

Húshagyó keddtől húsvét másodnapjáig

A rövid adventi böjtöt kivéve, az ősz és a farsang Gyimesben is a vidámság, a mulatozások ideje volt. Több mint harmincféle táncalkalmat ismertek, ahogyan öngúnnyal mondták: „a csángó minden alkalmat megragad, hogy rúghasson a fenekéhez”, azaz táncolhasson. A táncban pedig ilyen táncszót, kurjantást kiáltottak: „Palacsinta s pánkó / Szökjék bolond csángó.”

De a dínom-dánom, eszem-iszom sem tarthat, míg a világ! Húshagyó kedd előtti csütörtökön, amit kövér csütörtöknek hívnak, még hétszer esznek, főleg a leányok és legények, hogy éjjel meglássák álmukban, ki lesz majd a párjuk, aztán várják húshagyó keddet. Húshagyó kedden táncot rendeztek a falu fiatalosága. Ezeket községszinten rendezték, nem mint a hívogató, vagy kaláka táncokat. A nappali tánc, esti bállal folytatódott. A fiataloság egy megszokott nagyobb öregházban, később a kultúrházban gyűltek össze. Ide eljöhetnek fiatal házások, sőt néha a vénasszonyok is beültek pletykálni a fiatalokról. Íme egy ilyen eset:

„Két vénasszony mustrálja a fiatalokat, s egyszer megkérdezi az egyik:

– Te Borbár, kié az a nagy csúf fekete, hargas legény, aki Terával táncol?

– Az az enyim, Anna!

– E, mekkora szép barna legény, s milyen szépen táncol!”

De nemcsak a fiatalok, hanem minden nemzedék evéssel, ivással búcsúzott a farsangtól. A fiatalabb házasemberek, akik nem mentek a legények rendezte bálba, ilyenkor hívogató bált rendeztek, szerenként, patakokként. A már idősebbek megyébe mentek *megyézni*. Ők csendesebb beszélgetésre vágytak, nekik már nem viszkett a talpuk. Ők inkább meséltek Doberdóról, a kutyafejű tatárokról és ki tudná felsorolni, hogy még miről? A vendégek ilyen esetekben vittek kalácsot, álivánkát, italt, a háziak pedig egy nagy fekete korondi fazékban töltelek káposztát főztek, disznóhússal és így várták a vendégeket. Itt a töltött káposzta neve még ma is „galuskás káposzta”.

A távoliak szekérral érkeztek, vagy ha hó volt szánnal. A gyermekek is részt vettek ezeken a megyézéseken. A kisebbek a sutuból, az ágyból hallgatták a nagyobbak elbeszéléseit, a nagyobbakak pedig közelebb lopakodtak az asztalhoz. A fejérnépek külön, hátrább ültek és nekik is akadt tárgyalnivalójuk. Ezek a mesés estek a nagyobb gyermekeknek valóságok lélekfürdők voltak! A mai izgalmas kalandfilmeket helyettesítették az élőszó erejével. Éjjel körül pedig el-eldaloltak, csak úgy félhangon egy-egy szomorú, öreges régi éneket. Mert Galiciának, Doberdónak nemcsak meséi, hanem énekei is voltak: az öregek kimentek a doberdói nagy hegyre, és a gyászos Galiciáról énekeltek, amelyek eltemetett 120 ezer magyart...!” A gyermekek megtudták, hogy a gyimesi hegyek kőből vannak rakva és hogy sok jó édesanya sírva jár alatta.

Húshagyó kedd estére, ha vártak vendégeket, ha nem, minden háznál galuskás káposzta rotyogott a fazékban. Ez némileg eltért a más vidékeken ismert töltött káposztától. Kukoricát daráltak és azt keverték zsírral, szalonna bogokkal, őrölt disznóhússal. Az már kedden délelőtt rotyogott a tűzhelyen. Régebb az ünnepi vacsorához nem főztek levest, még ha vendéget is vártak. Három-négy töltelekét tálaltak, mellé főtt sonkát, főtt füstölt disznóhúst raktak, utána pedig kürtőskalácsot, mákos kalácsot szeleteltek, esetleges kötes palacsintát, pánkót, álivánkát raktak az asztalra. A puliszka még az ünnepi asztalról is ritkán maradt el. Persze ilyenkor minden háznál volt házikenyér is.

