Міністерство освіти і науки України

Закарпатський угорський інститут імені Ференца Ракоці ІІ

Кафедра педагогіки і психології

Пояснювальна записка

до дипломної роботи спеціаліста

на тему: Вивчення місцевих цінностей с. Рафайново на основі зібраного матеріалу Закарпатського Народного Інституту у сфері місцевої кулінарії.

Виконала: студентка V-го курсу,
напряму підготовки (спеціальності)
0101 Педагогічна освіта
7.01010201 Початкова освіта
Надь Ч.С.

Керівник: Балог Л. І.
Рецензент:

Берегово – 2016 р.

Ukrajna Oktatási és Tudományos Minisztériuma
II. Rákóczi Ferenc Kárpátaljai Magyar Főiskola

Pedagógia és Pszichológia Tanszék

Nagy Csilla

Helyi értékeink Rafajnaújfaluban a Kárpátaljai Népfőiskolai Egyesület gyűjtések alapján, különös tekintettel a gasztronómiai sajátosságokra.

Diplomadolgozat

Témavezető:
Balog Lívia

Beregszász – 2016

TARTALOM

I. Bevezetés 5

1.1 A szakdolgozatom célja, feladata, módszerek 7

1.2. A szakirodalom áttekintése 7

II. Kárpát-medencei népi hagyományok, szokások gasztronómiai szempontból 7

2.1. Ünnepekhez kötődő magyar néphagyományok a Kárpát-medencében 8

2.1.1. Húsvéti népszokások 9

2.1.2. Újkenyér ünnepi népszokások 14

2.1.3. Karácsonyi népszokások 15

2.2. Élethelyzetekhez kötődő hagyományok 19

2.2.1. Keresztelőhöz kötődő népszokások 19

2.2.2. Lakodalomas népszokások 24

2.2.3. Temetéshez kötődő népszokások 29

2.2.4 Egyéb népszokások 33

2.3. Kárpátalja fő gasztronómiai jellemzői 35

III. Rafajna gasztronómiai hagyományai és népszokásai 37

3.1. Rafajnaújfalu története 37

3.2. Ünnepekhez kötődő hagyományok Rafajnán 39

3.2.1. Húsvéti népszokások 39

3.2.2. Újkenyér ünnepi népszokások 40

3.2.3. Karácsonyi népszokások 41

3.3. Élethelyzetekhez kötődő hagyományok Rafajnán 43

3.3.1. Keresztelőhöz kötődő népszokások 43

3.3.2. Lakodalomas népszokások 43

3.3.3. Temetéshez kötődő népszokások 45

3.3.4. Egyéb népszokások 45

IV. A kutatás eredményeinek felhasználhatósága az alsó tagozatos osztályokban 48

V. Összefoglalás 50

Резюме 52

Felhasznált szakirodalom jegyzéke 54

Mellékletek 56

1.Témahét tervezt

2. Fotók

3.Forrás értékü anyagok

Зміст

I. Вступ 5
1.1 Мета , завдання та методи курсової роботи 7
1.2. Перегляд спеціальної літератури 7
II. Народні традиції та звичаї Закарпаттья з точки зору кулінарії 7
2.1.Угорські народні традиції пов´язані з різними пора року 8
2.1.1.Пасхальні народні звичаї 9
2.1.2. Новий хлібні народні звичаї 14
2.1.3. Різдв´яні народні звичаї 15
2.2. Традіцій зв´язані з життєвими ситуаціями 19
2.2.1. Пологи,хрестини,провідини немовият 19
2.2.2. Весілля 24
2.2.3. Похорон 29
2.2.4. Інши традіції 33
2.3. Головні особливості Закарпатської кулінарії 35
III. Кулінарні традиції і звичаї села Рафайново 37
3.1. Коротка історії села Рафайново 37
3.2. Традиції с. Рафайново пов´язані зі святами 39
3.2.1. Пасхальні народні звичаї 39
3.2.2. Новий хлібні народні звичаї 40
3.2.3. Різдв´яні народні звичаї 41
3.3. Традиції села Рафайново пов´язанні з життевини ситуаціями 43
3.3.1. Пологи,хрестини,провідини немовлят 43
3.3.2. Весілля 43
3.3.3. Похорон 45
3.3.4. Інши традіції 45
IV. Використання результатів досліджень у початкових класах 48
V. Висновки 50
Резюме 52
Використана література 54
Додатки 56
1.
2. Фотографія
3. Джерела

„A hagyomány nem a hamu ırzése, hanem a láng továbbadása.”
/Morus Tamás/

I.BEVEZETÉS

Diplomadolgozatom témája „Helyi értékeink Rafajnaújfaluban a Kárpátaljai Nápfőiskolai Egyesület gyűjtése alapján, különös tekintettel a gasztronómiai sajátosságokra“. A téma aktualitását a Kárpátaljai Népfőiskola legfrissebb kutatása adja, ezzel együtt folytatva egy évvel ezelőtt elkezdett munkámat jelen dolgozatban kifejezetten gasztronómiai szempontból vizsgálódom.

Ünnepeinkkel, hagyományainkkal azt szeretnénk elérni, hogy a gyerekek érezzék meg, a világnak, amelybe beleszülettek, múltja és jövője van. Az életben legfontosabb dolog a szeretet, az egymásnak örömet szerző emberi összetartozás.

A hagyomány egy adott közösség tudásának, tapasztalatainak összessége, mely a közösség fennmaradását támogatja. Az ily módon összegzett közösségi tudás a közösség magatartásformáinak, szokásainak lassabban vagy gyorsabban változó rendszerén belül működik. E formák nem öröklés útján jutnak el egyik nemzedéktől a másikig, hanem az eltanulás (nyelv, megfigyelés, tapasztalat, mozgásformák leutánzása), elsajátítás folyamatában válnak a különféle típusú közösségek tagjainak birtokává, szervezik ezek viselkedését, tevékenységét. A hagyomány megsértését a közvélemény bünteti.

A gyermekek a családban alig, vagy egyáltalán nem találkoznak a népi hagyományokkal. Többségük népmesét, népdalt is ritkán hall. Gyakran a mindennapi életükből kiszorítják ezeket az értékeket a tetszetős kivitelben tálalt műmesék, a fülbemászó, gyakran értéktelen gépi zene, a televízió, a videó. Hogy ezt a hagyományt pótoljuk, megpróbáltuk a népi örökség befogadásának és újjáélesztésének módszereit átgondolni. A tudatalatti nemzeti vonások legjobb megalapozója a néphagyomány.

A közösségeket összetartó hagyományok, a népi kultúra értékei azt a biztos érzést adták az embereknek, hogy a kisebb közösségeken keresztül ők is pótolhatatlan szerepet töltenek be a társadalom életében. Erre a mélyen gyökerező biztonságérzetre ma is nagy szükség van. Ennek megalapozását kisgyermekkorban a népzene, a népmese, a népi játékok alkalmazásával kezdhetjük el. A népművészetekből bármikor meríthetünk, a gyermekek gyönyörködtetésére, egyéni problémák megoldására.

Mégis mintha valami még nem nyerte volna el valós helyét e megújulásból, és pedig az a régi magyar – a szó eredeti értelmében – kultúra, ami dédszüleink mindennapját meghatározta, vagyis hagyományaink, a régi magyar hagyományok: a népi szokások és hiedelmek a jeles napok sorában, a népi megfigyelések és babonák, a paraszti munka és ünnep rendje fogásaival, ceremóniáival; no meg az ebből kinőtt népművészet: a népi mesterek és mesterségek, a

népművészek és népművészeti áruk – amit a legáltalánosabb értelemben hungarikumoknak nevezhetünk.

Rafajnaújfalu némileg zárt közösség, földrajzilag távol esik a főútvonalaktól. Sok családban élnek még a régi hagyományok, főképp ott, ahol élnek még a nagyszülők, dédszülők. De már látható, érezhető a kontraszt a régi és az új nemzedék között, hiszen néphagyományaink jelentősen megváltoztak, új szokások vegyültek a régiekhez – közben néhányan még ragaszkodnak a jól bevált hagyományokhoz és módszerekhez. Bár ételeink és italaink elkészítési módja, valaint az ezekkel való bánásmódunk talán sokat változott az elmúlt évtizedekben, ám számomra mégis izgalmas feladat felkutatni a régi hagyományainkat és összevetni a ma szokásossal.

1.1 A diplomadolgozatom célja, feladata, módszerei

Kislánykoromban rengeteg mesének tűnő dolgot hallottam nagymamámtól azokról az időkről, amikor még ő volt kislány, hogyan jártak iskolába, a háború eseményei hogyan befolyásolták az emberek életét. Nagymamám elbeszélése annyira élethű volt, hogy szinte úgy éreztem, én is ott vagyok azokon az órákon, amikről mesélt. Nagy örömet jelentett számomra a témaválasztás lehetősége, hiszen így utánajárva a településünk történetével kapcsolatos tényeknek mind jobban megismerkedhetem történelmünkkel, és hitelesen bemutathatom Rafajnaújfalu múltját és jelenét. Ezzel együtt hiánypótló vizsglódás ez, mert az elmúlt évtizedekben a sakemberek sajálatos módon nem foglalkoztak ezzel a témával.

A munka célja, hogy ismertessem szülőfalum történelmét, a népi hagyományok megőrzését vagy változását, pozitív vagy negatív hatásait – különös tekintettel a gasztronmiai jellegzetességekre.

A diplomadolgozat elkészítésének legfontosabb módszere a szóbeli kötetlen interjúk készítése olyan emberekkel, akik kompetensek e témában. Ugyanakkor felhasználtam a Kárpátaljai Népfőiskola éppen folyamatban lévő, néphagyományokkal kapcsolatos kutatásának részeredményeit, mely vizsgálatban személyesen vettem részt.

1.2 A szakirodalom áttekintése

Kutatásomban nagy segítsegemre voltak a következő kötetek: Bálint Sándor könyve: Ünnepi kalendárium, Fedinec Csilla könyve: A Kárpátaljai magyarság történeti kronológiája, Dékány István könyve: A magyarság lelki arca, Réső Ensel Sándor könyve: Magyarországi népszokások, Gulyás Éva: Téli népszokások Kiskunmajsán, Dömötör Tekla könyve: Régi és mai magyar népszokások, György Erzsébet könyve: Lakodalmi szokások, Balassa István-Ortutay Gyula könyve: Magyar néprajz, Gulyás Éva –Szabó László könyve: Jeles napok, Szentendrey Ákos könyve: Lakodalmi szokások, Dr.Csüri Bálint könyve: Magyar lakodalom(Vőféj könyv), nagy segítségemre volt továbbá Espán Margaréta: Hagyományok, Nemzeti Értékek Kárpátalján, Kovács Ákos: Az új kenyér ünnepe, Morvay Judit: A komaválasztás stratégiái.

II. KÁRPÁT-MEDENCEI NÉPI HAGYOMÁNYOK, SZOKÁSOK GASZTRONÓMIAI SZEMPONTBÓL

2.1. Ünnepekhez kötődő magyar néphagyományok a Kárpát-medencében

A magyar nemzeti értékek, és azokon belül a hungarikumok, megőrzendő és egyedülálló értékek. Az összetartozás, az egység és a nemzeti tudat erősítése érdekében nemzetünk értékeit össze kell gyűjteni, dokumentálni, az értékvédelem alapjául szolgáló dokumentációt a szigorú nyilvántartás és kutathatóság szabályai szerint meg kell őrizni, az értékeket pedig ápolni, védelmezni és támogatni kell.

Örökségünket, a magyar kultúra évezredes értékeit, a magyarság szellemi és anyagi alkotásait, ember alkotta és természet adta értékeit átfogó értéktárban kell összesíteni. A nemzeti értékeink védelme hozzájárul a nemzeti azonosság-tudat kialakulásához és megszilárdításához. Ezen célok megvalósításában vesz részt mindenki, aki népi értékek után kutat. Kárpátalján az utóbbi hónapokban zajlott egy kiterjedt értékgyűjtés a Kárpátaljai Népfőiskolai Egyesület szervezésében. [3:20]

A népi hagyomány a kultúra hagyományozódásának spontán formája, az a keret, melyben a nép ünnepe és hétköznapja lejátszódik. Közösségi magatartásmód és cselekvésmód; olyan viselkedési mód, melynek a közösség tagjai alávetik magukat, mert megfelel az élő kulturális hagyománynak. Egyszerre illemtan, erkölcsi kódex, íratlan törvény, művészet, költészet, színjátszás, mítosz és mágia.

Európa népeinél, és így hazánkban is, az élet legfontosabb területein már évszázadok, néhol évezredek óta a közösségi viselkedésmódot írott törvények szabályozzák. A népszokások érvénye a paraszti élet néhány olyan területén maradt meg, amelyek a közösség számára életbevágóak voltak, vagy pedig elhanyagolt területeken, melyekre sem állam, sem egyház nem fordított különösebb figyelmet. A közösség tagjainak egymáshoz való viszonyát, a család rendjét, a kis közösség erkölcsét és illemét, a lakóhelyen belüli elrendezést mindig is a szokások szabták meg. Néha a felsőbb hatóságok tehetetlenek voltak a szokásokkal szemben. A felvilágosodás idején pl. rendeletek tiltják a falusi lakodalmak, halotti torok pazarlását. A közösség belső tőrvénye azonban erősebbnek bizonyult, mint a rendeletek, s a közösség szertartásos ünnepei továbbra is megmaradtak a régi formában. [1:10]

Hasonlóan ellenállóak voltak bizonyos mágikus erejűnek tartott rítusok, melyek az élet legfontosabb területeire irányultak: a születésre, halálra vagy a termés sorsára. Az idevonatkozó

praktikákat titokban, minden tilalom ellenére is gyakorolták. E jelenség fő oka a paraszti létbizonytalanság volt.

Van a falunak feltűnő szokásanyaga, s van olyan, amelyet csak hosszabb tartózkodás után vehetünk észre. Elsősorban az ünnepi, szertartásos szokások azok, melyek a kívülálló figyelmét magukra vonják, s elsősorban ezekre is gondolunk, amikor a népszokás szót kimondjuk. Az illemre és erkölcsre vonatkozó szokásokat már csupán a hosszabb falusi tartózkodás tárja fel. Titokban zajlanak le a babonás-mágikus szokások is, részben mert szégyellik őket, részben mert a titoktartás gyakran hozzátartozik a mágikus praktika hatásosságához is. [1:13]

2.1.1. Húsvéti népszokások

Noha a nagyböjt kötelező előírásokkal Jézus példáját követve önmegtartóztatást hirdet, nem nélkülözte a társas együttlét eseményeit, csak éppen nem a farsang hangoskodásával, hanem a tavasz örömével. Játékok tették színesebbé a szent negyven nap időszakát: a fiúk „kásának" hívott fogócskázással, a legények egy ütős sportjátékkal, a „mancsózással" vagy köcsögdobálással, „pilikézéssel", „szederindázással" szórakoztatták magukat, míg a lányok énekes körtáncokkal, például a „karikázással". Mind a legények, mind a lányok játékaiban ott rejlettek a tavasz, a termékenység szimbólumai (a férfias erőpróba a lányok előtt), rítusai (a körtánc „lánc-tánc" dalmotívumaiban, koreográfiájában). [11:20]

Sokan nem is hallottak más húsvéti szokásról, csak a locsolásról. Pedig akad bőven olyan feledésbe merült szokás, amit talán jó lenne feleleveníteni, de mindenképpen érdemes szólni róluk. Ilyen szokás volt hazánkban a *kiszehajtás***.** Néhány palóc faluban még az 1950-es években is élt a szokás. A kiszehajtás lényege, hogy egy női ruhába öltöztetett szalmabábút körülhordtak, majd elpusztították, vízbe dobták, vagy elégették. Mágikus rítusnak tartották a kiszehajtást, a hozzá fűződő ének azonban tréfás jellegű, s arra utal, hogy vége a böjtnek, kiviszik a böjti ételeket, és behozzák újra a zsíros ételeket, a sonkát.

Húsvéti szokás volt Erdélyben a *kakaslövés* is, az 1950-es években, Apáca községben, Apáczai Csere János szülőfalujában még gyakorolták a fiúgyermekek. A kakaslövéshez régies íjat és nyílvesszőt használtak. Régen élő kakasra lövöldöztek, újabban már csak festett táblára. A célba lövést tréfás rigmus kíséri, először pörbe fogják a kakast, majd elmondják a kakas búcsúztatóját. Ha a nyíl pontosan a kakas szívébe fúródik, véget ér a játék. A szokást kakasvacsora fejezi be.

A húsvéti ünnepekhez fűződő szokások másik csoportja egyházi rítusból vált népszokássá. Már a XII. században a nagyszombati szertartáshoz tartozott hazánkban a *tűzszentelés*. A tűznek, víznek a mai napig is szerepe van a nagyhéti néphitben és népszokásban; a katolikus falvakban szokásban volt az *ételszentelés* is. A gyermekek szokásaihoz tartozott a lármás nagyhéti *Pilátus-*

verés. Régi szokás a húsvéti *határkerülés* is, melyhez Zalaegerszegen a török harcokkal kapcsolatos történeti eredetmondát fűztek.

A szokások közül talán a legszebb a *komatálküldés* volt. Erre a húsvétot követő fehérvasárnapon került sor. Ezt a komatálat ma már inkább csak az ország egyes részein, Dunántúlon, főleg Somogy és Zala megyében és a palócoknál ismerik. A komatál- vagy mátkatálküldést főként fiatal lányok gyakorolták. De előfordult az is, hogy leány fiúnak küldte, vagy fiúk egymásnak küldték. A komatál tartalma tájanként változott, nem hiányozhatott belőle a húsvéti tojás, kalács, kis üveg ital. Az ajándékot kapó kivett a tálból egy húsvéti tojást, s helyette két másikat rakott a tálba cserébe, vagy más helyeken az egész tálat elvette, s helyébe egy másik tálat küldött. A komatálat küldők egymást testvérré fogadták, sírig tartó barátságot kötöttek, s ezután magázták és komának, a lányok pedig mátkának nevezték egymást. [6]

A húsvéti locsolás alapja a vízzel és termékenységgel összefüggő, ősi szertartás, a kereszténnyiesített forma azonban a kezdetben vízbemerítéssel zajló keresztelésre vezethető vissza, és arra az eseményre is utal, amikor a Jézus sírját őrző katonák a Krisztus feltámadását örömmel hirdető asszonyokat vízzel locsolták le, hogy elhallgassanak.

A locsolást alapvetően Kárpát-medencei szokás, de a magyarokon kívül a környező népek jelentős része is ismeri, Csehországban, Szlovákiában és Lengyelországban is ünnepi hagyomány. A szokásról már XVIII. századi írásos emlékek is fennmaradtak. Apor Péter Metamorphosis Transylvaniae című, 1736-os munkájában írja le a locsolkodás rítusát, miszerint „úrfiak, alávaló, fő és nemes emberek húsvét másnapján az az vízben vetü hétfün járták a falut, erősen öntözték egymást az leányokat hányták az vízben”. Tájegységenként más és más szokások alakultak ki a lányok megöntözésére. [20]

A tojás szinte egész Európában és Ázsiában a termékenység jelképe. Hazánk területén népvándorlás kori és avar sírokban gyakran találtak sírmellékletként tojást, sőt díszített tojáshéjat is.

