amikor a klinikán elmondtam, csak ámultak”

Harminchárom évig vótam bábaasszony. 1928-ba jöttem ide a faluba, és azóta itt élek és dolgozom Kiskundorozsmán. Én 1924-be vizsgáztam Szegedön, mint szülésznő. Egy évig tanultam, aztán hazakerültem a szüleimhez Lakitelekre. Szögény szüleim vótak nagyon. Nyócan vótunk testvérök. Lakiteleken kezdtem a bábaságot. Később, ugye, szülésznők lőtünk. Akkor én ottan férhöz montem egy vasutashoz, egy nagyon jó fiatalemberhöz, Peták Istvánhoz. Azzal is éltem le ötvenhárom évet. Ő osztán nyolcvanban möghalt szívinfarktusbán hirtelen. Én itt Kiskundorozsmán húsz évet dolgoztam Tapodi Dodival. 1956-ba gyüttem nyugdíjba, és azóta nyugdíjba vagyok. Hívtak az üllési szülészotthonba, vezető szülésznőnek, mert nagyon szeretött mindön orvos, de az uram azt mondta elég vót. Így osztán nem montem sehova se, és azóta itthon vagyok. Lakiteleken négy évig bábáskodtam. Ott is nagy tanyavilág vót. Amikor aztán idekerültem nagyon messzire kihordtak engöm. Vittek Üllés felé, odavótam Rúza laposon, Faragó dűlön, Domaszékön, még Szögedre, a Csillag börtön mellé is bevitték, mert szerettek. Nem dicsekedősképpen mondom, de mögálltam a helyömet, ahová engöm állítottak. Ott baj nem vót soha.

Ha régön leszült egy asszony, akkor az az öreg bába elvágta neki a köldököt. Ha bicskával, ha ollóval, ha mivel. Akkor osztán ellátta, oszt röndbbe vót. De akkor olyan szülésznő, mint én,