A *kosaras bálba* az asszonyok fedeles kosárba füstölt kolbászt, disznófősját, kürtőskalácsot, álivánkát vittek és hosszú, rögtönzött asztalokra rakták, egy másik szobában táncoltak. Az italt a rendezőktől vették, akik valahonnan hordóban hozták a bort és kimérték. Pálinkát is árultak. A híres-neves Pulika, Halmágyi vagy más ismert zenészek valamelyike húzta a talpalávalót éjjelig, esetleg reggelig. Ezen az éjjelen a vadászok éjjélkor lövöldöztek, a fiatalok ostorokkal csattogtattak. Mindenki kivonult az udvarra. Ekkor vívott valahol kinn a hegyen élet-halál harcot Cibre (Cibere vajda és Konc király. Cibre vajda – a szűzpityóka leves, a böjt jelképe – legyőzte Konc királyt – a húsos ételt. Tehát a böjt győzött!) A gyermekfantázia helyéhez kötötte a harcokat: a két ellenfél valahol Ugra hegyén, a Bitkónál, Pogányhavason csapott össze. Megtörtént, hogy másnap keresték a harc helyét is. A század elején még szokás volt, hogy húshagyó kedden éjjélkor a kosaras bálosok kivonultak muzsika szóval a temetőbe, ha az közel volt a bál színhelyéhez és eltemették Konc királyt, a húsevést. Majd csendben hazavonultak és

kezdődött a nagyböjt. Nagyböjt előtt a szülők is így ijesztgették a gyermekeket: „Siess, egyél, mert jön Cibre vajda és elveszi a húst”. Húshagyó kedden este úgy mulatott a fiatalság, hogy készült a hét hetes táncitalomra. Ilyeneket kiáltottak tánc közben: „Hababa, holnap sem lesz úgy mint ma” vagy „Három éjjel három nap / Táncolni kell lábomnak. / Negyven éjjel, negyven nap, Böjtölni kell hasamnak”.

Ha a gyermekek éjfél előtt elaludtak, reggel jött a hír: az éjjel Cibre vajda legyőzte Konc királyt. Ez a gyermeki fantáziának valami csodálatos, fantasztikus dolog volt: háború, csata, lövöldözés, győzelem – valahol kinn a hegyen. Így elfogadták, hogy hét hétig nincs hurka, kolbász. Hét hétig böjtölni kell! Ha a felnőttek nem is ették meg a húst, azért a gyermekek kaptak az édesanyjuktól egy-egy darab kolbászt, a gyermekekre nem vonatkozott a szigorú böjt. De mit is kellett kihagyni a gyimesi étrendből, hiszen itt a tejtermék fogyasztása volt túlsúlyban, nem voltak ők mindennapos húsevők. Igaz, tél elején levágtak egy disznót, és abból esztendőig gazdálkodtak, a szalonna kitarított az új vágásig. De a tejtermékek minden nap az asztalra kerültek. Íme néhány ételféleség tejtermékből: édestej, sebestej, tejszín, író, vaj, ünőtúró, zsendice, sajt, sebeszsendice, melegítés, bálmos, fehér éték, üstbetej, álivánka stb.

Más reggeleken bál után énekszóval mentek haza a legények. Hamvazószerdán reggel azonban megszölták azt, aki énekel. Egy-egy részeg elkurjantotta magát, de őt is hamar rendreutasították. Csendben mentek hazáig, megkezdődött a nagyböjt! A fiataloknak nem az volt a gond, hogy böjtölni kellett, mert ezt beléjük nevelte a család, a környezet. Nekik a tánc, a társaság, a robbanó jókedv hiányzott!