A húsvéti tojásfestés az asszonyok, lányok dolga. Legegyszerűbb módja, hogy a tojás felületét levéllel burkolják be, s úgy teszik a festékbe; utána a csipkézett levél helye világos színű marad. Régebben házi festékanyagokat használtak: hagymalevél, zöld dióhéj főzetét, vadkörte- vagy vadalmafa héját, gubacsot stb. Egy Egyházaskozáron élő moldvai asszony mesélte: „Szoktunk úgy almahijuval festeni. Ott vót az a savanyó alma, akkor annak a haját lehámoztuk, s megfőztük, s akkor a tojást betettük, s olyan szép sárga vót, hogy borzasztó. Írni is szoktunk viaszval. Szoktunk ugye, szépen megírtuk, aztán betettük a pirosítóba.” [19:20]

A magyar és az európai keresztény hagyományban az egész húsvéti ünnepkör során kiemelt jelentőséget kapnak az ünnep egyes szakai alatt fogyasztott ételféleségek. A hamvazószerdától Húsvét vasárnapjáig tartó 40 napos böjt már a 7. századtól szokás, sőt 1091-ben II. Orbán pápa még törvénybe is iktatta. A magyarországi katolikusok nem is oly rég sok helyen valóban be is tartották

ezt a szigorú böjtöt, amelynek fegyelme csupán az elmúlt évszázadban lazult meg többek között a hivatalos enyhítések következtében, s a nagyhétre, illetve nagypéntekre korlátozódott az időtartama. A protestánsok csak a nagypénteki böjtöt tartották, de azt nagyon következetesen.

A régi időkben a böjti napokon csak kenyeret, sót és száraz növényi eledeleket volt szabad enni és csak egyszer ehettek napjában. A 19. század végén még voltak olyan paraszti közösségek, amelyek a halat nem számítva csak növényi táplálékot vettek magukhoz. Sok helyen böjt alatt még tejneműt sem fogyasztottak. Nem zsírral, hanem olajjal főztek, s előfordult, hogy a böjtös eledelek számára külön edényeket használtak.

Az őrségi reformátusok nagypéntek reggelén forralt tejet fogyasztottak kenyérrel. Az ebéd sokféle lehetett: babgánica, főtt aszalt szilva és alma az édes főzőlével együtt, vagy aszaltszilva-leves, tejfölös bab, gánica mákkal, tejjel, szárazbab tökmagolajjal és hagymával, mézeslaska, tejfölös szilva. A Tápió menti protestánsok nagypéntek délben rántottlevest és kifőtt tésztát, vacsorára tejet, aludtejet, túrót fogyasztottak. A rábaközben a tojásos, tejes ételek és a tésztafélék mellett vadsóskát, gombát is gyakran főztek. Zöldcsütörtökön vagy nagycsütörtökön a regtöbb rábaközi és szigetközi családban valamilyen zöldfőzeléket ettek tojás feltéttel. Nagypénteken a kapuváriak lencsét főztek, hogy sok pénzük legyen. Finom böjti vacsora volt még a csírás bab és a szaladós. Országszerte elterjedt böjti étel volt a bableves, tojásleves, rántás nélküli krumplileves, babsaláta, krumplisaláta és a főtt tészták, ezek közül is a mákostészta. [13]

A kókonya szó a népnyelvben a húsvéthoz kapcsolódva sokféle változatban és jelentésben máig él. Legtöbb helyen a húsvéti ételek összefoglaló neve, azonban például Szegeden a húsvéti megszentelt keménytojást, az istensegítsi székelyek körében a húsvéti kalácsot értik alatta. A Dunántúl egy részén a szó változatai –kókálás, kókányolás, kokonyázás, stb.– az ősi húvéti játékot, a tojásütést jelentik. A keleti egyházaktól származik a megszentelt ételek másik elnevezése a páska, pászka. Tudjuk, hogy a pascha egyházi nyelven a húsvétot, illetőleg a testét, vérét feláldozó Megváltót jelenti. A magyarságnál mindkét elnevezés ismert.

A kókonyát, illetve pászkát a katolikusok húsvét vasárnap reggel vitték szentelteni a templomba egy nagy kosárban. A kosár tartalma tájegységenként különbözhetett, azonban mindenképpen az ünnepre szánt húsvéti ételek voltak benne. A szentelés történhetett a templomban, vagy a templom udvarán. Az ételeket a hímzett terítővel, konyharuhával kibélelt kosárban minél tetszetősebben igyekeztek elrendezni. A kosarat fedő díszes –gyakran kizárólag erre az alkalomra tartogatott terítőt csak addig vették le, amíg a szentelés tartott. Egyébként a szentelés idejére a borosflaska dugóját is eltávolították, sőt sok helyen egy tojást meg is pucoltak, hogy az áldás közvetlenül érje azokat. A szentelés után minél gyorsabban igyekeztek hazaérni. Volt ahol az utat futva tették meg, máshol szótlanul kellett hazavinni az eledeleket. Hazaérve a család az asztalt körülülve azonnal nekilátott a szentelt húsvéti ételek elfogyasztásának. Ilyenkor a szentelt ételeknek

még a morzsáját, maradékát sem dobták ki, mert különleges erőt tulajdonítván nekik mágikus célra használták ezeket. A morzsát például a tyúkok elé szórták, hogy a következő évben jobban tojjjanak. Bukovinában a maradékot elégették, s a hamujával szapultak. A szentelt sonka csontját gyümölcsfára akasztották, hogy sokat teremjen. [13]

Az étkezés közben a karácsonyhoz hasonlóan rituális szertartások is előfordulhattak. A palócoknál például szokás volt egy szentelt tojást annyi felé osztva elfogyasztani, ahány családtag volt, hogyha eltévednének, jusson eszükbe, kivel ették a tojást.

Göcsejben a századfordulón a szentelésre sonkát, tojást, kalácsot, tormát szoktak kengyeles kosárban küldeni. Hitük szerint a tojás Krisztus keresztfáját, díszítése Krisztus kötelét, a torma a keserűséget jelképezi. A család először a tormából evett, bizonyára azért, mert Krisztus is szenvedett és nélkülözött a feltámadás előtt.

Vásárosdombón a fentiek mellett még kolbász, egy üveg víz és só is került a kosárba, Patosfa asszonyai pedig a paprikát sem hagyták ki belőle. Lucskán tormát, sót, vajat, szalonnát, sonkát kalácsot és tojást vittek szenteltetni.

Csíkménaságban a pap nagymise után szentelte meg a húsvéti eledeleket, amelyeket a hívek csíkos tarisznyában, kersztelői kosarakban készítettek oda szép sorjában. A kosárban kenyér, kalács, sültbárány, sonka, tojás és só volt.

Szabolcsban élő görögkatolikusainknál a páska, vagy pászka a kosárba tett sonkából, tojásból, ún. sárga túróból, vajból, bárányból, tormából és borból állott. Volt olyan család, amely egészen fehérvasárnapig csak ezeket a megszentelt ételeket fogyasztotta.

A moldvai csángóknál a pászka tojásos túróslepény, mellette kozsonna, vagyis tejjel, tojással, túróval, mézzel, mazsolával készült húsvéti sütemény, valamint hímestojás. A feltámadási szertartás után szokták elfogyasztani, miközben azt mondogatják egymásnak: feltámadt Krisztus. A felelet: higgyük valóban.

A protestánsok körében gyakorlatilag ugyanazok a húsvéti ételek voltak szokásban, mint a katolikusoknál, csak természetesen megszentelés nélkül fogyasztották ezeket. (Juhász 2016)

Húsvéti ételeink szimbolikájával, mágikus misztikus képzetkörével érdemes külön is foglalkoznunk. A húsvéti bárány az ünnep áldozati jellegű étele, amelyet már az ószövetségi zsidók is fogyasztottak keserű salátával és kovásztalan kenyérrel Egyiptomból való megmenekülésüknek és elsőszülöttjeik váltsága emlékezetére. Izsák helyett leölt kos szerepel Ábrahám áldozatában is. Engesztelő napjukon pedig a zsidók a pusztába bűnbakot eresztettek.

Minthogy Jézus az emberiség váltságára jött a földre, érthető, hogy már az újszövetségi könyvek is Isten bárányának nevezik őt az ószövetségi előképekre támaszkodva. Az Isten bárányа ábrázolások a középkortól kezdve igen elterjedtek voltak az egyházi és világi építmények, pecsétek és egyéb tárgyak díszítményeiként.A húvéti bárány áldás-szövege már a Pray-kódexben olvasható, s

azt is tudjuk, hogy a középkorban a tihanyi monostornak húsvéti bárányt ajánlottak fel a hívek. A húsvéti bárányáldozat emlékét a magyar néphagyományban is megtaláljuk: a régi szegedi felsőtanyai juhászgazdák például a leölt bárány vérével az ószövetségi zsidók módjára szokták megkenni az ajtófélfát, hogy az ő elsőszülöttjeiknek se legyen bajuk. A bárányt általában nagypénteken ölték meg, s elkészítés közben arra is ügyeltek, hogy csontját ne törjék meg (János evangéliuma 19,36). A csonttörés tilalma később sok helyen a húsvéti sonkával kapcsolatosan is felbukkan.

Másik igen régi húsvéti eledelünk, a tojás az élet és újjászületés archaikus jelképe. Keresztény magyarázat szerint, amint a tojásból új élet kel, úgy támad föl Krisztus is sírjából az emberek megváltására. Egy másik felfogásban a tojáshéj az Ószövetséget, belseje az Újtestamentomot jelképezi. Piros színe Krisztusnak az emberiségért kiontott vérére emlékeztet. Ez utóbbi motívum számtalan változatban a néphiedelmek között is megtalálható. A körmendiek például úgy mesélik, hogy mikor Jézust keresztre feszítették, odament egy asszony, aki kosarában tojást vitt. Letette és elkezdett imádkozni. Egyszercsak egy csöpp vér csöppent az egyik tojásra és megpirosodott tőle. Ezért festik pirosra a tojást húsvétkor. [13]

A tojásajándékozásnak a mai profán jellegével ellentétben korábban liturgikus szimbolikus jelentése volt. A régi időkben a keresztszülők azért ajándékoztak húsvéti tojást a keresztgyermekeiknek, hogy a megváltás kiváltságos örömére emlékeztessék őket. Göcsejben és Somogyban szinte máig szívósan tartja magát ez a hagyomány. Vásárosdombón ezen túlmenően még a kereszt- és bérmakomák, komaasszonyok korozsmával is megtisztelik egymást. A húsvéti korozsma szép fehér abroszba kötött hímestojásból, almából és süteményből áll. A húsvéti tojásnak más szentelményekhez hasonlóan sok helyen mágikus erőt tulajdonítanak. Például Nyírábrányban a húsvéti szentelt tojás héját szántották a földbe. Volt úgy is, hogy a tojást a vetőzsákba tették és a magot arról vetették.

A húsvéti tojással összefüggő ünnepi szerencsejáték a sokféleképpen emlegetett szerencsejáték a tojásütés (koccintás, kókányolás, stb.) A szokás egész Európában ismeretes. Lényege: a fiúgyermekek a locsolkodásért, vagy keresztszüleiktől kapott tojásokat párosával összeütik. Akié összetörik az a vesztes és köteles átadni annak, akié épen maradt.

A sonka a paraszti élet gazdasági és kultikus rendje következtében már igen régóta a jellegzetes húsvéti eledelek közé tartozik, sok helyen kiszorítva az eredetileg szokásos bárányt. A hozzá fűződő hiedelmek inkább mágikus, mint szakrális jellegűek. [13]

2.1.2. Újkenyér ünnepi népszokások

Augusztus huszadika az új kenyér ünnepe is. Az aratóünnepet rendszerint Szent István napján tartották, melynek központi részét adta az új gabonából készült újkenyér kisütése és megáldása a templomban – ezt a hagyományt ma is híven őrizzük, noha a szokásos fekete öltözetet már elhagytuk („gyászos öltözetben teelőtted sírván"). Sokhelyütt ezt az újkenyeret a falu szegényei között osztották szét – ez az alamizsnálkodás egybevág István királynak a legendákban megőrzött jótékonykodó képével. Szegeden például a fiatalok közül kegyes jócselekedetik szerint megválasztották „Szent István ünnepének királyát és királynéját". Győrben azonban s általában a Rábaközben egy másik szokás dívott: a fiatalok úgynevezett 'királfát' állítottak a templom előtt, amit a lányok előbb pántlikákkal, szalagokkal díszítettek. A királfát aztán a táncos sokaság a kocsma elé vitte, ahol annak a lánynak, akinek a szalagját valamelyik legény levette, azt tánccal vagy csókkal ki kellett kiváltania.

Helyenként a búza aratása mellett a zab betakarítását is István napján ünnepelték, sőt Gömörben a málnáért is ekkor adtak hálát. Egyes vidékeken ekkor rendezték meg az aratási felvonulást. A Gömör megyei református Szuhafőn a legszegényebb családnak nagy kenyeret sütöttek, melyhez a lisztet házról házra gyűjtötték össze.

A kenyérrel kapcsolatban különböző hiedelmek és mágikus eljárások éltek. Például általános volt a kenyérsütés tilalma pénteken, kedden, és bizonyos jeles napokon, például Luca és Borbála napján. A sütés egyes fázisaihoz is kapcsolódott valamilyen mágikus kísérő cselekmény. A dagasztás után cuppogtak a kenyérnek, kemencébe vetés után a dagasztó, illetve a sütőasszony felemelte a szoknyáját, a szakajtót felborította, hogy a kenyér magasra nőjön. Mágikus cselekmény volt a kenyér sütése, hogy kovászolás, dagasztás, bevetés előtt és után keresztet vetnek kés élével, sütőlapáttal a tésztára, a kemence szájára.

A kenyér megszegését és fogyasztását szabályozó előírások és tilalmak a kenyér tiszteletét tükrözték. Augusztus 20-án, István napon az új kenyér köszöntésekor számos helyen tartanak összejöveteleket, baráti találkozókat, búcsúkat. [22]

Magyarországon – főleg a rendszerváltás óta – szinte általánosan elfogadott vélemény, s ebben a szellemben írnak róla az újabban megjelent lexikonok, kézikönyvek és a kutatók is, hogy az új kenyér ünnepét 1949-ben, az alkotmány elfogadásakor szovjet minta alapján, mesterségesen „kreálták". A történeti adatok viszont azt bizonyítják, hogy ez a vélekedés nem állja meg a helyét. A Szent István-napi új kenyér átadásának és megszegésének jól ismert toposza ugyanis nem szovjet minta alapján született.

A szokás gyökereit keresve egyrészt az *Apostolok oszlása* néven ismert középkori liturgikus ünnephez (július 15.), másrészt Darányi Ignác földművelésügyi miniszter 1899. évi rendeletéhez kell visszanyúlni. Darányi volt az, aki a XIX. század végi forrongó agrármozgalmak lecsendesítése,

illetve a földesúr és az aratók közötti „patriarchális jó viszony“ helyreállítása érdekében az aratóünnepek felújítását szorgalmazta. Kezdetben kevés sikerrel. Az ünnep megtartása ugyanis csak a béraratóknál volt általános. A maguknak aratók nem tartottak aratóünnepet, még az olyan gazdag aratóhagyományokkal rendelkező településeken sem, mint Mezőtúr. Így az a sajátos helyzet állt elő, hogy Darányi felhívásának igen sok helyen egyszerűen nem lehetett eleget tenni, hiszen nem volt mit felújítani. Darányi ezért két évvel később ismét kiadta a rendeletét, s ennek már érezhetően volt hatása. Mivel azonban igen sok településen korábban egyáltalán nem voltak aratóünnepek, gyakran előfordult, hogy a rendezők az ünnepség szerves részéhez tartozó szokáselemeket egyszerűen elhagyták. Másokat viszont, így többek között az Apostolok oszlása ünnepén még élő hagyományt, a kenyér megáldását megpróbálták a felújított aratóünnepek szokásrendszerébe illeszteni. Nem is sikertelenül, hiszen pl. Szeged környékén rövidesen már gabonával telt ökrös szekér indult a templomba, ahol a plébános ünnepi mise kíséretében megáldotta a gabonát, valamint a szekéren lévő kenyereket. Szinte természetesnek tűnt, hogy ezeknek a búza- és kenyéráldással bővülő aratóünnepeknek a húszas évek elejétől lassan megváltozott a nevük is.

Az ecsédiek velük kapcsolatban például kenyeres búcsúról beszéltek, a szegedi lapok viszont arról írtak, hogy „közel száz kocsi jelezte, hogy a tanyavilág minden részéről zarándokolnak el az emberek a kenyér ünnepségére“, de a szerb megszállás alatt lévő röszkeiek az 1922-ben rendezett aratóünnepséget már a magyar kenyér ünnepének nevezték. [14:6]

2.1.3. Karácsonyi népszokások

A magyarságot letelepedésétől kezdve többféle hatás is érte, melyek együttesen a magyar karácsonyi szokások kialakulásához vezettek. Ilyenek voltak a középkortól kezdve a katolikus egyház szertartásai, karácsonyi énekei, továbbá a szerzetesek és tanítók által ideplántált színjátékszerű mozzanatok, mint a karácsonyi játékok, a jászolállítás szokása. Ezeknek a századok során népi formaváltozatai alakultak ki.

Advent a karácsonyi előkészület négyhetes időszaka. A katolikus egyház eredetileg minden héten szerdán, pénteken böjtöt, szombaton a hústól való tartózkodást rendelte el. A vallási előkészületeket a böjtön kívül a hajnali misék, roráté jelentették. Az advent időszakában tilos volt a zajos mulatság, tánc, lakodalom.

Ez az időszak olyan jeles napokat foglal magában, mint András (nov. 30.), Borbála (dec. 4.), Miklós (dec. 6.) és Luca (dec. 13.), melyekhez termékenységvarázslás, termés-, időjárás-, férj-, sőt haláljóslás is kapcsolódott. Az volt a cél, hogy mágikus módon segítsék elő a következő esztendő sikerét mind a földművelésben, állattartásban, mind pedig az emberek egyéni életében.

Hozzátartozott ehhez a gonosz, rossz szellemek, a boszorkányok elhárítására, elűzésére vonatkozó számtalan eljárás is, például Luca-napkor.

