

NAGY ZSÓFIA

Húsvéti emlékeim

Húsvét a tavaszi népszokások egyik legszínesebb, leggazdagabb ünnepe. A hosszú nagybőjti időszak után húsvét reggelén megszólaltak a hangok. A templomban általában sonkát, kolbászt, tojást, kalácsot és bort szenteltek, amiből aztán délben a családtagok ehettek. A lányok, asszonyok a legújabb vagy erre az ünnepre varrt új ruhában mentek a templomba. Sok háztartásban kocsonyát főztek a húsvéti ünnepekre. Vasárnap késő délutántól multság volt a faluban, amelyen nemcsak a fiatalok, de az idősebbek is részt vettek. Főleg az anyukák szerettek járni nézelődni, hogy a lányukat ki, melyik fiú forgatja a táncban.

Húsvét második napja, húsvéthétfő elsősorban a locsolkodásról szólt. Egyházi és családi ünnep egyaránt, amelyhez világszerte számos népszokás és hagyomány kötődik. A húsvéti locsolás a rituális megtisztulás jelképe, emléke volt. A locsolkodás, vagy ahogy az Ipoly mentén mondják: *öntözködés* sajnos mára már elavult szokássá vált. Egy ideig még a rokonok látogatták egymást, *jártak öntözködni*, de aztán szép lassan elmaradt ez a népszokás is. Mifelénk manapság már csak nagyon szűk családi körben tartják meg.

Nékem is sok szép emlék fűződik a húsvéthétfőhöz, nagyon jó rá visszaemlékezni, felidézni újra a szép emlékeket. Húsvéthétfőn mindig nagyon korán keltünk. Megterítettük az asztalt, és megraktuk finom vendégváro falatokkal: főtt tojás, sonka, torma, kenyér, főtt kolbász, savanyúság, különböző sós pogácsák, sütemények, italok, üdítők. A rokonokat megkínáltuk kocsonyával. Később ez a kínálat bővült még szendvicsekennyerekkel, rántott hússal, krumplisalátával, fasírttal.

Reggeltől szinte özönlöttek a különböző korosztályú öntözködők. A kis öntözködőknek, a fiatalabb fiúknak festett tojást (aminek a későbbi szerepét átvette a csokitojás, -nyúl, -bárány stb.) és pénzt adtunk az öntözésért. Elmondták a locsolóverset, megöntöttek kölnivel, megkapták érte a „jutalmat”, s folytatták tovább az útjukat. A nagyobb legények már jócskán megöntöttek vízzel, és csak utána kölnivel, szagos vízzel. Bizony sokszor úgy leöntöztek vízzel, hogy jó párszor át kellett öltöznöm. Ezek a legények már asztalhoz ültek, és jóízűen kóstolták a sok finomságot,

amivel kínáltuk őket. A legtöbb időt mindig nálunk töltötték, olyan jól érezték magukat.

Természetesen a szentmise sem maradhatott el azon a szép napon, így lett teljesen ünnepélyes a húsvéthétfő. Ha nálunk voltak még az öntözőkődők, együtt mentünk a templomba. Délután már nem járt senki, igyekeztek délig meglátogatni minden rokont, barátot, ismerőst.

Felejthetetlen emlék maradt számomra, hogy az egyik fiú, aki osztálytársam volt és barátom is, sőt a szüleivel jó barátságban voltunk, amikor jött hozzánk öntözőkődni, ő hozott nékem egy gyönyörű festett piros tojást ajándékba, amit a nagymamája festett. Ezt a tojást a mai napig őrzöm, pedig azóta eltelt már egy jó pár év, sőt az a fiú nemrégén meghalt, de az emléke örökre megmarad.



Nagy Zsófia

Húsvéti falatok

Sült báránygerinc

Hozzávalók: 1 közepes nagyságú báránygerinc, 1 kanál zsír, 1 kanál liszt, só, pár gerezd fokhagyma

A báránygerincet megtisztítjuk minden zsiradéktól és hártyáitól, gyenge ecetes vízzel leforrázzuk, hideg vízben jól megmossuk, az oldalrészzeit a

gerinc alá tesszük és zsineggel néhányszor körülcsavarjuk. A gerincet besózzuk, a fokhagymát mellérakjuk, és egy zsírral kikent tepsibe tesszük. Kb. másfél óráig sütjük. Sütés közben a saját zsírjával gyakran öntözgetjük. A puhára és szép pirosra sült gerincet kivesszük a tepsiből, a zsírhoz egy kávéskanál lisztet keverünk, kissé megpirítjuk, felelesztjük levessel vagy vízzel, jól felforraljuk. Ezalatt a gerincről a húst két oldalon ferdén szeletekre vágjuk, és a gerinccsontra visszahelyezve eredeti formájában tesszük a tálra. A jól felfőzött zsírt szintén átszűrjük, és forrón a gerinc-re töltjük. Teszünk köréje különböző köretet, krumplit, zöldborsót, zöldbabot, és forrón tálaljuk.