Hamvazószerdán minden háznál a háziasszonyok bükkfa hamuból főtt lúggal kimostak minden fazekat, edényt, amibe hús kerülhetett. Mert nem lehetett hús és zsír érintette edényekben hét hétig ételt készíteni. A bükkfa hamuból készült lúg erősebb volt. Ezzel kezdetét vette a nagyböjt. Szerdán ünnep volt, misére mentek, ahol a pap behamvazta a misések fejét. Mindenki számára szigorú böjt nap volt a szerda és a péntek. Már a böjt elején sem fogyasztottak ezeken a napokon húsételt, a kezdetben még megették a tejtermékeket, tojást, nagy héten azonban már azt sem ették meg és nem volt szabad jóllakni! Igazi böjtös ételeknek számítottak: héjában sült ptyóka káposzta cikával, vagy káposztalevél, kender- és lenmagból olajat üttettek (préseltek) Szépvízen, azzal megolajozták az apróra vágott savanyú káposztát, szűzptyóka levest főztek, faszulykát (paszuly) törtek és megfokhagymázták, dombraszökö (málélé) főztek, valamint szemeskukoricát megcukrozza, aszalt szilvát és aszalt vackort főztek, megcukrozták, mákos puliszkát, mákos tésztát, cukros szaggatott tésztát tettek forró vízbe, kokinoja (áfonya) és szádogfa (hársfa) virágjából teát főztek, málna- és kokojzabefőttet kentek kenyérre, faszulykalevest, halat, árpa és rozskenyeret, hidegmálét ettek. Más napokon tejtermékeket is ettek. Még felsorolnék egy néhány érdekes nevű böjtös ételt: morzsolt, mákos laposka, vízenkullogó, dombraszökö, angyalbügyürek vagy bögyörék. Ezek közül magyarul zatra szorulnak:

Vízenkullogó. Tésztát gyúrtak, kendervászonba becsomagolták, jéghideg vízbe tették egy órára, majd különböző figurákat formáltak belőlük és azokat megsütötték. A gyermekek eljászadoztak azokkal közben egy-egyet bekaptak.

Dombraszökö. Vized tettek a puliszkafőző üstbe, megsózták, majd lobogni hagyták. A rottyogó, fővő vízre maréknyi szitált kukoricalisztet hintettek és azt kavarták egy ideig. Tányérokba töltötték és megcukrozták.

Angyalbügyürek vagy bögyörék. Búzalisztból tésztát gyúrtak, abból kis gömböket sodortak, forró vízbe tették, meglobbasztották, majd tálalták és cukrozták, kevés lével.

Morzsolt-leves. Egy fazékba a fővő vízre köménymagot szórtak, majd finomlisztet vízzel kavarva, belemorzsolták a fővő lébe. Innen a neve is.

A fenti ételek teljesen böjtös ételnek számítottak. Régen, ha halat (pisztrángot) tudtak fogni, az is böjtös étel volt. Ha a böjtös napokon szerveztek kalákákat – mert itt rengeteg kaláka volt, hogy egymást kisegítsék a sürgős munkákban –, akkor sem készítettek húsos ételt, hanem magyarmálét raktak le, amely a vajjas, rakott puliszka (túróval hintve) elnevezése. Nehezebb volt a dolguk, ha nagyböjtben halt meg valaki, mert a tor az itt elmaradhatatlan szertartás még a mai nap is. Ha a temetés napja péntekre esett, akkor csak kenyeret és dézsabeli házi túrót tettek az asztalra és két-három pohár pálinkával leöblítették azt. Az utolsó időben nem tartják be a böjtöt, ha tor van. Esküvőt, keresztelő radinát, táncmultságokat ma sem tartanak.

A böjt mindenképpen egészséges dolog volt, akkor is, ha vallási, és úgy is, ha világi szemzögből nézzük. Mert az embernek megnyugtató, ha hisz, bízik valamiben. Ez lelki egyensúlyt adhat. A csángók a mai napig mélyen vallásosak. Templomaikat nagy becsben tartják, újakat építenek és misék alkalmával tele vannak a templomok mindenkorú imádkozóval.