Az advent időszakában szerveződtek és készültek fel a betlehemesek, kántálók, ostyahordók és egyéb karácsonyi játékok előadói. Némely vidéken már advent idején megkezdődött a kántálás és a betlehemezés. [18:36]

A karácsonyfa-állítás szokása a XIX. század negyvenes-ötvenes éveiben városon jelentkezett először, ma azonban országosan elterjedt, és ahol gyermekek vannak, mindenütt állítanak karácsonyfát. Erdély néhány megyéjében azonban még a háború alatt is újévkor, az „aranyos csikó" hozta a gyermekeknek az ajándékot. [2:45]

A karácsonyi népi színjáték középpontjában hazánkban a kifordított bundát viselő bohókás betlehemes pásztorok tréfálkozása, éneke, játéka áll. A betlehemezők házilag készített jászol vagy templom alakú kis betlehemet hordoznak magukkal. Ma általában gyermekek adják elő a betlehemes szövegeket. A karácsonyi játékok legrégibb rétegét hazánkban is latin nyelvű liturgikus játékok képviselik, amelyek a XI. századtól kezdve az istentisztelet részét képezték. Középkori magyar nyelvű karácsonyi játékszöveg nem maradt ránk. A XIX. századtól a betlehemezés két fő formáját ismerjük: az élő szereplőkkel és a bábokkal előadott karácsonyi játékot. [11:32]

A betlehemes játékok fő jelenete hazánkban a pásztorjáték. A mezőn alvó pásztorokat az angyal keltegeti, és az újszülött Jézushoz küldi. A főszereplő egy süket öreg pásztor, akinek tréfás félreértései alkotják a humor fő forrását. A játékok további mozzanatai a következők: a szent család szállást keres (itt a játék bemutathatja a szállást megtagadó gazda vagy a gazdag kovács keményszívűségét és a keményszívűség büntetését is). Ezután a pásztorok, néha a napkeleti királyok is, ajándékot visznek a kisdednek. A játék része lehet a Heródes-jelenet is, pl. Heródes találkozása a napkeleti királyokkal, tanácskozása vezéreivel stb., de a Heródes-játék külön vízkereszti játék tárgya is lehet.

A jó-rossz, szegény-gazdag ellentét igen egyszerű, szemléletes formában mutatkozik meg a játékokban. A tréfát a pásztorok szolgáltatják, akik félreértik az angyal latin szavát. Tudatlanok, de jószívűek, és csekély javaikból szívesen adakoznak. A betlehemezést szintúgy, mint másféle színjátékos szokásokat adománykérő formulák zárják le.[10:32]

December 24-én, karácsony vigíliáján, más néven karácsony böjtjén, bőved estén, a szinte forgatókönyvszerűen előírt cselekmények a karácsonyi asztal körül történtek. A karácsonyi asztalra vagy alá, vagy akárcsak a közelébe helyezett tárgyak, eszközök különleges mágikus hatalommal ruházódtak fel. Magát a karácsonyi abroszt, mely különösen a Dunántúlon szép változatokban terjedt el, csak egyetlen ünnepi alkalomra használták, ezentúl vetőabroszként vagy sütőabroszként alkalmazzák, hogy a termés bő legyen, vagy hogy a kenyér jól sikerüljön.

Mi is került a karácsonyi asztalra? Elsősorban egész kenyér, sőt néhol kalács is, hogy egész esztendőben legyen. Az asztal alá szénát, szalmát vitt be a gazda, hogy azután az állatok alá tegye, ezzel biztosítva egész esztendőre az egészségüket. Néhol még szerszámokat, házi eszközöket is tettek az asztal alá, hogy azokban is szerencséjük legyen a következő esztendőben. A bő termést igyekeztek befolyásolni a szintén az asztal alá helyezett magvakkal, szemes terményekkel teli szakajtókkal. Ez utóbbiakat többnyire a tyúkoknak adták, hogy jobban tojjanak. A karácsonyi asztal ily módon való előkészítése a Dél- és Nyugat-Dunántúlon, a palócoknál és a Dél-Alföldön volt szokásban.

Bussán a gazdák szakajtóban árpát és búzát vittek a szobába. Köszöntőt mondtak:

Aggyon Isten jó estét mindnyájuknak,
Aggyon bort, búzát,
A gazdának száz malacot, eggy ólat,
A gazdasszonnak száz ice kendert, eggy orsót,
Szénát, szalmát, szalonnát,
Szép kis tarka bocikát.

A köszöntő után a gabona az asztal alá került, vízkeresztig ott maradt. Az asztalon ostya, alma, dió, káposztaleves, mákos guba, túrós lepény, fokhagyma, bor volt, az abrosz alá egy kis szénát szórtak.

Dunaszekcsőn a múlt század végén bőved napján, azaz karácsony vigíliáján a gazda lámpagyújtás előtt elkészítette a szalmát, szénát, a ló kantárját, a kezibe vette és gyertyával háromszor körülkerülte az asztalt. Az asztalra rá volt téve a széna, úgy lett letakarva. Az asztal alá is tettek, henteregtek rajta a gyerekek. Azért terítették a szénát az asztal alá, mert Jézus szénába, szalmába született. Az asztalra diót, almát, sült tököt, szőlőt tettek. Ebből mindenki ehetett a vacsora előtt.

Vicsápapátiban a gazda bekopogtatott. Arra a kérdésre, hogy „mi újság?”, azt felelte: „Krisztus Jézus született Betlehembe”. A kezében lévő rostával háromszor megfordult. A rostában méz, dió, alma, ostya volt a család minden tagja számára. Kenyeret is behozott a hóna alatt, majd diót vetett a szoba négy sarkába. Ezután pálinkát ittak, és elmondta a karácsonyi köszöntőt: „Adjunk hálát az Atya Uristennek, hogy megadta érnünk ezt a mai dicsőséges szent napot, úgy mint Ádám és Éva napját. Adja a fölséges Atya Uristen, hogy továbbra is megérhessük jó erőben és egészségben, isteni áldásban és békességben. Adjon az Uristenek a gazdasszonynak tyúkot, lúdat, a gazdának bort és búzát, a megholt élőknek örökké való nyugodalmat. Isten áldjon meg bennünket”.

Egerszegen parázsolásnak nevezték a karácsonyi köszöntőt, melyet a gazda rosta és kenyér behozatalakor mondott. Itt így hangzott: „Dicsértessék az Ur Jézus Krisztus. Boldog karácsonyi

ünnepeket kívánok kéteknek több jóval, kevesebb búval mulathassunk Krisztus urunk születése napján. Adjon az Isten a gazdának bort, búzát a gazdasszonynak tyúkot, lúdat. A leánynak egy szép mátkát, a legénynek azon szerént. Országunkba csendes békességet, holtunk után örök üdvösséget. Dicsértessék az Ur Jézus Krisztus".

Székelykevén a családfő az asztalhoz lépett, alátette a szénát, majd elébe helyezte a szakajtót a terményekkel és a széna tetejére a vesszőt. Ekkor a következő párbeszédet mondták a gazdasszonnyal:

– Mit csinálsz hé?

– Kötözöm a rossz emberek kezét lábát, hogy távol legyen a rossz a háztól.

Ezalatt kötelet sodort a szénából és megkötötte az asztal egyik lábát. Ez a kérdés-felelet háromszor ismétlődött, amíg az asztal többi lábát is megkötötte. (Paládi-Kovács 1990:244)

Az asztalra helyezett ételek, melyeket általában megfelelő sorrendben fogyasztottak el, a család tagjainak az egészségét biztosították a néphit szerint. Így a szentelt ostya, mézbe mártott fokhagyma, dió, alma stb. Jászdózsán például a böjti ebéd hétféle ételből állt: pálinkaivás, fokhagymanyelés, habart bableves, mézes-mákos csík, aszalt szilva, aszalt alma, dió és sült tök. Pereszlényben huszonnegyedikén estig böjtöltek. Vacsorára huszonegyféle eledel került az asztalra: hal, bableves, mákos guba, derelye, keserűtúrós galuska, ostya, dió, alma, fokhagyma, vöröshagyma, méz, aszalt szilva, bors, szőlő, sült tök, fehér kenyér, bejgli, bor, pálinka stb. A családtagoknak mindenből kellett enni-inni. Általában elsőnek az ostyát fogyasztották mézzel, borssal és fokhagymával. Ezután ették az almát. Az almának karácsonykor sokféle mágikus szerepet tulajdonítottak. Almával jósoltak a lányok Luca-naptól fogva, mint ahogy ezt már a Luca-napi szokásoknál említettük; almáról mosakodtak szépség- és egészségvarázsló célzattal. Almáról itatták a jószágot is hasonló meggondolással. A palócoknál a családfő egy almát annyi felé vágott, ahány családtag volt, s mindenki kapott belőle, hogy összetartson a család: ha valaki eltévedne, a közösen evett almára visszagondolva hazataláljon.

A karácsonyi dióevés szinte az egész nyelvterületen ismert. Az egészséges dió egészséget, a rossz dió betegséget jósolt. Különféle magyarázattal szokás volt a diódobálás a sarkokba. Egerszegen keresztet vetettek, majd az „Atyának, Fiúnak, Szentlélek Istennek" fohásszal dobták a négy sarokba a diót. Nyitragerencséren még emellett azt is mondták: „Édes angyalkáim megajándékoztatok erővel egészséggel, én megajándékozlak egy-egy dióval".

Dióval játszottak is a gyerekek karácsonykor. Székelykevén az egyik fiú letette a diót a földre, a másik igyekezett megcélozni egy másikkal; ha sikerült, az övé lett a dió, ha nem, akkor mindkettő a földön maradt. [18:245]

A karácsonykor fogyasztott hüvelyesek, sült tök és újabban a hal a következő év pénzbőségét kellett hogy biztosítsák. A Nyitra környéki falvakban, például Vicsápapátiban régen bab-, borsó-

vagy lencselevest ettek és mákos pupácskát (mákos gubát). Ma már halat esznek krumplisalátával. A bablevesbe száraz szilvát és gombát is tettek. Lédecen gombalevest készítettek és ugyancsak mákos pupácskát. Ma itt is halat esznek krumplisalátával, és kalácsot sütnek.

A karácsonyi asztalon fontos szerepet tulajdonítottak az egész kenyérnek, azzal a magyarázattal, hogy egész éven át legyen majd kenyér az asztalon.

Általánosan elterjedt hiedelem szerint a karácsonyi asztaltól a gazdasszony nem állhatott fel, mert akkor a kotlósai nem lennének jó ülősek.

A karácsonyi asztal morzsáját különösen becsben tartották, többnyire mágikus és gyógyító eljárásokban használták fel. „A karácsonyi morzsát csak úgy összesöpörgetjük, öszeszehajtjuk az abroszt, oszt kiöntjük a tyúkoknak, hogy jobban tojjanak" Varsányban „Minden ételből, amibül karácsony este evett a gazda, egy kis darabkát – eltették a karácsonyi morzsát – ha a tehénnek bőrgyulladása lett, akkor ezzel füstölték". A karácsonyi maradékot, minden más szentelményt legfeljebb elégetni lehetett, ha nem használták fel egyéb célokra.

Egerszegen, mielőtt étkezni kezdtek, a családfő minden ételből egy keveset külön tányérra tett. Kolonban a család halottai számára is tettek egy tányérkára az ételekből. Vicsápapátiban most is félretesznek az ételekből az „égi madaraknak".

A karácsonyi morzsát általában zacskóba kötve eltették. Palóc falvakban néhol az istállóba felkötötték rontás ellen, de például Karancsberényben a tehén tőgyét füstölték vele ellés után, Nógrádsipeken torokfájás ellen füstöltek vele. Pereszlényben a karácsonyi morzsát szalvétába csavarva vízkeresztig az asztalon hagyták. Ezzel füstölték a megigézett gyereket. Ipolyvarbón megszárították a karácsonyi morzsát, s ha valakinek a füle fájt, parázsra szórták. Füstölték karácsonyi morzsával a tehenet, kislibákat is. A karácsonyi asztal alatt megszentelődött terményeket, szénát az állatoknak adták, hogy egész esztendőben egészségesek maradjanak. Volt, ahol az egész lakószobát telehintették szalmával, és azon aludtak az ünnepek alatt – ugyancsak egészségvarázsló célzattal. [18:246]

December 27.-hez a borszentelés szokása kapcsolódott, mely a borvidékeken máig él. A szentelt bornak is – mint minden egyéb szentelménynek – mágikus erőt tulajdonítottak. Beteg embert és állatot gyógyítottak vele. Öntöttek a boroshordókba is, hogy ne romoljon el a bor. Szólásként él a *Szent János áldása,* a búcsúzáskor megivott utolsó pohár borral kapcsolatosan. [18:257]

2.2. Élethelyzetekhez kötődő hagyományok

2.2.1.. Keresztelőhöz kötődő népszokások

A keresztszülőket jó előre kiválasztották. Ebben a gyermek szülei döntöttek. A múlt század végéig általános gyakorlat volt, hogy idegent hívtak komának, azaz nem rokont. Leggyakrabban az

apa vagy anya ifjúkori pajtását, ezzel megszilárdítván, új formában megerősítvén a régi barátságot. Mikor időszerű lett, a másik fél visszahívta őket keresztszülőnek. Elterjedt volt az is, hogy szegényebb családok módos gazdát tiszteltek meg a felkéréssel. Ezt elutasítani nem illett, de a visszahívás ilyen esetben nem volt feltétlenül kötelező. Újabb levéltári kutatásokból tudjuk, hogy egy-egy jómódú, feltehetőleg köztiszteletben álló házaspár a 18–19. századi anyakönyvekben gyakran fordul elő keresztszülőként különböző családok gyermekeinél [17: 288–289]. Volt, ahol a komaság öröklődött, azaz a szülők saját keresztszüleik gyermekei (kereszttestvérek) közül választottak. Alkalomszerűen másutt is előfordult, de például a háromszéki Esztelneken úgy volt szokás, hogy ajánlkoztak komának. Gyakoribb az volt, hogy házaspár kereszteltetett. Ha még nem volt házas, akit kiszemeltek, átmenetileg annak közeli rokonságából helyettesíthette valaki a másik félt. Kevés kivétellel a katolikusoknál egy pár keresztszülő volt, s ugyanazok tartották keresztvíz alá a házaspár valamennyi gyermekét. Protestánsoknál viszont több komapárt, s gyermekenként többnyire másokat hívtak, bár a szoros értelemben vett keresztszülői funkciókat ellátó *főkoma*pár gyakran végig azonos volt, csak a többiek (garasos, lógó, száraz komák) cserélődtek. A módos gazdacsaládok elsőszülött fiánál esetenként 15-20-ra felduzzadt komapárok számára az egyház is felfigyelt, és már a 18. századtól igyekeztek fellépni a túlzások ellen. Századunkban gazdasági és társadalmi okok következtében mind gyakoribbá vált, hogy a közvetlen rokonságból választják a keresztszülőket. Mindkét szülő hozzátartozói számba jönnek. Egyre ritkul, hogy a testvéreket végig ugyanazok tartják keresztvíz alá, s nem kikötés az sem, hogy egymás házastársai legyenek a keresztszülők.

Sokszor a gyermek világrajötte előtt, vagy még házasulatlan korban, bizonyos szokásszerű keretek mellett létrejött a megegyezés a komaságra, inkább a férfiak között, bár az ellenkezőjére is van példa egyes vidékeken. Az pedig országszerte általános volt, hogy a bába, végezvén a szüléssel, ünnepélyesen felkérte a keresztszülőket, vagy ha már komák voltak, bejelentette az újabb gyermek megérkezését. Ilyenkor a hírhozót étellel, itallal kínálták, sőt pénzt is kaphatott e szolgálatáért. [18:26]

Keresztnévadás: a gyermek keresztnevének kiválasztását is hagyományok szabályozták. Általánosnak mondható az a gyakorlat, hogy elsőszülött fiú az apa vagy az apai nagyapa nevét örökölte. Lányoknál nem vették olyan szigorúan, de a sok testvér közül legtöbbször viselte egy az anyja, anyai nagyanyja nevét. Ahol a fiatal pár a férj családjával, velük egy fedél alatt élt, az apai nagyanyát is megillethette a tisztesség, hogy egy kislányt róla nevezzenek el. További gyermekeknél elhalt családtagok nevei jöttek számításba, azzal a megszorítással, hogy halott kistestvér nevére nem jó ismét keresztelni, mert *magával viszi* ezt a gyermeket is. Voltak vidékek, ahol a keresztszülők után nevezték el az újszülöttet. Más oldalról közelítve, a névadásban az volt az általános szempont, hogy megszokott hangzású legyen a név. Így egy falun belül egyidejűleg

kisszámú keresztnév volt használatban. E szokások mellett a katolikusoknál, többnyire a pap kezdeményezésére, a születés napjának védőszentje, vagy a dátumhoz közel eső ünnepű, közismertebb szent nevét adták a gyermeknek. Voltak protestáns vidékek is, ahol *naptár után* kereszteltek. Ezen alapvető tendenciákon túl, számolnunk kell helyi névdivatokkal, aminek eredményeként adott időszakban egy-egy népszerű történelmi személy, bibliai alak, helybéli földbirtokos és családtagjainak keresztneve gyakrabban fordul elő. Az alföldi mezővárosokban, a kisnemesi falvakban már a múlt század végétől, a századfordulótól vannak adatok a kettős keresztnévre. Mindezeket figyelembe véve, adott esetben döntő szava a férj szüleivel együtt élő házaspárok gyermekeinél az anyósnak, ha külön laktak, az anyának volt. A régi névadási gyakorlat szívósan tartotta magát, helyenként csak az utóbbi negyedszázadban mutatkoztak a bomlás jelei. [18:26]

A templomi keresztelésre vonatkozó egyházi előírások egybeestek a parasztság körében általános törekvéssel, hogy minél előbb keresztvíz alá tartsák az újszülöttet. A népi indoklás többoldalú. Egyrészt, hogy megrövidítsék azon időszakot, amikor a gyermeket leginkább fenyegetik a mágikus ártalmak, másrészt nagy szerencsétlenségnek tartották, ha a keresztség felvétele nélkül hal meg a csecsemő. Az ilyen halott lelkére vonatkozó egyes elképzelések összhangban állnak a keresztény vallás tanításaival („nem lesz belőle angyalka”, a tisztítótűzbe, limbusba kerül), a kereszteletlen gyermek hiedelemköre azonban jóval összetettebb ennél. Itt mindössze annyit emelünk ki, hogy az ilyen csecsemő sírja körül hétévenként éjfélkor gyermeksírást véltek hallani, ritkábban fellángoló tüzet láttak. Mindez addig ismétlődött, amíg egy arra járó el nem mondta a keresztelési szövegformulát, kibővítve olyanformán, hogy „ha gyerek vagy, legyél Ádám, ha leány vagy, legyél Éva”. Szokás volt az is, hogy az illető valamilyen (lehetőleg fehér színű) ruhadarabját a hang irányába dobta. Túlvilági nyugalma érdekében, ha félő volt, hogy az újszülött nem marad életben, mindjárt szaladtak vele a paphoz, vagy végszükségben a bába megkeresztelte (bábakeresztség, földi keresztség, szárazkeresztelő).