Sulyanka

Fél kiló *hajában főtt* krumplit megpucolunk, áttörjük és 2 tojással, kis sóval, s annyi liszttel, amennyit felvesz, félkemény tészta gyúrunk. Ujjnyi vastagra nyújtva keskeny csíkokat vágunk belőle. Forró, lobogó sós vízben kifőzzük, olvasztott zsírral meglocsoljuk, majd megszórjuk darált mákkal elvert cukorral és lazán összekeverjük, hogy a cukor elolvadjon.

Sóskalepény

Fél kiló sóskát megtisztítunk, forró vízbe dobjuk pár percre, akkor leszűrjük és megdaráljuk. Kanálnyi zsírt forrósítunk, beleforgatjuk a sóskát, és kicsit megpároljuk. Két dl tejfölt két egész tojással és kanálnyi liszttel jól összekeverünk, beleöntjük a sóskába, és addig keverjük míg megkeményedik. Darabokra vágjuk, még melegen adjuk a főzelékek mellé.

Babtorta

Hozzávalók: negyed kg fehér bab, 4 tojás, 4 kanál cukor, 1 késhegynyi szódapor, 1 kanál pálinka, 1 kanál kakaó, 1 kanál dara

A babot puhára főzzük, szitára tesszük, és egy éjjel úgy hagyjuk. Másnap áttörjük, elkeverjük 4 tojássárgájával, a cukorral, szódaporral, pálinkával és kakaóval, aztán beletesszük a 4 tojás kemény habját és a darát. A tortaformát kizsírozzuk, zsemlemorzzával meghintjük, beleöntjük a tésztát és lassú tűznél megsütjük. Ha kihűlt, háromba vágjuk, baracklekvárral megtöltjük és a tetejét porcukorral megszórjuk.

Sonkás fánk

Hozzávalók: 20 dkg főtt krumpli, kb. 30 dkg liszt, 1 dl tej, 2 dkg élesztő, cukor, 7 dkg vaj

A töltelékhez: 20 dkg darált sonka, 1 kanál tejföl, 1 kiskanál só

A tészta hozzávalóit összedolgozzuk, és egy órát pihentetjük. Utána vékonyra kinyújtjuk, nagyobb kerek szaggatóval kiszaggatjuk, középebe kis halmot teszünk a tejföllel elkevert sonkából, majd ráhelyezünk egy másik lapot. Körbenyomkodjuk, és egy kisebb szaggatóval szintén kiszaggatjuk. Újra pihentetjük 1 órát. Forró zsiradékban kisütjük.

Sonkás palacsinta

Negyed kiló liszttel, 2 tojással, kevés sóval, *tejjel* palacsintatésztát készítünk és vékony palacsintákat sütünk belőle. Sonkát apróra vagdalunk, belekeverünk 1 tojássárgáját, 2 dl tejfölt. A palacsintákat vékonyan megkenjük vele, a széleket kissé ráhajtogatva összegöngyöljük, tojásba mártjuk, és finom, szitált zsemlemorzsába meghempergetve, forró zsírban ki-rántjuk. Melegen tálaljuk.

Diós krémlepény

Hozzávalók: 25 dkg vaj, 30 dkg liszt, 6 tojás, 1 kanál *tejfel*, 25 dkg darált dió, 25 dkg porcukor

A vajból és a lisztből 1 tojássárgájával és 1 kanál *tejjel* tésztát gyúrunk. 2 részre osztjuk, az egyiket kinyújtva, pléhbe tesszük és a következő töltelékkel töltjük: 25 dkg darált diót 25 dkg porcukorral és 5 tojás sárgájával habosra keverünk, beletesszük az 5 tojás kemény habját, a tésztára kenjük, a másik lappal beborítjuk. Tojással megkenve, lassú tűznél sütjük.