Ha húshagyó kedden este valami zsíros étel maradt, azt a hamvazószerda utáni napon, csütörtökön megették. Ahogy aztán közeledett a nagyhét, úgy szigorodott a böjt. Szerdán és pénteken már csak kétszer ettek és akkor sem lakhattak jól. Ekkor már a kenyeret sem ették meg. Az utolsó hetekben az asszonyok – még ma is – fekete kendőt kötnek minden nap, és a templomba is úgy mennek, mintha temetésre mennének. Húsvét előtt még van két jeles vasárnap: fekete vasárnap és a virágvasárnap. Virágvasárnap minden misére menő egy jó maréknyi fűzfabarkával megy a templomba. Ennek itt a neve pimpó: úgy is hívják az ünnepet, hogy *pimpószentelő*. A templomban a pap megszenteli ezeket a barkákat és mindenki belemártja azokat az erre előkészített szenteltvízbe. Csak a szentelt barkát lehet bevinni a házba, mert ha megszen- teletlenül kerül oda, elhullnak a csirkék, majorságok. A szentelt pimpónak a gyimesiek szerint mágius ereje van: végigjárják vele az istállókat, ólakat, hozzáérintik az állatokhoz és ezzel megvédik azokat dögvéstől, fermekától (varázslattól), szépasszonyok rontásától. A nagyházban felakasztják a szentelt barkát a gerendára, és ha télen fáj valakinek a torka, akkor az, egyet lenyel abból. Ha fáj a háziak feje, akkor is pimpóval megsimogatják.

Legénynek, leánynak, akik robbannak az energiától, fiatalságtól, bizony hosszúnak tűnik a hét hét! Nincs tánc, a fonó is csendes, énekelni sem szabad, sőt udvarolni, guzsalyasba sem járnak. Ismert dolog, hogy itt a guzsalykodás mást jelent, mint máshol: itt a párválasztás fontos része, egyfajta próbaházasság, amikor a legény és a leány együtt hálnak már az esküvő előtt.

A böjt ideje alatt, a nagyhétig ugyanúgy dolgoztak, mint más időszakban: fontok, szóttek, szapulót raktak; a férfiak – ha jó hó volt –, akkor egymást megkalákválták: hazahordták a távoli hegyikaszálókról a szénát, mert azt csak szánnal lehet megközelíteni. Ilyenkor rendezték a boronahordó kalákákat is azok a fiatalházasok, akik építeni akartak.

Elérkezett a nagyhét, a készülődés, várás, a nyugtalanság időszaka. Már csak a ház körül végeztek el az elmulaszthatatlan dolgokat, ellátták az állatokat, fát vágta, mert nagy pénteken és húsvétnapján semmi sem dolgozott, éppen csak az állatokat etették, itatták, megfajták. Még csak borotválkozni sem volt szabad! „Húsvét napján még a fecske sem rakja a fészket” – mondogatták.

A nagyhét lelkileg, testileg a megtisztulás hete: meggyónták bűneiket, áldoztak, meglátogatták a templomokban berendezett Krisztus-sírt. Lejöttek a patakfejekből is, sőt a múlt században, amikor még csak Középlokon volt templom, húsz kilométert is gyalogoltak, hogy templomba mehessenek. A gyermekeknek igazi élmény volt, amikor találtak a tömeggel, az éneklő misésekkel, a plébános latinul mondott, érthetetlen titokzatos szövegeivel.

Ma is eljárnak az emberek virrasztani, imádkozni és ideillő énekeket énekelnek. Legalább egyszer mindenki eljár imádkozni a nagyhéten Krisztus koporsójánál.

A két legnagyobb vallásos ünnep merőben különbözik. Karácsony csendes, békés családi hangulatú ünnep. A kisközösségek, a tisztaság (hófehérség) ünnepe. És főleg a gyermekek ünnepe: kisdéd született, mindenki remél valamit, mindenki ajándékot ad és kap. A húsvét férfiasabb, a kirobbanó öröm ünnepe: győzött az élet a halál felett, a tavasz a fagyos tél fölött! Ez már a hangoskodás, az elsodró öröm, az ifjúság ünnepe! Vége a böjtnek, lehet énekelni táncolni!

Nagyhéten feketébe öltöztek az asszonyok, a tükröt falnak fordították, vagy letakarták, mint amikor halott van a háznál. Szerdán, pénteken és sokan kedden is, szigorúan böjtöltek; csak kétszer ettek és akkor sem laktak jól. Énekszó, fütty, hangoskodás, káromkodás nem volt a faluban. A patakok partján nem hallatszott a szapulás, a súlykoló asszonyok hangoskodása. Azt tartották, hogy ameddig ilyenkor körben elhallatszik a súlykolás hangja, nyáron ott a terület elveri a jég. Ha volt heréltetni való süldő-malac, azt ilyenkor herélték. Itt-ott takarítottak, fát aprítottak a kemencébe, a házba, hogy elég legyen az ünnepekre. Nagycsütörtökön egyszer csak megszűnt a harangszó is! A harangszó annyira emberekhez nő, hogy ha hiányzik rögtön észreveszik. Hiszen a harangszóból sok mindent megtud a figyelmes ember: ha szagatnak, halott van a faluban, ha élesen hallatszik, időváltozás lesz, azt is megtudják, kicsi vagy nagy, fiú vagy leány halt meg. Ezen kívül veszély esetén is innen értesült a falu: ha tűz, vagy