Régebben a szülés után egy-két nappal, századunkban általában egy héten belül sor került a templomi keresztelésre. Nagyobb halasztásra inkább protestáns vidékekről vannak adatok. A szertartás hétköznap, vasárnap egyaránt történhetett, s az egyházi előírásoknak megfelelően reggeli, délelőtti miséhez, istentisztelethez kapcsolódott.

A csecsemőt a bába és a keresztanya készítették fel ünnepélyesen. Az ország nagyobb részén a gyermek keresztelői öltözetét, pólyázásának ünnepi kellékeit a komaasszony hozta ajándékba. Hagyományőrzőbb vidékeken egy, a helyi szokások szerint összehajtogatott, -csavart, átkötött vászon- vagy gyolcsdarabot *(korozsma)* adott ilyenkor, amit magukkal vittek a keresztelőre, s később az anya varrt belőle inget a gyereknek. Halott kisgyermeknek ez a textildarab lett a szemfedője. Volt, ahol pénzzel váltották meg a ruhaajándékot. Kalotaszegen az utóbbi időben

nemcsak csecsemőholmit, hanem hatéves korig teljes öltözeteket visznek a keresztanyák vállfára, bábura felaggatva. [18:27]

A keresztanya és a bábaasszony ment a gyermekkel a templomba. Ha több komapár volt, vagy azok is kísérték őket, vagy a templomban találkoztak. Változó volt egyébként, hogy a rokonok közül ki vett részt a szertartáson. Főleg katolikusoknál (hétköznap, nagy dologidőben, nem elsőszülöttnél, főleg, ha „csak" lányka volt) a keresztapa és az apa jelenléte sem volt fontos. Protestánsoknál a kereszteléshez szükséges, tiszta vizet a háztól a bába vitte kancsóban, üvegben. Különböző változatai voltak annak, hogy ki vitte, hozta a gyermeket, illetve a templomban kiknek, milyen sorrendben adták a karjába. A szertartás alatt azonban mindig a *(fő-, első) komaasszony* tartotta. A papot a keresztszülők fizették ki, egyes vidékeken a pénz mellett ajándékot (kakas, tyúk, cifra vászonkendőbe kötött kenyér, sütemény) is kapott. A magyar nyelvterület nyugati és déli részéről származó adatok szerint, a templomból jövet a keresztanya megvendégelte a bábát a kocsmában. Hazafelé tartván csúsztatta bele a komaasszony a *vánkuspíz*t *(bölcsőpénz, komaasszonypénz)* a gyermek pólyájába, ami része volt a keresztelői ajándéknak.

A keresztelés is alkalmul szolgált a gyermek jövőjével kapcsolatos hiedelmekhez, szokásokhoz. Számított, hogy jövet, menet kivel találkoznak. Ha a templomban felsírt a csecsemő, úgy tartották, nem él sokáig. A Dél-Alföldön a templomból kijövet, vagy hazaérkezvén, a keresztanya cukorkát szórt szét, hogy amint azt kapkodják a bámészkodó gyerekek, olyan kapós leány, legény legyen az újszülöttből. Másutt hasonló indoklással 7–8 cifra selyemkendőt terítettek a kislány pólyájára templomba menet. Ezen a napon a keresztszülőknek nem volt szabad elmenniük hazulról, mert akkor csavargó válik a gyermekből.

Hazaérkezvén a templomból, a keresztanya „Pogánykát (farkast, rosszat) vittünk, keresztényt (báránykát, jót) hoztunk!" szöveg kíséretében a csecsemőt a küszöbre vagy a szoba földjére tette. Ilyenkor az apa emelte fel, ez a családba fogadás szimbolikus aktusa volt. Noha a földretétel szokása szinte mindenütt élt még századunkban, eredeti értelme elhomályosult, illetve újabb magyarázatokat fűztek hozzá, például: aki legjobban szereti, az veszi föl; a földről felemelve magasra tartják, hogy nagyra nőjön. Ezután már a bölcsőbe fektették a gyermeket, mondván, hogy a keresztelés révén megszűnt a „gonoszok" hatalma fölötte. [18:28]

A jelenlevőket a szülők mindenütt megvendégelték. Ez lehetett szerény kínálás (bor, pálinka, sütemény), máshol egyszerűbb meleg ételt (pl. rántotta) készítettek. De sor kerülhetett mindjárt a gazdag, többfogásos lakomára is *(komabál, komázás, paszita, poszrik, csök, csöröglő, lakoma, radina, nagykeresztelő).* Az utóbbi változatnál azonban legtöbbször a keresztanya és a bába kivételével ki-ki hazament a templomból, s csak a déli harangszóra vagy – ahol vacsorát tartottak – estefelé kezdtek gyülekezni a keresztelős háznál. Volt, hogy a bába vagy a gyermek apja közvetlenül a lakoma előtt körbejárta a komákat, rokonokat, külön meghíván őket. Nem volt ritka

azonban, hogy az ünnepélyes lakomára nem a keresztelés napján került sor, hanem ha hétköznap volt a szertartás, leggyakrabban a rákövetkező vasárnap. Megvárhatták, amíg teljesen felépül az anya, s egybekapcsolhatták az anyaavatás szertartásával is. Sőt, szüretig, disznóölésig is halaszthatták. A Sárközben akár 2–3 évig vártak vele. Ilyenkor előző napokban történt a *hívogatás*. A meghívottak körét illetően változatosságról tanúskodnak az adatok. Ahol sok komapár volt, természetszerűleg több az ismerős, barát, katolikusoknál a rokonság dominált. A szülők testvérei s a nagyszülők feltétlenül jelen voltak. Presztízsszempontok motiválták, ha a papot, jegyzőt is meghívták. Egyes lejegyzések szerint Észak-Magyarországon helyenként ez csak az asszonyok mulatsága volt. A lakomához itallal, süteményekkel minden meghívott hozzájárult, egyes, főleg keleti vidékeken az egész vendégség költségeit a keresztszülők állták. Gyakoribb azonban az volt, hogy a főtt ételeket a keresztelős ház állította ki.

A lakoma időpontja befolyásolta, hogy az anya még a felfüggesztett lepedő mögött feküdt, vagy már fel is szolgált. Azonban legtöbbször a háziasszony szerepét ilyenkor nem ő látta el, hanem valamelyik nagyanya, vagy a nővendégek közösen. Arról is tudunk, hogy esetenként külön főzőasszonyt fogadtak. A keresztszülőket mindig fő hely illette meg az asztalnál, s további ülésrendbeli előírásokat is ismerünk. Vidékenként kialakult étrendje volt a keresztelői lakomának, ami összhangban állt az adott időszak ünnepi táplálkozási szokásaival. Általában mindenütt nagy hangsúlyt kaptak a kalácsfélék. Főleg protestánsoknál a *főkomá*nak, Szeged vidékén a bábaasszonynak pohárköszöntőt illett mondania a gyermekre.

Az ünnepi asztalnál került sor a komák adakozására *(szólás)*. A kitett tányérba mindig a keresztapa *(főkoma)* tette a legnagyobb összeget *(álompénz, szóláspíz)*. A pénzt az anya az újszülöttre költötte. A keresztelési ajándék azonban lehetett más is: Erdélyben jószág (borjú, malac, bárány) volt szokás, amit szintén a keresztelői lakomán ígértek be. Módos keresztszülő századunkban már sok helyütt ékszert vásárolt.

A mulatság lelke a bábaasszony volt. Nemegyszer vaskos humorral fűszerezett, többé-kevésbé improvizált tréfákkal szórakoztatta a társaságot, s egyben kihasználta az alkalmat, hogy magának némi pénzt gyűjtsön. Ötleteket gyakran a helyi lakodalmi szokásokból merített hozzá. Eldugta a gyermeket, helyette pólyába kötött játékbabát, galambot hozott be, s csak adomány fejében adta végül elő. Arra panaszkodott: annyit talpalt a gyermek körül, hogy elkopott a bocskora (fürdetés közben leforrázta magát stb.), s tányért hordozván körbe, kérte a vendégeket, térítsék meg a kárát *(bocskorpíz)*. Emellett a háziak csomagoltak neki a lakoma süteményeiből. Elsőszülött fiúgyermek keresztelőjén bőkezűbbek voltak: például a Losonc környéki falvakban az apai nagyanyától külön ajándékként egy szegetlen kenyeret, s házivásznat is kaphatott. A nagy keresztelői lakomák gyakran végződtek tánccal. Bortermelő vidékeken estefelé a férfiak kimentek a pincékhez, de olyanról is tudunk, hogy az asszonyok fejezték be a mulatságot a kocsmában.

Bár a 18. századtól sűrűsödően, egyházi és világi forrásokban egyaránt megróják a parasztokat a nagy vendégeskedéssel, mulatozással járó, költséges keresztelőkért, nem lenne helyes ebből általánosítanunk. Elsőszülött gyermek, különösen fiú keresztelőjét ünnepelték meg valószínűleg ilyen, kívülálló számára feltűnő módon. A ma élők emlékezete alapján mindenesetre hagyományosan ez jellemző, s gyakoribb volt a szerény, szűk körben, csendesen megült keresztelő. Később, a vagyoni különbségek növekedésével, az egyébként is korlátozott szaporulatú, módos családokban állandósult a zajos mulatságba torkolló, nagy lakoma formája. Az utóbbi negyedszázadban pedig már mindenki igyekszik „megadni a módját", s mint mondják, valóságos „kislagzit" tartanak ilyenkor. A háziak a vendégelésben, a meghívottak az ajándékozásban érvényesítik – akár az ésszerűséget meghaladóan is – a presztízsszempontokat. [18:29]

2.2.2. Lakodalomas népszokások

A honfoglalás korából s az ezt követő századokból már vannak leírások arról, hogy miként történt a házasságkötés. Leánykérés alkalmával az volt a szokás, hogy amikor a leányt megkérik, vételárat visznek a leány gazdagságával arányban, több vagy kevesebb állatot. Amikor a vételár meghatározására összeülnek, a lány atyja a vőlegény atyját saját házába viszi, és mindent összegyűjt, amije csak van cobolyból, hermelinből, mókusból, nyestből és a róka hasán levő prémből, a brokát ruhahuzatokkal és mindenféle bőrrel egyetemben tíz bőrruhára valót, és egy szőnyegbe göngyölítve a vőlegény atyjának lovára kötözi, és hazaküldi őt. Akkor az mindent elküld neki (a leány atyjának), amire csak szükség van az előre megállapított hozományhoz: állatot, pénzt, ingóságot, és akkor hazaviszik a lányt. [12:20]

A magyar múlt sok nyomát őrzi napjainkig is a nyelv, sőt a lakodalmi szokások is. Ilyen a házasságra érett nagylány eladó lány neve, a vő (vevő) neve, a meny szó, mely a leányért adott prémekre utal, az asszony a férjének öccsét kisebbik uramnak, fivérét pedig öregbik uramnak szólítja. Az elözvegyült asszonyra a honfoglaló magyaroknál férjének fitestvérei jogot formálhattak. Ha ugyanis az özvegyasszony újra férjhez ment, és idegenbe került, a családnak kötelessége volt az asszony „vételárát" visszafizetni, s ezért érdekük volt az özvegyet a családban tartani.

A legények saját falujukból nősültek, sőt néha a falu egyik végéből sem illett a falu másik végébe házasodni. Ez nyilván azzal a törekvéssel függött össze, hogy a kicsiny földbirtok ne aprózódjék el. Kötelező szabálynak azonban nem tekinthetjük. A házasságnál a vallási hovatartozás is nagy szerepet játszott. A protestáns sárközi falvakból például a protestáns baranyai falvakba jártak házasodni, és fordítva. [12:22]

A honfoglaló magyarok „rablás" útján szereztek maguknak feleséget. A nőrablás kétségkívül előfordult a magyaroknál éppúgy, mint más népeknél, mert ebben az esetben a leányért nem kellett a vételárat kifizetni . A középkori és a későbbi törvénykönyvek is bizonyítják, hogy

nőrablás később is előfordult, mégpedig többféle okból. Az egyik az volt, amikor a fiatalok szüleik engedélye nélkül akartak egybekelni, s ebben az esetben a törvény biztosította a későbbi megegyezés lehetőségét. A színleges „nőrablás” olyankor fordult elő még a két világháború közt is, amikor a családok képtelenek voltak a lakodalomhoz szükséges hatalmas összegeket előteremteni. Ilyenkor a fiatalok a szülők tudtával megszöktek, majd egy idő után visszatértek, s akkor már nem is illett pompás lakodalmat rendezni. [12:25]

Középkori krónikáink néhány menyegző leírását is tartalmazzák. Árpád vezér fiának, Zoltánnak menyegzőjéről például Anonymus krónikájában ezt olvashatjuk: „Árpád vezér, valamint minden főembere menyegzőt ülve, nagy lakomát csapott, és majdnem napról napra, menyegzői szokás szerint együtt vendégeskedett a köröskörül elterülő országok vitézeivel. Ifjaik meg ott játszottak a vezér és nemesei színe előtt.”

Valóban azt mondhatjuk, hogy a magyar népszokások közül a házassági szokások őrizték meg legvilágosabban a régi struktúrát, mert a házasság a mai napig is ebből a két mozzanatból áll: egyrészt a családok közti jogi megállapodásból (melyet később az állam és az egyház is szankcionált), másrészt pedig egy színjátékszerűen kidolgozott ünnepi szertartásból, mely jelentős művészi mozzanatokat tartalmaz. A népi jogszokások kutatóinak igazuk van, mikor megállapítják, hogy a lakodalom két fő jogi mozzanatot tartalmazott: a kézfogót és a leányátadást. A kézfogó (a kézfogás tényével és a kicserélt jegyajándékokkal) már jogilag mindkét fél számára kötelező volt. A leányátadást ma is körülvevő számtalan falusi szertartás is mutatja, hogy a „szerződés” megvalósulása ekkor megy végbe. [12:27]

A századforduló körüli magyar falusi lakodalmak tájanként változó vonásokat tartalmaztak, mögöttük azonban azonos szerkezet lappang. A falusi párválasztást általában gazdasági szempontok határozták meg, sok esetben a fiataloknak alig volt beleszólásuk abba, hogy ki lesz a jövendőbelijük. A leánykérés előtt szokás volt rokont, ismerőst küldeni a leányos házhoz, tudják meg, vajon szívesen látják-e a leánykérőket. A közbejáró öregasszonyokat, akik néha ajándékot is kaptak ezért a tisztségért, nem éppen megtisztelő gúnynevekkel illették: Dunántúlon kullogónak, csoszogónak, Hajdúságban gyalogszarkának, gyalogsátánnak, másutt gügyünek nevezték. Ha kedvező volt a tájékozódás eredménye, a legény násznagyával vagy rokonaival kereste fel a lányos házat. A sikeres leánykérés után a legény szülei is elmentek háztűznézőbe.

Régebben a kézfogó előtt írták meg a móringlevelet, melyben a leendő férj pénzt vagy földet, vagy más javakat biztosított leendő feleségének arra az esetre, ha a férj előbb elhalna.

A leánykérés után következett a kézfogó, melyet később a jegyváltás után eljegyzésnek is mondtak, ma falun is leginkább már így nevezik. A jegy, amit a menyasszony adott, többnyire kendő és ing volt, míg a vőlegény jegyruhát, jegypénzt adott a lánynak. Ez a jegy foglalónak számított, s ha valamelyik fél ok nélkül felbontotta a jegyességet, köteles volt a kapott jegyet

visszaadni. Régen a kézfogón jelen volt a két násznagy, ők voltak a kézfogó jogi aktusának tanúi. A násznagyság azonban ma már csak főleg megtiszteltetés, és jogi jellege elveszett. [12:29]

A jegyesség a polgári és egyházi házasságkötéssel záródott be, s ezután következett a falusi lakodalom, amely még ma is pompás külsőségek közt játszódik le. A költséges lakodalmakat századokon át tiltották a hatóságok.

A lakodalmat megelőzi a menyasszonysirató és búcsúztató. A lánysiratók nagyon is valós tartalomra utaltak néha, hiszen a fiatal leány elhagyta a szülői ház védettségét, s ezentúl az anyós és após parancsolt neki. Olyan esetekben, mikor a párválasztásnál nem a fiatalok egymás iránti vonzódása, hanem inkább gazdasági szempontok játszották a főszerepet, különösen őszintén hangzott a menyasszony búcsúja szüleitől, rokonaitól, félelme az idegentől.

A szertartásos részhez tartozott az ágyvitel, ami a menyasszony ágyneműjének, vánkosának, dunnájának szertartásos átszállítását jelentette. Ma azonban a falusi menyasszonyok is többnyire szobabútort és más felszerelést, mosógépet, tv-t visznek magukkal az új házasságba. [12:30]

Az esketés előtt történt a kikérés. Minthogy itt történt a menyasszony valóságos átadása, ezt rendkívül sok szertartás tette bonyolulttá. Néha a kikérőket csak akkor engedték be a menyasszonyos házba, ha válaszolni tudtak a feltett találós kérdésekre.

Például megérkezett a násznagy, és azt mondja: ennek az öcsémuramnak menyasszonyjelöltje van itt, azért jöttünk volna.

– Hát milyen úton jöttek a szomszéd úrék?

– Milyen úton? A földúton.

– Mondtam én, hogy itten nincs leány, nem ide vezet az! – Ha került közte, aki tudja hogy: a *szerelem útján,* akkor már nyitották is ki a kaput.

Országosan gyakorolt tréfa volt a menyasszony tréfás elcserélése. Letakart öregasszonyt hoztak be vagy kecskét, vagy az egyik koszorúslányt, de a kikérők ezt természetesen nem fogadták el. Csak a meghatározott jelenetek eljátszása után vezették elő az igazi menyasszonyt.

Az esketést befogadó szertartások követték, melyeket a fiatalasszony akkor végzett, amikor új otthonába lépett. Például háromszor megdörgölte kezével a kemencét . Másutt lapátot, szénvonót, vedret dobtak a kocsiból kilépő menyasszony útjába, ha nem vette fel, azt mondták, „na most ez egy lusta lesz”. Gyöngyöspatán és Somogyban vödör vizet tettek a belépő menyasszony elé, ezt fel kellett rúgnia, hogy „könnyen szüljön”. [12:34]

A lakodalmi étkezések száma attól függött, hány napig tartott a lakodalom. Még néhány évtizede nem volt ritka a három, sőt több napos lakodalom sem. A lakodalmi étkek főzése is meghatározott rendben történt. Az Alföldön külön ünnepség volt a levesbe való csigatészta elkészítése, a „csigataposás”, ezt néha szintén táncmulatság keretében tették.

Ha a leányt más faluba vitték esketni vagy a falu egy másik részébe ment férjhez , a falubeli legények általában akadályokat állítottak a kocsi útjába: tüzet raktak az úton, vagy vastag szalmakötelet kötöttek az úton keresztbe . A vőfély kötelessége volt az akadályokat elhárítani, és arról gondoskodni, hogy a menyasszony szerencsésen megérkezzék új otthonába. A vőfély vendéghívó, szórakoztató, felszolgáló, a lakodalom lelke.

Ma a lakodalmi vacsora után történik a felkontyolás, ami azt jelenti, hogy az asszonyok közé fogadják a menyasszonyt. Az asszonnyá levés jelképe régtől fogva a párta levetése és a főkötő feltevése volt. [12:35]

A magyar lakodalom egyik feltűnő jellegzetessége az egyes fogások feltálalásakor elmondott rigmusok. A múlt században számtalan nyomtatott vőfélykönyv jelent meg, s ezeknek tartalma szájhagyomány útján terjedt tovább, majd pedig új helyi változatok jöttek létre. A leves, a töltött káposzta, a sült, a kása, a bor egyaránt megkapja a maga rigmusát. A pörkölthöz például ez a mondóka jár:

Most, tisztelt násznagy uraimék, én paprikást hoztam,
Melyért a konyhán sokat várakoztam,
Egy kis darab húsért külön hadakoztam,
Ezen eledelért nagy próbát is tettem,
Egy szilaj bikával hét nap verekedtem,
Kicsibe múlt, hogy fogam ott nem felejtettem.
De sebaj, csakhogy legyőzhettem,
Ezt a jó ételt abból készítettem.
Nincs a paprikásnak a világon párja,
De reá a víz minálunk nem járja.

Országosan ismert játék a kásapénz szedés is, a szakácsnék bekötözött kézzel jajgatva jelennek meg a vacsorán, s panaszkodnak, hogy megforrázta a kása a kezüket. Kinyújtott fakanalukra pénzt tesznek a vendégek, ez a „fazék” ára, meg a „kása ára”. A lakodalom alkalmából szokás volt az is, hogy azok a fiatalok, akik nem tartoztak a rokonsághoz, a mulatozás egy bizonyos szakaszában megjelenhettek, enni, inni kaptak, táncolhattak A Dunántúlon a vőlegény legénybarátai jöttek el a megbeszélt időben a násznépet mulattatni. Győr-Sopron megyében háromtáncosoknak nevezték őket. Az Alföldön a hívatlan vendégek álarcot öltve mentek el a lakodalomba. [4:5]

A lakodalom fő étkezése a vacsora volt, amelyen az új pár egy tányérból evett, egy pohárból ivott, külön a számukra készített, jelképes értelmű ételeket kapott. Erre az étkezésre hordták fel a hagyományos ételsor szerint az ételeket, amelyeket a vőfély verseivel ajánlott a vendégek

figyelmébe. Az első étel általában húsleves volt, ezt főtt hús követte, majd sok helyütt paprikás, sült hús, töltött káposzta következett. A Zobor-vidéken a kakas feltálalásakor a *kakasnótá*t énekelték. Kalács egészítette ki az ebédet, kelt tészták vagy rétes. Hozzá bort ittak.

„Végre elkészülvén a vacsora, a' szakácsnék tálalnak, de a' mi ő nálok nagy tisztátalansággal megy végbe. Már magokban véve a' szakácsasszonyok is, a' kik rendesen a' legvénebbek közzül választatnak, nem igen nagy gustust gerjesztenek, mellyet nevel a' sok ételnek kábító gőze, mellyeket, minekutánna megfőttek, a' konyháról vacsora előtt a' már külömben is dugva levő fojtó gőzü házba mind behordanak, de a' ki még tálalások' módját is láthatja, melly szerint minden étket szurtos kezeikkel kapnak a' fazékból a' tálba, 's rút szennyes-zsiros köntöseiket, az a' még megmaradott appetitusát is könnyen elvesztheti. Azonban mind ezeket jó szivvel, 's a' legjobb gusztussal kell venni, mint a' hogy ők magok veszik.

Ki lévén tálalva az étel, a' vőfély' kötelessége, azt az asztalra felhordani, melly alkalmatossággal minden tál-étket versekkel tartozik felköszönteni, a' mellyek mindenik ételhez különösen vannak alkalmaztatva, de egyszer'smind a' lakodalomra és annak titkos czéljára való két értelmü czélzásokkal meghintegetve, a' mellyek őket a' legédesebb hahotákra fakasztják, 's a' vőfély is nagy önelégszéssel mondja nyers elmésségeit, mint meg annyi remekeket. 'S igy köszöntetik fel minden tál étek. Az utolsónak tejben főtt kásának kell lenni, mellyet midőn megettek, a' szakácsné kezét bekötvén, egy nagy főzőkalánnal és egy tányérral sorban jár, panaszkodván, hogy kezét a' kása megégette, 's kéregetvén annak gyógyitására: a' főző-kalán fenyegetés' jele azokra nézve, a' kik a' tányérba vetni nem akarnak; ekkor sorra menvén az asztalnál ülő vendégeken, valami pénzt vetni. Vége lévén a' vacsorának, azok ülnek-le, a'kik fenn szolgáltak volt, és vacsorálnak, – 's ezentúl az asztalok kihordatván, foly a' táncz és mulatság világos virradtig". [18:64]

A lakodalmat követő hajnalon további mágikus rítusok játszódnak le. Dél-Dunántúlon a menyasszony vizet merít a kútból, és legalább jelképesen megmosdatja a vendégeket. Palóc vidékeken a menyasszony tűzön ugrált át, ez volt a menyasszonypockolás; már a XVI. században is említik. [4:8]

A lakodalom költészete szinte áttekinthetetlenül nagy. A már említett ételrigmusokon kívül menyasszony-búcsúztatók, vőfélyversek, szerelmi énekek, lakodalmi játékok ismeretesek az egész országban. Ott, ahol még él a népviselet, egy-egy falusi lakodalom valóban festői látványt nyújt. [21:33]

2.2.3. Temetéshez kötődő népszokások

A temetési rítusok általában konzervatívabbak, mint más szokások, és igen ősi hiedelemelemeket is tartalmaznak. Az egyházak azonban igen szigorú büntetéseket szabtak azokra,

akik pogány módon temetkeztek, úgyhogy a temetkezés pogány rítusai eltűntek, a halottakhoz fűződő hiedelmek viszont rezisztensebbek voltak, mint a látványos cselekmények. Feltehető, hogy akár a rokon népek, a honfoglaló magyarok is hittek abban, hogy az embereknek többféle lelkük van, s ezek közül egy a halál után útnak indul. A régi magyarok varázslóinak egyik fontos feladata bizonyára az volt, hogy a halottak lelkét új otthonukba vezessék. Ezek a képzetek a népi tudatból eltűntek, csak bizonyos nyelvi formákból következtethetünk a „többes lélekhit" egykori formáira. [5:80]

A kereszténység felvétele előtti magyar előkelők sírjának egyik feltűnő jellegzetessége a sírokban talált lócsontok és lószerszámok. Férfi- és női sírokban egyaránt találtak ilyeneket, sőt a női sírokban talált lószerszámok általában még díszesebbek, mint azok, amelyeket férfisírokban találtak. Általában a magyarok nem az egész lovat temették el a halottal, hanem csak a koponyát és a lábakat, míg az avar sírokban egész lócsontvázakat találunk. A Csornán (Győr-Sopron megye) talált magányos női sírban, pl. lócsontok, rozettás lószerszámveretek, kengyelpár, zabla, csat, vaskés, függők, ezüstgyűrű kerültek felszínre. A rozettás lószerszámveretekkel ellátott női sírok ott vannak mindenütt, ahol csak honfoglalás kori magyar lovassír került elő. Ugyancsak találtak gazdag magányos férfisírokat is. Ilyen volt például a Geszteréden (Szabolcs-Szatmár megye) talált sír, melyben gazdagon szerelt szablya, palmettadíszes tarsolylemez, ezüst övdíszítmények, kengyelek, zabla s más tárgyak feküdtek a sírban. [5:92]

A magányos férfisírok egy másik apportjában lókoponya, lólábak vannak, hozzá egyszerű fegyverzet és felszerelés.

A honfoglalás kori magyar temetők egy másik csoportját László Gyula nyomán nagycsaládi temetőknek szokták tartani. A temetők közepe táján van a leggazdagabb sír, itt fekszik a nagycsalád feje. A középső sírtól balra temették a férfiakat és fiúgyermekeket, jobbra pedig a nőket.

A nagycsaládi temetőknél azonban másféle elrendezésre is találunk. Így a kolozsvári Zápolya utcai temetőben három sor van. Az első sorban lovas férfisírokat találtak, a második és harmadik sírban férfi, gyermek és női sírok váltakoznak. A fegyverek közül a nagycsaládi sírokban mindig szablyát lehet találni, sohasem kétélű kardot. [5:93]

Ettől az első csoporttól jól elválik egy másik csoport, amelyben szintén a honfoglaló magyar vezető- és középréteg tagjai fekszenek. A férfisír mellékleteire jellemző a kétélű, egyenes kard. A női sírokban nincsenek sem lócsontok, sem nyeregalkatrészek.

Nehezebb munka volt a köznépi temetőket megkülönböztetni más népek temetkezésétől, mert itt kevesebb volt a sírmelléklet. Itt is találunk kardos, szablyás, lovas férfisírokat, de hiányzik a veretes öv, mely régészeink véleménye szerint a rang és méltóság jelvénye volt. Más férfisírokban íjat, nyílhegyeket találtak. Szőke Béla a honfoglaló magyarok temetkezési szokásait az avarok, szarmaták és szkíták szokásaival hasonlította össze.

A honfoglalás kori sírokban a halott arcát általában a felkelő nap felé fordították. Dienes István egy 1958-ban talált Szabolcs megyei sírban a koponyán bőrleplet talált, ahol a szemek és a száj helyét ezüstlemezzel jelölték. A lelet nagy feltűnést keltett, mert egyes nyelvrokonaink szinte napjainkig használtak halotti álarcokat a temetkezésnél. [5:94]

A kora Árpád-korban alaposan megváltozik a temető képe. Eltűnnek a lócsontok, hiszen a lovas temetkezést az egyház szigorúan tiltotta. A hajdan a sírba tett lovat, úgy látszik, a középkorban az egyháznak ajándékozták, vagy kifizették a ló árát, legalábbis egy 1383-as adat erre látszik utalni. Az előkelők egy részét nyugati mintára a templomok kriptájába helyezték el, vagy a templom körüli zárt temetőkertbe temetkeztek. A családok azonban igyekeztek továbbra is együtt temetkezni, bár ezt a szokást századokon át tiltották a rendeletek. A XVI. századi protestáns zsinatok figyelmeztették a hívőket, hogy kerüljék a felettébb való jajveszékelést és babonás pompát, a holtakért lakomát, könyörgést, alamizsnát ne csináljanak. A XVIII. századi helytartótanácsi rendeletek igyekeznek a temetőket a városokon kívül elhelyezni, és újra meg újra tiltják a költséges torokat. [5:94]

A századfordulón temetkezési szokásaink sok mozzanata hasonló volt más szomszédos népek temetkezési szokásaihoz. A halál bekövetkeztére elsősorban az állatok viselkedéséből következtettek. A haldokló feje alól kivették a tyúktollal töltött párnát, mert a néphit szerint nem tudott meghalni az, akinek ilyen párna volt a feje alatt. A haldoklók az ágyból a földre kívánkoztak, azt gondolván, hogy így könnyebben térnek meg az anyaföldhöz. A halál beálltakor a tükröket s más fényes felületeket betakarták. Az ablakot kinyitották, hogy a halott lelke könnyebben távozzék. (Bár helyileg ennek az ellenkezője is előfordul, s az ablakot nem szabad kinyitni; ha halott van a háznál.) A tüzet eloltották a halottas háznál, a háziak a szomszédban főztek ilyenkor. Éjszaka virrasztottak a halottas házban, énekeltek, beszélgettek; a virrasztó is a népköltészet előadásának egyik fontos alkalma volt. [5:95]

A halottat mindig lábbal vitték ki a házból. Sok helyütt a koporsót a Szent Mihály lovának nevezett négylábú farámára fektették. Rengeteg mágikus praktikát műveltek, például a halott lábujját kisgyermekével megfogatták, hogy ne sokáig emlegesse.

A halál tényét harangozással adták a közösség tudomására; másként szólt a harang férfinak, asszonynak, gyermeknek. Temetéskor a halott ruháján minden kötést kioldottak, a gombokat kigombolták, a halott szemére pénzt helyeztek. Országosan elterjedt szokás volt a halott hasára aratósarlót vagy más éles vastárgyat helyezni, hogy „ne fúvódjék fel”. E racionális magyarázat feltehetően régebbi babonás ok helyére lépett. Néhol a koporsó mértékvételekor vesszővel vagy nádszállal mérték meg a kiterített halott hosszát. A koporsóba a halott kedves tárgyait tették, sőt az is előfordult, hogy a régebben elhunytaknak küldtek valami tárgyat, amit elfelejtettek koporsójába

tenni. A Jászságban azt tartják, hogy az utolsó elhunyt őrt áll a temető kapujában, egészen addig, amíg új halott nem váltja fel. [5:96]

Magyarország keleti részén, Erdélyben és más református vidékeken különösen érdekesek a temetőkben felállított fejfák. A legjellemzőbb típusok a kopjafák, a csónak alakú és gombos fejfák. Az utóbbi két típust lokálisan emberalaknak is szokták értelmezni. A szamosszegi, szatmárcsekei és más temetők csónak alakú fejfái valóban emberalakok benyomását keltik, és havas téli napon döbbenetes hatást váltanak ki: mintha bálványok sorfala közt haladnánk végig. Az ún. gombos fejfákat is úgy képezhették ki, hogy stilizált emberalak benyomását keltették. A kutatók török hatást vélnek bennük felfedezni. Sajnos a „fejtől való fák" a faanyag romlandósága miatt egyre inkább pusztulnak, eltűnnek, és talán soha nem is sikerül kideríteni eredetüket, értelmüket, hiszen történeti anyagunk már jóformán nincs is. [5:97]

Még a századforduló körül is elterjedt szokás volt megülni a fiatalon elhunyt legény vagy leány lakodalmát. Ilyenkor a gyászolók lakodalmi öltözetben vonulnak a sírhoz. Az elhunyt „vőlegénye" vagy „menyasszonya" lehetett az elhunyt jegyese, szeretője vagy esetleg valamely rokona, aki fáradozásáért ajándékot kapott a családtól. Az elhunyt legényt koszorúslányok, az elhunyt leányt vőfélyek kísérték.

A történeti adatok többféle gyászszínről is szólnak: vörös, sárga, fehér gyászruháról. Ma még néhány Somogy megyei községben, így Csökölyben ismerik a fehér gyászt. Néhány évtizede az Ormánságban még általános volt a fehér női gyászöltözet hordása. Ma városi hatásra általában feketében gyászol a falu is. [5:100]

A magyar temetési szokások egyik legarchaikusabb, legszebb költői mozzanata a kötetlen, recitált siratók előadása. E siratók egészen századunkig fennmaradtak, annak ellenére, hogy az egyházak nem nézték jó szemmel e szokást, s mindig arra törekedtek, hogy vallásos tartalmú egyházi énekekkel, szövegekkel helyettesítsék. Az énekekben a halott hozzátartozói szólnak az eltávozotthoz, és a hagyományos formulákat a valós mozzanatokkal vegyítik.

A magyar zenefolkloristák érdeme, hogy az utolsó két évtizedben a siratók nagy számát, gazdagságát tudták felszínre hozni, hiszen ezt a műfajt már úgyszólván kihaltnak tekintették. [5:100]

A jajszóval történő, kötetlen siratás múltja az ismeretlenség homályába vész, a középkori latin krónikák tanúsága szerint a legrégibb időktől kezdve ismert volt, és szokás volt az elhunyt jeles vezérek, katonák temetése alkalmából az első személyes siratás is, vagyis a sirató az elhunyt nevében mondta el egyes szám első személyben saját tetteit. (Ennek a szokásnak emlékét őrzi néhány sírfeliratunk, amelyek a halott nevében mondják el, hogy miként pusztult el, s hogyan távozott az élők sorából). A hangos siratás úgyszólván kötelező volt, megszólták azt, aki nem siratta el hozzátartozóját. [5:100]

Halotti tor, torozás – szerte a magyar nyelvterületen elsősorban a halott emlékezetére a temetést követő közös étkezés elnevezése. Amíg a halott a házban volt, rendszerint a virrasztók alkalmával rendezett közös étkezést *utolsó vacsorá*nak nevezték. Alkalmasint tornak hívták az elhunyt temetésének évfordulóin rendszeresen sorra kerülő közös halott-tiszteleti étkezéseket. Ez utóbbiakat az egyház igen erősen tiltotta, s a múlt század második harmadában el is maradt e szokás.

A temetésről hazatérők rendszerint nem lépnek azonnal a házba, hanem valamelyikőjük – a funerátor, valamelyik férfi hozzátartozó, esetleg az özvegy – az ajtóból háromszor bekiáltja a házba a halott nevét, vagy megkérdezi, otthon van-e. Erre rendszerint valamelyik házbeli takarító asszony tagadólag válaszol.

Általános szokás, hogy a házba lépve ki-ki legelőször is megmossa a kezét az ajtóhoz készített vízben. [18:85]

A torba mindenkor hivatalosak az elhunyt hozzátartozói, rokonai, valamint a pap s kántor, kurátor mellett mindazok, akik a temetésben segítettek – funerátor, sírások, koporsókészítők, sírjelkészítők, harangozó, énekesek, köszöntők, búcsúztatók, halottbíró –, továbbá a virrasztóban, a temetésen részt vevők, *fáradozók.* Ahol nincs mód arra, hogy egyszerre megvendégeljenek valamennyi meghívottat, ott rendszerint először a *fáradozó*kat és *kikísérő*ket látják el, s utánuk következnek az elhunyt hozzátartozói. A harangozónak rendszerint már a temetés megkezdése előtt küldenek élelmet s italt bőven, „hogy igen szépen húzza!”.

Miután mindenki asztalhoz ült, rendszerint közös ima következik, amelyet ritkábban a jelenlévő pap, általában a kántor, kurátor, idős férfi kezdeményez, aki ezután rendszerint rövid asztali áldást mond. A közös étek állhat – jobbára a protestánsoknál – kenyérből, kalácsból s borból vagy pálinkából, vagy pedig főtt ételből, illetve ételekből. Különösen fiatal, házasulandó korú halott torában adnak fel több étket, amelyek lényegében követik a lakodalmi ételsor fő fogásait.

A torban való táncolásról különféle adatok szólnak. Úgy látszik, hogy a közös együttlét, az ital s az a tény, hogy a torral a halott körüli közvetlen elvégzendő feladatok sora lezárult, alkalmat kínál arra, hogy a jelenlévőkben felszabaduló életkedv – a gyász, a szomorúság átcsapásaként – így nyerjen teret.

Kifejezetten a torhoz kapcsolódó táncokról kevés adattal rendelkezünk. Karcagon jegyezték fel a szokást, miszerint a torban összegyűltek közül az étkezés megkezdése előtt egy férfi lefeküdt a földre – mintegy az imént eltemetett halott megszemélyesítőjeként –, s a jelenlévő idősebb férfiak, báránybut sapkájuk mellett égő gyertyákkal, s lassú csárdáshoz hasonló lépésekkel, egymás mögött haladva lassan körültáncolták.