nagy víz volt, akkor még éjjel is harangoztak. Harangszóval űzték el a jégesőt is. És a harangszóról tájékozódni óra nélkül is a nap folyamán. Nagycsütörtöktől már csak kelepelnek, amely alig hallatszik el 100–200 m-re.

Nagypénteken minden háznál kinyitják az ajtókat, ablakokat, az udvaron egy hosszú rúdra, amely a szárítókotelet helyettesíti, kirakják az ágyneműket, ruhákat, hadd járja át azokat a megtisztulás levegője. Csak estefele pakoltak újra vissza a szobákba. Szerdán és pénteken este az asszonyok közül sokan házról-házra járnak kis csoportokban és imádkoznak. Az egész nagyhéten a természet újjászületése az embert is analogikus jellegű megújulásra indítja: lelkileg tisztul a gyónással, misén való résztvevással, imádkozással, böjttel, csendességgel. De rendbe teszi a környezetét is: takarít, szellőztet, ilyenkor a család minden tagjának van feladata. Az udvart is kisperték, majd a kapu előtt is rendet teremtettek. Amikor az udvart seperték, a következőket mondták: „Kihajtok kégyót, békát, sántát az udvarról, hogy tisztán maradhasson”.

A háziasszony ilyenkor úgy estefele, megfűrösztötte, mosdatta az apróságokat is. Nem volt fürdőszoba, az csak az 1960–1970-es évek „talalmánya” itt. De volt minden háznál egy jó öblös „feresztő tekenő”, derékon csípte gyermekét az asszony és a fejét a vízbe tette, ha visított, még akkor is. Jó csípős házi főtt szappannal beszappanozta a fejét, mindenét, hogy csak úgy csegett a ház a jajgatástól! Mert bizony csípte a gyermek szemét a lúgos szappan. De a fontos az volt, hogy Krisztus feltámadására mindenki és minden ragyogjon a tisztaságtól!

Nagypénteken írták a piros tojást. Az asszonyok összegyűltek négyen-ötön egy házhoz, és mindig volt közülük, akinek biztos keze és egy kis rajzoló készsége is volt. A többiek előkészítették, keze alá adták a tojásokat, ő pedig megírta azokat *kesicével*, viasszal és piros festéklébe tették.

A szigorú böjten kívül még létezett az a regula is, hogy a nagyhéten nem volt szabad megenni a tojást, mert aki azt megette, annak „büdös lesz a szája”. Nagypénteken tojásírás után volt, aki a piros lében megmosta az arcát, hogy szép piros legyen. Itt is, mint általában falun, régen a szépségideál, a pirospszóság, jól megtermett fehérnőp volt, nem a nádszálvékony karcú, aki úgy nézett ki, mintha világeletében csak gombát evett volna. Nagypénteken nem süttöttek, főztek, inkább tisztálkodtak. Semmilyen kedden és pénteken haját, körmöt, szakállat nem vágta. Ezekon kívül nagypénteken „nem pozdorjáltak, mert akkor nyáron a nyűvek megeszik a köcsöget”. A nagyhéten a talpraesett, ügyes papok, akik mindig és mindenhol a primér közösségek összekovácsolói voltak, olyan dolgokat szerveztek, amelyekkel egyben tartották az embereket. Gondolunk itt templomdíszítésre, takarításra, a Krisztus sírjának berendezésére és más közös munkákra.