Ahol házasulandó korú a halott, ott a fiatalokat még bíztatják is a táncra az elhunyt hozzátartozói, hiszen megítélésük szerint – ezzel tartoznak az elhunytnak, s annak is csak örömére

szolgálhatnak ezzel. Ugyane meggondolásból a gyászoló szülők rendszerint kendőkkel, pántlikákkal ajándékozzák meg a jelenlévő fiatalokat, hiszen azokat úgyis az elhunyt lakodalmára szánták: „reakészültek s reafordítják a halottjukra es”. [18:86]

2.2.4. Egyéb népszokások

Fontos, hogy olyan népszokásokat és hagyományokat is felkutassunk, amelyek nem kapcsolódnak kifejezetten ünnepekhez, vagy a legfontosabb élethelyzetekhez – ám gasztronómiai szempontból különös jelentőségük van. Ilyen pl. a disznóvágás, vagy az üstben való szilvalekvárfőzés.

A **disznóvágás** a háztartás évi hús- és zsiradéktartalékának biztosítására hizlalt sertés levágása és feldolgozása. Általában a téli hónapokra időzítik. Az állatot szúrással ölik meg, vérét felfogják. Szőrét perzseléssel távolítják el. A bontásnak a parasztháztartásban máig uralkodó, a századfordulóig kizárólagos módja az ún. órjára bontás. A megtisztított állatot bontóasztalon a hátára fektetik és négy lábát kihasítják. Ezután hasra fordítják, a gerincoszlop két oldalán hosszában átvágják a szalonnát. A nyakszirttől jobbra és balra, a fülek alatt a szájig bemetszik, és többnyire rögtön le is választják a fejet. Ezzel a szalonna a vállnál is meg van bontva. Ezután lefejtik mindkét oldalon a szalonnát az állat hátáról, oldaláról, egészen a hasig, és jobbra-balra kiterítve hagyják. Fejszével elválasztják a gerincet a bordáktól, s az órjának nevezett gerincoszlopot a farokkal együtt kiemelik. Kétfelé terítik az oldalast és kiszedik a belsőségeket előbb a mell-, majd a hasüregből. A gyomor és a belek eltávolítása után fejtik le a hájat. Az oldalasokat kiemelve a bontószéken csak a szalonna marad az állal. A hasaszalonnán, a háj alatti részen fekvő hús a disznó nyula, nyúlja. A hús és a szalonna darabolásában, tartósításában táji különbségekből és időbeli változásokból adódó eltérő megoldások szokásosak az utóbbi évszázadban. A húsdarabok tartósításánál alkalmi ingadozás is adódik abból, hogy egyes részeket kolbászba, kocsonyába, disznósajtba, frissen húsoskáposztába vagy nyersen kóstolóba szánnak-e. Általánosan megfigyelhető, hogy korábban többet tartottak meg füstölt húsnak. Sózni-füstölni szokták a fejet, az orját, a két oldalast, az oldalasokról a hátgerinc mellett leválasztott hosszúpecsenyét (fehérpecsenye, kanászpecsenye), a nyúlját, két lapockát, két darabban a medencecsont izomburkolatát és a végtagokat (sonka). Az orjadarabot kiiktató ún. karajra bontás (ennél az állatot állványra akasztják, a bontást a hason kezdik, a gerincoszlopot kétfelé hasítják) magyar parasztháztartásokban a 19–20. sz. fordulójától jelentkezik szórványosan, és máig csak kisebb körzetekben gyakori. Viszont korábban is rendszeres eljárás volt – a perzselést helyettesítő forrázással együtt – több hazai német lakosságú vidéken. Húsiparunkban a karajra bontás régóta szokásos, míg a forrázást későn és részlegesen, a tekintélyes debreceni hentesiparban pl. csak az 1930-as években, exportigények kapcsán vezették be. Parasztháztartásban a disznót megöli és felszedi (bontja) a gazda. Ehhez böllért a nagygazdák

presztízsből, mások csak egészséges férfi családtag hiányában hívtak. Disznóölésnél férfimunka még a perzselés, a tartós töltelékek elkészítése, a hús és szalonna sózása. Női munka a béltisztítás, a hurka és gömböckészítés, az abálás (kövesztés), a zsírsütés, valamint a munka végeztével sorra kerülő disznótor ételsorának elkészítése, a szomszédoknak-rokonoknak küldendő kóstoló összeállítása. Sokfelé egy meghatározott színhúsdarab (pecsenye) a kanász, kondás disznóölési járandósága (kanászpecsenye, pásztorpecsenye). A disznótoros házat estefelé gyakran látogatják meg alakoskodók (alakoskodás) és más adománygyűjtők. [23]

A disznóöléshez a paraszti életben betöltött fontos szerepénél fogva hiedelem jellegű előírások és tilalmak is fűződtek, amelyek a hit szerint elsősorban a sikeres ölést biztosították. Ezek közül általánosan elterjedtek voltak a disznóölés tilalmas napjaira vonatkozók: nem volt szabad újholdkor ölni, mert férges lenne a hús; helyenként változóan tilos volt a disznóölés kedden, pénteken, vasárnap, mert pl. megromlana a hús; valamint néhány magára a disznóölésre vonatkozó (közben nem szabad a disznót sajnálni, mert nehezen döglik meg; a disznó felhasításakor kacagni kell, hogy vastag legyen a szalonna; a sózást szótlanul kell végezni, nehogy férges legyen a hús; néhol a hurkát is szótlanul főzték, nehogy kifakadjon); továbbá bizonyos, az asszonyokra vonatkozó tilalmak (terhes asszony ne lépjen disznóperzselésbe, mert gyereke szőrös lesz; ne egyék a velőből, mert a gyerek taknyos lesz; asszony ne egye az orrát, mert törni fogja az edényeket stb.). Szórványosan felbukkanó, helyi jelentőségű adatokat nagy számban ismerünk (pl. azt tartották, hogy ha öléskor a Göncölszekér és Kaszáscsillag közel van egymáshoz, több zsír lesz; ölés előtt a disznót meg kellett kergetni, hogy porhanyós húsa legyen stb.). A levágott disznó bizonyos részeit felhasználták gyógyító, ill. mágikus eljárásokra; így elsősorban a Tamás-napon vágott disznóból eltett tamáshájat gyógyszerként, a levágott nemi szerveket és csecsbimbókat az ólba visszadobva a sertésszaporaság céljából.

A disznótor a disznóölést követő vacsora. Az elfogyasztott ételek alapját a levágott disznóból frissen készült húsos ételek teszik (legáltalánosabb étrend: húsleves, húsoskáposzta és a frissen kisült zsírban sütött fánk). A disznóölésnél segédkezőkön kívül a szomszédokat, közeli rokonokat is meghívják – a meghívást viszonozni illik. Vidékenként változóan elsősorban csak a saját korosztályukat vagy öregeket is hívnak; de általában egész családokat, tehát házaspárokat gyerekekkel együtt. Ez családias jelleget ad a disznótornak, és meglehetősen kizárja a mulatságokon általában szokásos lányok-legények közti enyelgést, udvarlást. Evés-ivás, borozgatás, vidám hangulat jellemző a disznótorra, amely elsőrendű alkalma a közös dalolásnak, alkalom továbbá a tréfálkozásra, mesélésre és alakoskodásra, esetleg alakoskodással egybekötött adománygyűjtésre, köszöntő szokások gyakorlására. A disznótori szokások gyakran obszcén jellegűek. A hangszeres zene (egy-egy alkalomszerűen előkerülő hangszert – pl. citerát – kivéve) és a tánc nem jellemző a disznótorra. [23]

A befőzés a cukorral való gyümölcstartósítás egyik módja. A parasztháztartásokban cukor e célra az I. világháborúig alig volt használatos. Náluk a sokféle édes lekvár és a cukoroldatban, vízgőzzel vagy forró vízzel hevítve tartósított befőtt egészen új keletű készítmény. Régebbiek a cukor nélküli befőzési változatok. Közülük általánosabb, nagyobb múltú a lekvárfőzés szilvából. A híres szilvatermő Szamosháton a századfordulón még előfordult, hogy friss gyümölcsből lekvárt nem főztek, hanem alkalmilag készítettek ételt aszalt szilvából. A szilvalekvárt nagy mennyiségből, egészen besűrítve rézüstben főzik. Hozzá főként besztercei és vörösszilvát használnak, melyet kimagozva vagy magozatlanul tesznek az üstbe. Az utóbbi esetben a felfőtt szilvát cserép szűrőedényben áttörve magozzák ki, majd tovább főzik. Besűrűsödve, megkeményedve az eredetileg 3–5 üstnyi lekvár befér egy üstbe. Egy ilyen főzet 12–24 óra alatt készül el. Óvatosan tüzelnek alatta és gondosan keverik. Az üstöt földbe ásott gödörkatlanba, sárból-vályogból rakott udvari katlanba, újabban gyári fém üstházba állítják. Fenekét kívülről besározzák. A keveréshez hosszú nyelű, nagy kerek vagy hosszúkás (gyakran áttört) fejű fakanalakat használnak. A 19. század végén helyenként könnyebben mozgatható és hatásosabb keverőszerkezet (vitorla) is előfordult. A kész lekvárt, szilvaízt közönséges cserépfazekakba, bögrékbe, szilkébe (Szatmár) töltik, gyakran beteszik kenyérsütés után a kemencébe is, hogy biztosabban megkeményedjék. Lekötni csak por ellen kell. Az Alföldön készült fedeles lekváros cserépfazék is. A szilvalekvár évekig eltartható. Legfontosabb szerepe a magyar népterület keleti felének táplálkozásában volt, ahol kukoricapéppel is rendszeresen ették. [23] A lekvárfőzés valamikor kiemelkedő eseménynek számított egy község életében, mivel a 12-24 órán át tartó állandó keverés mellett összegyűlt a falu apraja-nagyja: rokonok, szomszédok, barátok, ismerősök. Noha ma már zárkózottabbak az emberek, a szűkebb családi-baráti körnek még így is kellemes nyárvégi szórakozást biztosít az üst melletti közös program.

2.3. Kárpátalja fő gasztronómiai jellemzői

A kárpátaljai ételeknek egyedi ízük van. Szerte vidékünkön még ma is azokat a több száz éves recepteket használják, amelyek nagyanyáink és dédanyáink idejéből maradtak ránk. Ezek az ételkészítési leírások különösen a hegyvidéki járásokban maradtak fent. A rahói járásban élő huculok például ma is ugyanúgy készítik a juhtejből a sajtot (brinzát), túrót és más ételeket, mint őseik. A hegyvidéki járásokra – a rahói, técsői, mizshirjai és volóci – jellemző, hogy lakóik kedvelik a bárányhúsból készülő húsételeket. Nagyon sok ételreceptben megfigyelhető – különösen Rahón és vidékén –, hogy a román konyhára jellemző fűszereket használják. Nagybocskó és Aknaszlatina környékén sok magyar ételt is készítenek. A hegyvidéki járások gasztronómiájában előkelő helyet foglalnak el a különböző gombás ételek. Ezek készülhetnek szárított vagy savanyított gomba felhasználásával is. Huszton és Técsőn már cseh, illetve sváb nemzeti ételféleségekkel is

találkozhatunk. Itt már több fűszert használnak a háziasszonyok. Míg a rahói járásra elsősorban a rozmaring, a hagyma, a fokhagyma és a fekete bors konyhai használata jellemző, a huszti, az ilosvai és a nagyszőlősi járásban a zeller, a kapor, a majoránna és a piros paprika dominál. [8]

A munkácsi járásban a sertés-, a borjú- és marhahúsból készülő, valamint a halételek emelhetők ki. Mivel ebben a járásban élnek egy tömbben a német nemzetiségűek, sok sváb étel is megtalálható az étlapokon. A beregszászi járásban a magyar konyha ízei dominálnak, itt sok ételt készítenek szárnyasokból. A finom pecsenyéket előzetesen bepácolt húsból készítik. A magyaroktól vették át a helyi ruszinok a bográcsgulyás, a halászlé és a pörkölt készítésének receptjét. Körülbelül 15 féle olyan étel szerepel éttermeinkben az étlapon, amelyek kifejezetten „beregi" eredetűek és a megyében működő vendéglátóipari szakközépiskolákban is tanítják ezeknek az ételeknek az elkészítési módját.

Kárpátalján a sütőipari termékek között fontos helyet foglalnak el a cukrászkészítmények. A leveles tésztától a kevert piskótatésztáig szinte mindenféle alapot használunk, mézet, diót, mogyorót és mákot is. Gyakorlatilag nem használunk marcipánt és a krémeket is többnyire vajból és nem tejszínből készítjük. A kelt tésztából készült kalácsok, fánkok és lángosok töltelékei is különbözőek. A gyümölcsíztől kezdve a káposztáig szinte mindenfélével készíthetők.

Néhány éve megjelentek a keleti ételkülönlegességek is Kárpátalján. Az örmény, grúz és most már a kínai ételféleségek is megtalálhatók éttermeinkben. A volt szovjet tagköztársaságokból hozzánk áttelepültek magukkal hozták nemzeti ételeiket is, amelyekre elsősorban az egzotikus fűszerezés jellemző. Kárpátaljára jellemző, különleges ételek is léteznek, pl. az éttermek étlapjain is gyakran szereplő „kárpátaljai bifsztek", ami igazi ínyencfalatnak számít. Elkészítése során egy nagyobb szelet sertéshúst (karajt) két oldalán jól befűszerezünk (só, paprika, bors), majd két oldalról pirosra sütjük. A megsült hússzeletre pirított hagymaszeleteket rakunk, majd köménymaggal szórjuk meg és egy kanál majonézt teszünk rá. [8]

III. RAFAJNA GASZTRONÓMIAI HAGYOMÁNYAI ÉS NÉPSZOKÁSAI

3.1. Rafajnaújfalu története

„A magyar helység a kaszonyi járásban a Vérke partján Barkaszó szomszédságában. 79 lakházzal, 453 lélekkel és 2268 holdnyi határral, 1870-ben 584 lakosa volt.” [15:670]

„A helység alapítója valószínűen a Roffoin család, amely a 13. században hazánkban virágzott, így 1285 -ben Roffoin bán Gábort, egy 1303 okmány szerint viszont Dersffi Roffoynt említenek alapítónak . Rafajnát a 15. században a Csapi család birtokolta. 1566-ban a tatárok elpusztították, akkori birtokosok: Dobó Domonkos, Mathuznai János, M.György és Pál özvegyei, és Sándor Antal”. [15:671]

„Az erdőt ami körülveszi Rafajnát, átszeli a Sebes patak, nevét a tatárjáráshoz kötik: R.Ujfalu régi község. A szaporodás és település által nagyobbodván Ujfalu néven maradt. Keletről a Gróf Scönborg Rafajna nevű erdelye környezi-Eszak Kletről szántó foldjei lévén a Barkaszói határtól a Sarnó nevű patak vágja ketté. Eszak nyugatról ki folyó jótékonyságokat Szernye községével együtt élvezendik.Ugyan csak ezen erdőn van egy folyam, neve Sebes patak. Nevét onnan vette hogy Tatár járáskor a lakosok községöket ott hagyván, a Tatárok előtt a Sebes patakig futottak. Ott megállván be várva a Tatárokat.. A lakosság vezére Badó Mihály a tatárok fő vezére a Chán fiát lováról le lövén, földre derittetett búkásúl miatt a Tatárok, elvérzett Urokat lóra kötve tova fútottak. A Tatárok közzül a csata téren sokan el- véreztek, máig találtatnak fegyver darabokat. A Badó család R. Ujfaluban nevökkel büszkék, - délről a Szernye vize mosti határát csavargós medrébe sokáig tartotta, a Bor”sából hirtelen kirohanó árot, magávalragadva a Gáthi nagy tóból a Raf. erdőn a Szernyébe szakadó árot is.- A” benti lakosok egy vallásuak békés nyúgodt űtan élvezik napjaikat, buzgón halgatják a” nagy Ref. papjuk tanitásait. R.Újfalu Maj 26. 1865 öszve irta: Sárközy Gedeon mp ker.jegyző, Hegedüs Sámuel m, K Hegedüs Sámuel k x vo hites, Barkaszi János hites .”[15:425-426]

1600 új birtokost emlitenek Melith Péter és néhai Melith Zsuzsána Perényi Györgyné örököseit.

II. Rákóczi Ferenc fejedelem kedvelt kocsisának, Diák Matyinak itt egy telket ajándékozott, aki vallási buzgósága jeléül itt egy harangot öntettett, mely emlékét máiglan fenntartja.

„Az 1682. urbáriumban említett rafajna uradalmi major most Gut határába esvén,ott érintetik.” [15:671]

„1549-ben Szernyével együtt tartottak plébánost, akinek 6 kalangya búza jutott a dézsmából.1550-ben pedig három falu, Szernye, Kirsano, és Rafajnaújfalu „halgattak egy harangot”.

1645-ben szerveződött anyaegyháza. 1669-ben Lónyai Anna egy parókiának való telket adományozott az egyháznak. XVIII. század elejéig fatemploma volt. 1766-ban megújították. 1824-ben kezdték építeni a mostani kőtemplomát.

1801-ben Lehotay István volt a prédikátor. Az 1854-évi vizitációnak Parré Pál azt jelentette, „...hogy hallgatónak egy része vasárnap és más napokon a közönséges Isten tiszteletet elmulasztván, ezen időt korcsmai látogatásokra fordítja”.

A gyülekezet iratai között találták meg Váradi György esperes 1714-ben írt kéziratos könyvét, mely a Beregi Egyházmegye évszázadokig gyakorolt papszentelési rendtartását tartalmazza”.

„A reformált község már 1645-ben anyaegyházat képezett, azelőtt Szernyének lévén fiókja. Iskolatanítója 1812 óta van, anyakönyve pedig 1766 óta vezetik, amikor Vári Mihály volt a pap.

A múlt században csak fatemplomban dicséré a község a teremtőt, melyet 1766-ban megújítani akarván, a törvényhatóság szemlét tartott, melynek javaslata folytán 1768-ban meghatároztatott a terjedelme: ez azután 1824-ig fennállott, a midőn a mostani kőtemplomot építetté. mellet 1836-ban szentelték fel ifj. Vekerdi Nagy Mihály esperes és Filep Samu helybeli hitszónok.A paplaki telket még 1669-ben nyerte a község Lónyai Anna özvegy fejedelemnétől, mely később a Lónyai Ferenc féle telekárt elcseréltetett.

Főbirtokosai most is a Lónyai családbéliek, jelésül L. Albert főispán, azonkívűl Rácz Samu örökösei, kisbirtokosok: Antal, Demeter, Hegedüs, Kovács,Sándor, Tóth s más lakosok”. [15:672]

A fentieket támasztja alá a következő szövegrészlet is: „A falunak 1645-óta van református anyaegyháza. II. Rákóczi Ferenc kedvenc kocsisának, Deák Mátyásnak a községben ajándékozott egy telket. .Népdalgyűjtő útján Bartók Béla is eljutott a faluba.

Az 1733-ból való fatemplom helyén épült fel 1828-ban, klasszicista jelleggel. Úrasztali edényei közül az egyik kehely XVIII. századi.”

„Kehely: ezüst, aranyozott felirattal tagolt domború talpú, kúpos szárán körte alakú nóbusz, tulipánkehely kupája felül széles peremes. Felirata a szájpereme alatt: „Tsináltatta az R.Ujfalusi Sz.Eclesianak Boros Jenői Rátz György és Élete párja N:Szentpétery Éva asszony 1759.10. dik octobr.”

Az 1912-ben kiadott népszámlálási adatok szerint 1910-ben összesen 200 ember élt a falunkban. Életkor szerint osztályozva: 6 évnél fiatalabb-34, 6-11 év között 37, 12-14 év között 23, 15-19 év között 18, 20-39 év között 41, 40-59 év között 37, 50 évnél idősebb 10. (A Magyar Szent Korona országainak 1910 évi Népszámlálása, 1912:212)

„1923. januбr 31-йvel a Mezxkaszonyijбrбs megszьnt, Mezxkaszony, Hetyen, Beregsom,Zбpszony, Kisharanglбb a Beregszбszi; Kis- йs Nagydobrony az Ungvбri; Bбtyu, Barkaszy, Bytrбgy, Szernye, Csongor, Rafajnaъjfalu a Munkбcsi jбrбshoz kerьlt.” [9:18]

Rafajna-major - Rafajnához egykoron egy nagy terjedelmű major is tartozott: „Ezen a gróf Schönborg család birtokához tartozó s a nagyguti határhoz csatolt nagyterjedelmű major szép tölgyerdők környezetében fekszik. Hajdan is a munkácsi uradalomhoz tartozván, az 1682. évi úrbérben róla feljegyeztetett, hogy itt két nyomásra két nagy földtábla van, melyet a jobbágyok dézsma fejében művelnek a hogy a rafajnai erdőn volt nagy rétet gondatlanság miatt a víz igen megrontott, hogy rajta 1672-be 25 öl széna, a mezőn pedig „20 ember-kasza” utána 16 szekérnyi termett. Most a major 615 holdból áll. A gazdaság jó épületekkel van ellátva s 1871 Budveiszból 8 családbeliek erdei favágókul telepíttettek le, kik azonban már 1880-ban a Szidor- és puzsnyákfalvi hasonló telepítvényekre helyeztettek át.” [15:672]

A majorról szóló információkat támasztja alá a következő szövegrészlet: „Rafajna. Szabad puszta Bereg Vármegyében, földes Ura Gr.Schönborn Uraság, fekszik N. Lucskához 1 fertály mérföldnyire, határja egyenes, nevezetes makktermő erdeje van”.

Saját pecséttel mikortól rendelkezett sajnos pontosan nem lehet tudni, csak annyit, hogy nálunk már a XVI-XVII. században volt pecsét, ami abban az időben más megyékben nagyon ritka volt. Minden falu kiválaszthatott valamit ami nagyon jellemző arra falura, a címeren körben latin felirat olvasható.

Rafajna cimere és pecsétjén a következő motívum volt látható: Rafajna-Ujfalu: balra futó szarvasmarha. K.i.: „Possessio R.-Ujfalu.”

3.2. Ünnepekhez kötődő hagyományok Rafajnán

3.2.1.. Húsvéti népszokások

Rafajnán főként a hagyma héjában festett tojások ismertek, amelyet különböző levelekkel díszítenek, az így elkészített tojásokat szalonnabőrrel fényesítik.

Húsvét hétfőn a kisfiúk korán reggel útra kelnek, felkeresik a lányos házakat, különböző locsolóverseket mondanak, meglocsolják a lányokat, nehogy elhervadjanak, amiért cserébe hímes tojásokat kapnak.

A húsvét jellegzetes étele a füstölt, főtt sonka, amely minden család asztalán megtalálható. Nálunk nagyon-nagyon régi hagyomány az, hogy húsvétkor *sárgatúrót* készítünk. Ez egy családi hagyomány, nagymamám is mindig készített, anyikám is, nagynéném is, és nővérem is mindig készít sárgatúrót. Rafajnán nem sokan készítenek. Két változata van: a sós és az édes. Mi mindig az édeset szoktuk készíteni, ennek módja a következő:

Három liter tejet odateszünk a tűzre, 15-20 tojást, de minél több van annál nagyobb lesz a sárgatúró, feltörünk és villával kicsit elkavarjuk. Nem szabad nagyon összetörni, az a jó ha a tojás fehérje darabokban megmarad, mert nagyon szépen mutat majd az elkészült sárgatúróban. Amikor meleg a tej, de még nem forr, lassan beleöntjük a tojást. Ahogy a tojást beleöntöttük, ettől kezdve a fazék alját óvatosan mindig meg kell keverni, nehogy odaégjen a tojás, mert akkor nagyon rossz íze lesz a sárgatúrónak, de nem szabad összetörni sem a tojást, csak nagyon lassú mozdulatokkal szabad keverni. Nem teszünk bele semmit, és nem hagyhatjuk ott a tűzön, nagyon figyelni kell rá. Amikor felforr a tej, és látjuk, hogy a tojás el kezd összekapódni (megfőni), amikor látjuk, hogy a tej színe elkezd megváltozni akkor teszünk bele cukrot. Én mindig kóstolás után szoktam, 15-20 dekát, 2-3 vaníliacukrot és egy kiskanál fahéjat, mert nagyon jó ízt a sárgatúrónak, és egy nagyon kevés sót. Nagyon óvatosan kell kavarni, hogy ne törjön össze a tojásfehérje. Amikor már látjuk, hogy a tojás összekapódott és a tej színe olyan mint a savó, sárgás, átlátszó leve van, akkor egy szűrőbe teszünk két réteg gézlapot (till), és leszűrjük. Összekötjük a négy sarkát, keresünk egy magas falú fazekat és keresztbeteszünk rajta egy fakanalat, erre rákötjük a tillban lévő sárgatúrót. Hagyjuk egy éjszakát, had tudjon belőle minden folyadék távozni. A sárgatúró levét nem szoktuk kiönteni, mert nagyon finom, mindig megisszuk. Másnap, amikor kibontom és kiveszem a sárgatúrót, beteszem egy tepsin a sütőbe, hogy szép piros réteg süljön rá. Nagyon finom és népszerű a családunk körében.

3.2.2. Újkenyér ünnepi népszokások

A 90-es évektől kezdődően Kárpátalján elsők között megrendezték Rafajnán az Új Kenyér Ünnepét, Fejes Sándor polgármester szervezésével. Mára ez már hagyománnyá vált, amelyet minden év augusztusának utolsó hetében rendezünk meg egybekötve Ukrajna függetlenségének évfordulójával. A rendezvény a református istentisztelettel kezdődik, amelynek keretében a lelkész megáldja az új búzából készült kenyeret. Ezután a falu központjáról indul el az ünnepi felvonulás, a vonulók élén a kisdobos szeretettel meghívja a falu lakosságát a rendezvényre. A népi ruhába öltözött kislányok az alkalomhoz illő népdalokat énekelnek (Érik a, hajlik a búzakalász, Ritka búza, ritka árpa...). Miután a felvonulók a futballpályára érnek, kezdetét veszi a megnyitó ünnepség, ahol a polgármester úr és a meghívott vendégek elmondják ünnepi beszédüket és köszöntik a jelenlévőket. A megnyitót a kulturális műsorok színes kavalkádja követi, amellyel párhuzamosan érdekes vetélkedők zajlanak. Érdekesség a tombola, amelynek a fődíja értékes nyeremény. A színes programoknak és kikapcsolódási lehetőségnek köszönhetően nagyon népszerű rendezvény a környező falvak lakosai körében is. A program reggelig tartó szabadtéri bállal ér véget.

Rafajnaújfalun él olyan idős néni, aki még mindig saját kezűleg süti a kenyeret. Varga Irénke 58 éves, itt született és ide jött férjhez. Itt él most is Rafajnán. Kb. 30 éve van kemencéje, ebben üti

a kenyeret kenyeret. Igaz, most már ritkábban süt. A kenyérsütést az anyjától tanulta, aki még szintén él (89 éves). A kenyérsütés úgy kezdődik, hogy megszitáljuk a lisztet, kovászt készítünk, kis gödröt kell csinálni a lisztbe és abba kavarni be csak víz nélkül a tésztát, ezt elkészíteni este, reggel pedig hozzá tenni élesztőt és azzal bedagasztani.

Most már legtöbbször csak élesztővel készíti, hiszen így keveseb időbe kerül, de több a munka: bedagasztjuk és várjuk, hogy keljen 1 óra hosszát, utána kirakjuk tepsibe. Régen a kemencének a földjén volt sütve, nem a tepsiben, de most már csak tepsiben. Amíg a tészta kelt a tepsiben, addig befűtötték a kemencét. Amíg nem szikrázik a kemence, addig kell fűteni és amikor már szikrázik a kemencének az alja, akkor a szenet kikaparják – elöl hagynak egy kis szenet, hogy felhúzza a tésztát a forró, utána lapáttal berakják a kemencébe a kenyeret sülni. Utána 10-15 perc múlva, mikor feljött a kenyér, teljesen kikaparjuk a parazsat, még utána 2 óra hosszát sül a kenyér. A kenyér tésztájába vizet, sót, lisztet, kovászt, élesztőt teszünk. Dagasztani addig kell a tésztát, amíg nem izzadunk és amíg a tészta a kezünkről nem megy le magától. Ugyanazzal a régi technológiával süti a kenyeret, ahogy Irénke az édesanyjától tanultam. A régi kemencéje tönkre ment, így újat csináltatott. Régen nagyon ritka volt az a ház, ahol nem sütöttek kenyeret. A kemencében 5-6 kenyeret lehet sütni egyszerre. Kenyérlángost, lepényt is sütöttek így régen: amikor a tepsibe tették a kenyértésztát, hagytak meg egy kis tésztát, kinyújtották és pl. kapros lángost sütöttek a kemencében. A kenyérsütés 5 óra hosszába kerül, így régen már reggel 5 órakor hozzá kellett fogni, hogy délre kisüljön a kenyér. Régen sütöttek még olyan kenyeret, hogy héjában megfőzték a krumplit, és meghántották, belereszelték kislyukú reszelőn és beledagasztották: ez "sűrűbélű" kenyér volt és táplálósabb. A lisztet a malomba őrölték régen a kenyérsütéshez.

3.2.3. Karácsonyi népszokások

A karácsony a négyheti adventi készülődéssel veszi kezdetét. Igaz hogy, a karácsonyt megelőzi az adventi várakozás, de nem minden családnál hagyomány az adventi koszorú készítése, és az adventi gyertyák meggyújtása. A nagyheti készülődéskor acsalád apraja-nagyja készülődik, takarítanak, sütnek főznek, majd szenteste felállítják az előre megvásárolt fenyőfát.

A karácsonyfa-állítás szokásának előzménye európai eredetű, középkori szokás. Mivel Ádám-Éva napján előadták a teremtés történetét, melyben szerepelt a paradicsomi életfa – a tudás fája –, az almán kívül rákerült a kígyót jelképező lánc is. Az almafát télen nem fenyőfával, örökzölddel helyettesítették. A karácsonyfa és a karácsonyi termőág állításának szokása sokáig egymás mellett élt, s díszei sokáig azonosak voltak.

Rafajnán a szentestei családi ünnep el sem képzelhető karácsonyfa nélkül, pedig a karácsonyfa-állítás alig százéves szokás. A díszítés is nagy változásokon ment át az évszázadok során. Régebben nagymamám és édesanyám már a karácsony előtti hetekben hozzáláttott a

mézeskalács-figurák sütéséhez. Ősztől gyűjtögették a szép piros almákat, arany- és ezüstpapírokba csomagolták a diókat, színes papírfüzéreket készítettek, házilag főzték a szaloncukrot, maguk öntötték a gyertyákat.

Idősek elmondása alpján tudom, hogy régebben a szülők készítették a fát nagy titokban, s addig a gyerekeket valamilyen ürüggyel „eltávolították” otthonról. S este „mikor beállt az ünnep, csengőszóval invitálták őket a szobába, ahol már várt rájuk az „Angyalka” vagy „Jézuska” ajándéka: a csodás, csillogó karácsonyfa, s alatta hevertek a dió, az alma és a többi meglepetés.

A karácsonyi ajándékozás a karácsonyfa-állítás szokásánál is újabb. Régen a kántálók, a betlehemezők, a köszöntők kaptak ajándékot. Azok is ételfélét és legfeljebb egy kis pénzt. A karácsonyi ajándékot az asztal alá tették, mert fát nem állítottak. Egy marék szénára ünneplő kendőt terítettek, s erre tették a gyerekeknek diót, almát, mézeskalácsot, egy-egy ruhadarabot, akik úgy tudták, hogy mindezt a Jézuska hozta. Általában mindenütt a karácsonyfa és a rajta lévő nyalánkságok jelentették az ajándékot.

Manapság egyre több családban köztudott, hogy az „Angyalka” csak hagyomány, így a gyerekek is többnyire bekapcsolódnak az előkészületekbe. S bár ma már minden kapható az üzletekben, nem érdemes mindent készen megvásárolni. Hiszen a legszebb – akár ajándék, akár dísz – az, amit magunk készítünk.

Rafajnán régi szokás, hogy a szenteste megtartott istentisztelet után a református aszonyok jártak házról-házra karácsonyi éneket énekelni, kántálni – máshol regőlésnek is hívják –, két karácsonyi éneket énekeltek el. Ez a szokás azonban már feledésbe merült.

Napjainkban a 12-15 éves gyerekek körében elterjedt a betlehemezés. A gyerekek házról-házra járnak és felelevenítik Jézus születésésnek történetét, amelyért cserében pénzadományt várnak.

Szilveszter napján népi hiedelmek szerint nem szabad szárnyast enni, mert elkaparja a szerencsét, inkább malacot mert az kikotorja, ezek a hiedelmek ma is élnek Rafajnán, így az ünnepi asztal minden évben a hagyományoknak megfelelően van megterítve. A család minden tagja ébren várja az éjfélt, amikor a harangzúgásra a falunk nagy része felmegy a református templom elé és mindenki köszönti az újévet.

Nagymamám idejében és napjainkban is tartja magát az a hagyomány, mely szerint minden családnál első vendégnek egy férfinak kell a küszöböt átlépnie, hogy a család éve szerencsés legyen, ezért éjfél után a férfiak elindultak újévet köszönteni, a szomszédokba és a rokonokhoz, ezek a köszöntések hajnalig is tartanak. Napjainkban a zajongás már csak a petárdáknak köszönhető, nagymamám idejében kolompokkal és különböző hangkeltő szerszámokkal mentek végig a falunkon, hogy elkergessék a régi évet.

3.3. Élethelyzetekhez kötődő hagyományok Rafajnán

3.3.1. Keresztelőhöz kötődő népszokások

Rafajnán is az 1900-as évek elején a falusi asszonyok otthon, a faluban szültek egy erre a célra kialakított házban. A szülést egy bábaasszony vezette le, aki nagy tiszteletnek örvendett. A gyermekágyasnak meghatározott ideig nem volt szabad felkelni, ez idő alatt a rokonok és a szomszédok komatálat vittek, hogy kíméljék a gyermekágyas anyukát. A komatálban sokféle ételt vittek nem csak az anyukának, hanem a család számára is, mivel a gyermekágyas nem tudott főzni.

Ismeretes olyan népi babona, hogy nem szabad a gyermekágyasnak tejet vinni, mert akkor elapad az anyatej. Keresztelésig a gyereket nem szabad kivinni a szobából, nehogy megártson a szem (azaz nehogy megverjék szemmel).

Egyházi hagyomány a keresztelő. Az újszülöttnek kersztanyát és keresztapát választanak, akik az újszülöttet a keresztvíz alá tartják, akik Isten színe előtt megfogadják, hogy úgy nevelik és segítik a gyermeket felnőttkoráig, hogy később majd ő maga tegyen vallást hitéről. A templomi keresztelő után a hazatérő keresztszülők ezzel a mondattal lépnek be a házba: „Pogányt vittünk, keresztényt hoztunk!” A meghívott vendégeket ünnepi ebéddel fogadják, amit faluhelyen hagyományosan komának neveznek.

3.3.2. Lakodalomas népszokások

Rafajnaújfaluban a lakodalmak őrizték meg legjobban a népi hagyományokat, nem sok változás van a régi lakodalom és a mostani menete, rituáléi között.

Hagymányosan a lánykérővel kezdődnek el a lakodalmak előkészületei. Lánykérőbe a legény a keresztapjával és családjával megy, ahol a keresztapa megkéri a kersztfia számára a kiszemelt leányt. Amenyiben megfelelő a leány számára a kérő, jegyet váltanak.

Elkezdődik a lakodalom előkészítése.

A polgári és egyházi esküvő után a fiatal pár hazatér ahhoz a szülői házhoz, ahol szándékukban van folytatni az életüket, itt tartják meg a lakodalmat. A hazatérő nésznépet zárt kapuval fogadják, viccelődnek, de végül mindenkit felengednek az udvarra. A vőfély az esküvő előtt kikéri a menyaszonyt a vőlegény számára, ilyenkor általában a sánta menyasszony jön elő, aki egy idősebb néni, hogy megvicceljék a vőlegényt. A vőlegény természetesen ragaszkodik ahhoz, hogy keressék tovább a menyasszonyt, míg elő nem hozzák az igazit.

Nagy népszerűségnek örvend az a népszokás, amikor ellopják a menyaszonyt, és addig nem hozzák elő, amíg a vőlegény meg nem teszi, amit kérnek tőle. Újabban a vőlegényt is el szokták lopni.

Többfogásos lakomát tálalnak a násznépnek. A vőfély közben versekkel, jelenetekkel szórakoztataja a násznépet. Ma a lakodalmi vacsora után történik a menyasszonytánc, amikor is a násznép táncol a menyasszonnyal, a táncért kendővel lefedett tálban pénzt gyűjtenek a fiatalok számára. A mennyasszonyi tánc végeztével a fiatal férj és az ara elvonulnak átöltözni „menyecske ruhába", ekkor kötik be a menyasszony fejét, ami azt jelenti, hogy az asszonyok közé fogadják a menyasszonyt. Az asszonnyá lét jelképe régtől fogva a párta levetése és a főkötő feltevése volt.

Éjfél után régi szokás szerint a hívatlan vendégek is betérhettek *szennyes-táncra*.