A süstét-főzést nagyszombaton végezték el. Először begyűjtötták a nagy kemencékbe, majd a férfiak levágták a húsvéti bárányt. Nem létezett olyan ház, ahol ne vágta volna húsvétra bárányt. Már jó előre kiszemelték azt: a leghamarabb született berbécsbárányt még más juhoknál is szoptatták, hogy nagy és kövér legyen. Ha hideg télen született, a gazda két-három hétre még a házba is bevitte azt a gyermekek nagy öröme, hogy megvédje a hidegtől. Aztán nagy állatszeretetükben volt, aki sajnálta levágni a bárányt, az megszólította a szomszédot, aki levágta, a bőrt lehúzta róla, kibelelte és a húst átadta a ház asszonyának. A gyomrot is csak anynyira hasították fel, ahol kiszedték az aprólékat és beleket, mert így lehetett töltött bárányt sütni, ami igazi gyimesi ínycsalat! Amikor bárányt vágnak, akarva-akaratlanul mindenki a megfeszített Jézusra gondol, mert a bárányt, hogy jobban, könnyebben lehessen nyúzni, kifeszítették a lábát feszítő fára, és az úgy nézett ki, mint egy keresztre feszített ember.

Ma is minden asztalra báránnyal kerül a húsvéti ünnepekre. Ha többet nem, de legalább egy fél bárányt mindenki beszerez valahonnan. Ha a faluban nem talál, akkor megvásárolja a csikszeredai piacon, ilyenkor a hegyi román csobánok előrástják jó drágán a piacokat.

Nagyszombaton a háziasszony a kemencében először kenyeret süttött, utána ugyanoda tette sülni a kalácsokat, majd *kászruban* a töltött bárányt. Az apróságokat (szív, máj, tüdő) összeőrölték főt, ízesített kásával, megtöltötték vele a bárányt, amelyet nem vagdaltak darabokra, a lábait vágta csak le. Ezt kellő fűszerezés után megsütötték. (Ha fél bárányt vesznek, azt nem lehet tölteni, benn a relben sütik.) A konyhában pánkót, kőtes palacsintát készítenek. Az 1960-as évek óta többfajta tésztát is sütnék, de a század első felében alig ismertek 2-3 félélt. Ha tésztaféléket nem is, de finom kalácsokat, pereceket, fonott kalácsot, töltött bélest süttöttek. A kemence az 1910-es évekig a mindenes kicsi házban volt. Azután kinn minden udvaron építettek

egy „sütőt” sütőkemencével. Itt a sütésen kívül még szapulót is raktak. Később megjelentek a nagyobb, reles kályhák, ma már ott is sütik a húsvéti bárányt. Mikor minden elkészült, aki csak tehetett, elment a feltámadási misére. Ha nem, otthon lesték a harangszót, hogy újra megszólaljon. Főleg a gyermekek várták izgalommal. És egyszer csak valaki elkialtotta magát:

– Feltámadt a Jézuska! Harangoznak, anyám!

Kirobbanó öröm tölti el minden tavasszal a szíveket. Győzött a tavasz, győzött az élet. Nincs még egy ilyen szimbólum, amely ennyire kifejezné az örömet! Este, aki csak tudott, elment a feltámadási misére és ételeket vittek szentelni. Kosarakban vitték, mintha kosaras bába mennének, ez még ma is így történik. A kosarakba bárányhúst, sonkát, kolbászt, frott tojást és egy üveg bort tesznek. Az oltár közelében sorba rakják, és a pap megszenteli mindeniket szenteltvízzel. A templom kijáratánál egy nagy cseberben szenteltvíz van, onnan mindenki meríthet és szenteltvizet visz haza, amelynek mágiikus ereje van: abból isznak, megmosásuk fájtó testrészeit, de még az állatokat is belocsolták. Ott következett az ünnepi vacsora, ami a héthetes böjt után, bizony jólesett!

Húsvét napján inkább az öregebbek és a házas emberek mentek a nagymisére. Ezen a napon csak az állatokat látták el, egyebet nem dolgoztak, minden elő volt készítve, még fát sem vágta, aprítottak, hordtak. Fésülködni sem volt szabad, csak lesimították a haját. És bármennyire is türelmetlenek voltak a fiatalok, mert viszkett a talpuk, húsvét napján soha nem volt tánc, nem volt szabad faluzni, azaz szomszédolni, mise után egésznapi otthon ültek. A fiatalok, ha szép tavaszi nap volt, egy nagy kertben gyűltek össze, cikkeztek, az frott tojásokkal játszadoztak, versenyeztek kié a legerősebb (a hegyes végüket összeütötték, ha valamelyiké eltört, az kiesett), vagy ki dobja magasabbra. Régebb szórlabdáztak, majd gumilabdáztak, célba dobtak és cserkabaláztak. A gyermekek fajtásokat dobáltak, az nem törött el.

Egy nagyobb csürbe, a csür aajtára hinták kötöttek és szerre hintáztak. Főleg a leányokat hintáztatták, dobták, a szépet tevő fiúk. Házakhoz be nem mentek, az nem illett ezen a napon! Este aztán, amikor ellátták az állatokat, megyézni mentek. Aki messze ment, a szekérbe fogott, szürkületkor megteltek a falu utcái szekerekkel, gyalogos csoportokkal, családokkal. Általában az *Öreghez* gyűltek össze, minden családban volt egy öreg, aki összetartotta a nagy családot. Megegyezés szerint – olyanhoz is mehettek, aki betegség, újszülött stb. miatt – nehezebben mozgott. Szerre érkeztek családjukkal a férjhezment leányok, a kiházasodott fiak az unokákkal. Ritkán hiányzott a nagy családból valaki! Ezek a megyézések legalább kétszer egy évben – karácsonykor és húsvétkor – elmaradhatatlanok voltak. És igazi lélekfürdők a felnőtteknek, mert jól kibeszélték magukat. De igazi iskola volt a gyermekek számára: megtanultak énekelni, történeteket hallottak.

Húsvét másodnapja a fiataloké volt! Íme, hogy mesélt erről Hosszú Fülöp, 1907-ben született adatközlő: „Szépen felöltözve misére mentünk. Ezen a napon inkább a fiatalok mentek, és a fiatal házasok. Amikor kijöttünk a miséről, a templom alatt, az út mellett már várt a Vén Pulika Mihály mozsikaszóval. Ő ment elől, mozsikált, mi utána fel a vén Csuláné nagyházába, ahol nem lakott senki, oda rendeztük a fogadott táncokat. Estefelé volt egy-két órás szünet, azután folytattuk reggelig a táncot! Bépóltuk a hét hetet!”

A legöregebb adatközlőnk szerint, ahogy ők is hallották, már a század elején is volt itt öntözés, locsolás húsvétmásodnapján reggel. Néha tiszta vízzel, máskor az örmény és zsidó kereskedőktől rózsavizet vásároltak, vagy jó szagú szappant és abból levet készítettek és azzal jártak tojásozni. De itt a locsolóknak soha volt olyan nagy kultusza, mint más magyar vidékeken. Versikéket is inkább az ötvenes, hatvanas évektől mondanak.

Tankó Gyula

Szómagyarzat: *álivánka:* tejföllel, kukoricalisztből készült sütemény, megkaprozva és cukrozva; *cikkezés:* gyermek és ifjúsági játék; *dézsabeli tőrő:* télire fából készült dézsában tartósítják a tőrőt, 5–20 kg is belefér; *dombbraszkó:* böjtös étel, málé; *fermekál:* megront, elvarázsol, elveszi a tej zsíráját; *galuskás káposzta:* töltelkes, töltött káposzta; *guzsalyanskodás:* próbaházasság féle, a párválasztás mozzanata, a fiú a leánynál hál; *kesice:* lófarok szőrt húznak egy pálcikába, ezzel írják az frott-tojást, román eredetű; *kokojsza:* kékszíntű erdei gyümölcs, áfonya, román eredetű; *kőcség:* kenyér mellé való élelem: sajt, túró, szalonna stb.; *magyarmálé:* rakott puliszka, tejelesen, túróval; *meglobbantották:* forró vízbe tették; *pimpő:* barka; *pozdorja:* kender és len hánca, tiloláskor visszamaradt szemét; *radina:* keresztelő, névadó mulatság; *szépasszony:* csodás lény, elvarázsolni képes; *szagatnak:* halottak harangoznak; *szapuló főzés:* évente kétszer nagymosást rendeznek, lúggal főzik a nehezen mosható posztó és más ruhaneműket, és a patakon sulykolják; *szórlabda:* gyermekek és fiatalok játékszere a század elején, a télen gyűjtött tehénszorból sodorták.