A lakodalmas étkezési szokásainkról Hegedüs Irénkét kérdeztem. Hegedüs Irénke szintén a főzés tudományában jeleskedik Rafajnán. 59 éves, már nyugdíjas és nagyon szeret főzni. Sokszor hívják meg lakodalmakba, keresztelőkbe és ballagási ünnepségre, mint szakácsot. Főzni leginkább édesanyjától tanult meg, aki szintén nagyon szeretett főzni. Irénke a mai napig megkérdezi ismerőseitől, hogy mi thogyan főz, hiszen így szerez új tippeket, recepteket. Szakácskönyvekből is sokat tanult. A lakodalmakra a hidegtálakat szakácskönyvből készíti.

A régi receptek közül, amit még nagymamájától tanult és a mai napig főzi: az ótott tej. A receptje a következő:

Odateszünk forrni 3-4 liter tejet. Addig főzzük lassú tűzön 3-4 órahosszát, amíg a tej rózsaszínes barnává válik. Amikor ez megfőtt, levesszük a tűzről és hagyjuk kihűlni. Amikor kihűlt, jó finom házi tejfellel bekészítjük a következőképpen: elhabarjuk a tejben a tejfelt, jól átkavarjuk, betakarjuk pokróccal, hogy jó melegen tartja. Másnap reggelre úgy megalszik a tej, hogy kanállal lehet szedni, mint az aludttejet. Főzünk hozzá kukoricadarát sós-cukros vízben, vagy tejbekásával is lehet enni. A legfinomabb a kukoricadarával.

A savanyított daráslevet pedig a következőképpen készítjük:

A korpára öntünk vizet. Tegyük félre 3-4 napra, hogy megsavanyodjon korpa. Amikor kellően megsavanyodott leöntjük róla a vizet, abban a vízben megfőzzük a kukoricadarát, tejjel besűrítjük. Mostanában sajnos már senki nem főzi ezt az ételt.

Nálunk, Rafajnán az esküvőkön a legfontosabb hagyomány a tyúkleves, töltött káposzta, tejfeles paprikás, tört krumpli. Máshol többféle ételt készítenek, de nálunk ez a hagyomány még tartja magát. Itt az esküvőkön nincs hagyománya a rizibizinek, sem a kásaféléknek. Ugyanakkor a fiatalabb korosztály nagyon igényli a változatos ételeket. Többféle hústekercset sütünk, többféle salátákat készítünk az esküvőkre. Modernebb ételek inkább a hidegtálakban fordulnak elő, a meleg ételek nem változtak, megmaradtak az eredeti régi receptek szerint. A lakodalmak két fő étele a tyúkhúsleves és a töltött káposzta. A töltött káposztát a következőképpen készítjük: amennyi kása, annyi hús, jó sok hagymát felaprítunk, disznózsíron megfonnyasztjuk, teszünk bele húst (de csak a felét), a kását megtisztítjuk, beletesszük a nyers hús másik felét is, felfűszerezzük, közben a hagymára jó sok pirospaprikát teszünk és ráöntjük a kásás húsra, jól összekeverjük. A

káposztalevelet forró vízben megfonnyasztjuk, eltépkedjük kicsire, nálunk az a hagyomány, hogy olyanak kell lennie a töltött káposztának mint egy kis újnak. A töltött káposzta lényege a sok hús, sok hagyma, jó borsosan, csípősen, ez adja meg az ízét – Irénke még mindig úgy készíti, ahogyan édesanyjától tanulta.

A fiatalabb korosztályt is érdeklik a receptek, szívesen elmondja mindenkinek, hogyan főz egy-egy ételt.

3.3.3. Temetéshez kötődő népszokások

A temetési szokások erősen vallásosak. A templom harangjávad adják hírül, hogy halott van a faluban. A temetést megelőző este van a virrasztó, amikor a sirató asszonyok elmennek a halottas házhoz, verseket mondanak a halott helyett, mintha a halott helyett beszélnének, vagy elmesélik az életét. A halottas házba csak a nők mennek be, a férfiak az udvaron tartózkodnak a halott tiszteletére. Éjszakára nem hagyják egyedül a halottat.

A temetés napján a halottat mindig lábbal vitték ki a házból. Temetéskor a halott ruháján minden kötést kioldottak, a gombokat kigombolták, a halott szemére pénzt helyeztek. Országosan elterjedt szokás volt a halott hasára aratósarlót vagy más éles vastárgyat helyezni, hogy ne fúvódjék fel.

A koporsóba a halott kedves tárgyait teszik. A halottas háznál nálunk az a hagyomány, hogy a temetést követő éjszaka hagynak az asztalon ennivalót, töltött káposztát, levest a halottnak, ha hazalátogatna, de az asztalt megszórják lisztel, hogy észrevegyék ha itthon járt. Rafajnaújfaluban a gyászszín a fekete. Egy hónappal a temetést követően minden családtag együtt kimegy a temetőbe a sírhoz. Nagymamám mindig azt mondta nekem, hogy nem szabad siratni a halottakat, mert vizes lesz a szárnyuk és nem tudnak repülni. Az idősek azt tartották, hogy ha van a halottasháznál kisgyerek, meg kell vele fogatni a halott orrát, hogy ne féljen tőle.

3.3.4. Egyéb népszokások

Rafajnasi hgyomány szerint december közepén sor kerül a *disznóvágásra*, amelyre a következő hagyományok jellemzőek.

A család apraja-nagyja aktívan készül a disznótorra. Előző este a házigazda meghívja a szomszédokat, barátokat, rokonokat a disznófogóra. Másnap kora hajnalban összegyűlnek a férfiak és együttesen megszúrják a disznót. Ezután bemennek a házba és forralt borral kocintanak, míg a házigazda a vendégeit kínálja. A tréfásabb rokonok – hogy megtréfálják a gazdát –, a már megszúrt disznót elrejtik, vagy egy másik helyre helyezik, de előfordul olyan is, hogy a szúró gondatlan munkája miatt a disznó elszalad, ez az egéssz napi derű forrásává válik, különböző megjegyzéseket tesznek a szúró munkájára. Miután megperzselték és megmosták a disznót a háziasszonyok

munkája következik. Minden disznóvágás hagyományos étele a frissen készült sült hús toroskáposztával. Mig az asszonyok betöltik a hurkát, a férfiak besózzák a húst, betöltik a kolbászt. A gyerekek nagy izgalommal várják a disznóvágást, mert inyenc falatnak számít a disznófül és a ropogós bőr.

Szeptember elején az őszi hagyományok körében ma is élő hagyomány a *szilvalekvár-főzés.* A szilvalekvárfőzéssel kapcsolatban Hegedüs Jolánt kérdeztem, aki 1935-ben született, így már 80 éves. Rafajnán született, itt is él. A szilvalekvárfőzést mindig nagyon várta a családja. Azzal kezdték, hogy leszedték a szilvát előző délután. Este összegyűltek a szomszédok és segítettek kimagozni a szilvát. Másnap hajnalban a férfiak beállították az üstöt és megrakták a tüzet, míg az asszonyok odahordták az üsthöz a kimagolt szilvát. Aprajával beleöntötték az üstbe. Először nagyon nehéz volt megmozdítani a kavarót addig, amíg el nem kezdett a szilva olvadni, akkor már könnyebben lehet kavarni. Ugyanolyan eszközöket használnak most is, mint régen, a nagyszüleink idejében, semmi nem változott. Mivel nem lehet abbahagyni az üstben lévő lekvár kavarását – mert akkor odaég a lekvár és kárba vész a munka –, ezért ez fárasztó munka, de hagyomány szerint a szomszédok és a rokonok jönnek segíteni kavarni a lekvárt. Ilyenkor mindig kínálják őket ciberével, ami egy nagyon finom édesség, és egy évben csak ekkor van, ezért nagyon népszerű is. Szoktak vinni belőle kóstolót a szomszédoknak, ugyanúgy mint a disznótorkor. Akkor jó szilvalekvár ha a lefelé fordított kanálból nem esik ki, szép fényes, ez egésznapos főzést jelent. Jolán az édesanyjától tanulta meg a lekvárfőzést. A családjukban mindig így főzik a lekvárt minden évben. Egy 100 literes üstbe 4 kas (nagy kosár) szilvát tettek bele, főzés után 30 kg kész lekvár lett. Vannak, akik tesznek a szilvához más gyümölcsöt is, például almát, de ők csak szilvából főzik. Ha már jó a lekvár, és nem esik ki a kanálból, akkor szilkékbe szedik ki, abban ál el a legtovább. Ha kiszedték a szilkékbe a lekvárt, akkor hideg helyre teszik. Ha kihűlt megnézik, hogy megkeményedett-e a teteje (bőrös lesz), mert akkor jó a lekvár, ha kemény a teteje, akkor tudjuk, hogy az igen jó lekvár.

Étkezési szokásainkkal kapcsolatban egy másik személyes interjú során a Rafajnaújfaluban élő Antal József is mesélt, aki jelenleg a polgármesteri címet tölti be a településen. A főzés iránti szeretete az elmúlt 25 évben megszervezett falunapok alkalmával csak növekedett. Ezeken többféle ételt is készítettek, helyi hagyományos és speciális ételeket, aminek nagy elismertsége lett, így több meghívást kaptak borfesztiválokra Beregszásztól Ungvárig. Végül különböző versenyekre is beneveztek és számos sikerrel, dobogós helyezéssel tértek haza – ezzel is öregbítve kis falunk hírnevét. 2013-ban a Kaszonyi termálfürdő által meghirdetett Bográcsfőző versenyen első helyezést elérve messzeföldön híres vadasételt, harcsapaprikást és túrós csuszát készítettek családjával. Mivel Antal József a Nagy Erdő Vadásztársasság tagja is, 2015-ben meghívást kapott a Nemesnádudvari vad- és bor gasztronómiai fesztiválra. Nemesnádudvar Európa egyik legnagyobb pincesorával rendelkezik, több mint 500 pincegazda van egy utca soron. Itt szarvasgulyást készített,

és harcsapaprikást túrós csuszával, ami nagy elismerésnek örvendett. Az idei, 2016. évi rendezvényre is meghívást kapott. A főzés iránti szeretete nagyon régi időkre nyúlik vissza: „Tizenéves koromban főztem először halászlét, ami 2-3 keszegből és néhány krumpliból ált, amire nagyon büszkén gondolok vissza. Abban az időben még nem voltak húsok, amit ki tudtunk fogni pecabottal, abból főztünk. A későbbiekben, mivel futballoztam, mindig társaság vett körül, mindig szerettem az üst mellet ott lenni. Nagyon szeretem az embereket, szeretem vendégül látni őket, akkor érzem jól magamat, ha valami finomat tudok a vendégeim elé tenni. Egyre nagyobb elismerést kaptam, úgy gondolom, ha az ember a szívét és a lelkét beleteszi, annak meg van az eredménye." A későbbiekben Antal József éttermet is nyitott a településtől néhány km-re fekvő Kaszony közelében. Visszajáró vendégei voltak a babgulyásért, a sztékért, a halászléért, a pacalpörköltért, a saslikért, nagyon finom volt a sült csülök. Mindig próbáltak finomítani az ízeken. Bár sosem nem tanult szakácsiskolában, a helyi ízeknek megfelelően próbál főzni és a mai napig ezt tartja szem előtt. Pontos receptet nem tudott adni az interjú során, hiszen hogy miből mennyire van szükség, mindig az adott hely és pillanat dönti el. Így pl. a halászlét sokféleképpen lehet készíteni. A legfontosabb, hogy többféle halból készüljön, attól igazán finom, sok piros paprika kell hozzá, pasztőrözve készíti. A harcsapaprikást vagy harcsából, vagy tengeri halból kell készíteni, mert ezek szálkamentesek. Sűrítésnek hagymát tesz bele, de nem sütve, hanem elfőzve a levében, utána beletesszük a tejfölt, ízesítjük, végül a halat – csíkokra vágva. Ha elkészült, házi tésztával készült túrós csuszával nagyon finom, amire házi füstölt sonkát is süt.

Antal József borokkal is foglalkozik, a borkészítést még édesapjától tanulta. Sok évig csak helyben termelt Izabella borokat készített. Mivel mostanában sokfelé járt, és finom borokat kóstolt, elkészítette ezeket a borfajtákat itthon is. 3-4 éve vásárol a beregszászi szőlőhegyről új fajta szőlőket. Már első évben nagyon jó visszajelzéseket kapott a borokról, amit készített. 2014-ben már 5-6 féle bort készített, főképp fehér borokat: Chardonnet, Rizling, Muskotályos, Traminer, és két féle vörös bora volt: Szeparavi és Cvejgert. Hagyományos eljárással készíti a borokat. A borászok azt mondják „a lényeg, hogy legyen egy tiszta hordó, a többi már gyerekjáték". Szemenként leszedi szőlőt, jó minőségű szőlőt vásárol, 2-3 órán belül le kell szedni a gerincről a szemeket, különben károsodik a bor. Oda kell figyelni arra is, hogy lassan forrjon ki a bor, mert egyébként elpárolognak az ízek és nem lesz jó a minősége sem. A hordóknak mindig teljesen tele kell lenniük. 2-3 alkalommal lefejti a bort. Tartósítószer-mentesen készíti, nem is filterezi (szűri), mert épp azokat az ásványi anyagokat szűrné ki a borból, ami fontos.

A Kárpátaljai Népfőiskola gyűjtése alapján elmondható, hogy Rafajnán olyan különleges ételek is népszerűek, mint a görcsleves, káposztás paszuly, cibere /korpa/, daráslé /petrezselyemmel habarva/, fütőn sült haluska, ótott tej, sárgatúró, darás káposzta, tormás káposzta, csőröge, lucskos káposzta, poc, nyögő, öhön, savanyúlé, paszulyos tészta, cukros tengeri, lapcsinka, köménymagos

leves. Emellett van, aki borászattal, pálinkafőzéssel foglalkozik, illtve vannak szakácsaink és kemencében sült kenyeret sütő asszonyok is.

IV. A KUTATÁS EREDMÉNYEINEK FELHASZNÁLHATÓSÁGA AZ ALSÓ TAGOZATOS OSZTÁLYOKBAN

Szülőfalum néphagyományainak és régi szokásainak felkutatása fontos feladat számomra, hiszen ezzel a témával sajnos senki sem foglalkozik, így olyan értékeket tárhatunk fel egy ilyen vizsgálat alatt, melyek eddig rejtve voltak. Úgy vélem, hogy népi értékeink megőrzésére nem csupán megtanítani kell gyermekeinket, hanem egész életünkben erre nevelni, példát mutatva számukra a néphagyományok megőrzésére és megbescsülésére. Ennek érdekében mi, felnőttek komoly felelősséggel bírunk, amikor a szokásaink megőrzéséről van szó.

Az alsós tagozatos osztályok tanulói nagyon fogékonyak a néphagyományok és szokások világára, hiszen mindannyian hoznak valamilyen családi, otthoni szokást, mindenki ismeri a legfontosabb értékeinket – még ha nem is tudják még megfogalmazni, hogy egy-egy ilyen szokás valóban érték, és hogy miért olyan értékes. Az okttaás során számos lehetőségünk nyílik a néphagyományok felkutatására és megőrzésére, valamint szokásaink megtartására az iskolában is. Elsősorban az ünnepnapoknak a településünkön szokásos módon való megünneplése, megemlékezések nyújtanak erre teret.

2016 tavaszán szakdolgozatom témájához kapcsolódva ún. Tavaszi hetet szerveztünk a Rafajnaújfalui Általános Iskola alsó tagozatos osztályaiban. Ennek pontos forgatókönyvét és menetét a dolgozatom 1. sz. melléklete tartalmazza.

A projekt megvalósításába tehát az alsós osztályok gyermekei kapcsolódtak be. Így 47 gyermek vett részt a programokon összesen. Megismertettük velük a húsvéti népszokásokat: eljátszottuk a komatál küldést, locsolkodást, és megbeszéltük a húsvéti étkezési hagyományokat. A kalácssütést nagy izgalommal várta minden gyermek. Vajon mi minden kell a kalácshoz? Aki jót mondott az ülhetett az asztalhoz. A szükséges alapanyagot már közösen mértük ki. Ezután láttunk neki a gyúrásnak, mindenki megdögönyözhette kicsit a tésztát. Miután formába helyeztük, a konyhás néni gondjaira bíztuk, aki megsütötte a kalácsot./ Mielőtt a sütőbe került volna, megnéztük milyen szépen megkelt az élesztő hatására./ A süteményt tálcára helyeztük, s megbeszéltük, hogy másnap közösen fogjuk elfogyasztani.

Komatál küldés: kiosztottuk a szerepeket, ki lesz a vendég, s ki az, aki fogadja őket. A fiúk sosem látott nagy igyekezettel vettek részt a házimunkában. A vendéglátók munkáját nem akartam zavarni, csak néha terelgettem őket egy-egy rávezető szóval, mit kellene még előkészíteniük. Közben e csoport másik felével előkészítettük és feldíszítettük a komatálat. Elénekeltük a „Komatálat hoztam…” kezdetű dalt. Miután kölcsönösen köszöntötték egymást, került sor a

lakomára a megterített asztaloknál. Soha ilyen finom falatokat nem ettek a gyerekek. Nagyon jó hangulat alakult ki, jó volt a csoport együttműködése.

A gyermekek nagyon szeretik a meséket, verseket, énekeket, ezért a projekt során sokat meséltünk, verseltünk és énekeltünk. Mivel nagyon szeretnek rajzolni, festeni, barkácsolni, ezért sok ilyen tevékenységet valósítottunk meg. A gyermekek nagyon büszkék voltak alkotásaikra, ezeket kitettük az iskola nagyfolyosójára, így a szülők is megnézhették azokat. A tojásfa sokáig díszítette az iskolát.

Tojásfestés: ehhez a technikához nyers tojást használtunk, kevésbé törékeny, mint a kifújt tojáshéj. A levelek, illetve a kankalin virágjának a tojásra történő ráhelyezése után óvatosan belebújtattuk őket külön-külön egy harisnyába és mindkét végét szorosan, bekötöttük. A hagyma héjának felét a lábasba raktuk, erre kerültek a tojások, majd befedtük a maradék hagymahéjjal. Lassan főztük 15 percig. Amikor kihűltek, kibontottuk a tojásokat. Nagyon jól sikerültek, a gyerekek őszinte csodálattal szemlélték az előtűnő mintákat. Szerencsére elegendő tojást sikerült összegyűjtenünk ahhoz, hogy másnap is folytathassuk ezt a tevékenységet, így mindenki kedvére festegethetett. Közben énekeltünk és mondogattuk a locsoló verseket.

A gyermekek nagyon szeretik a mozgásos játékokat, ezért új, a témához kapcsolódó nyuszis játékot tanítottunk meg velük: Nyulászos, Nyúlfogó, Rókaveszély…. A gyermekeknek nagyon tetszettek ezek a játékok, ezért többször eljátszottuk.

Nagyon sikeres volt a projekt megvalósítása, mindenki nagyon jól érezte magát. Kitűzött feladatainkat a változatos tevékenységek biztosítása mellett jó hangulatban sikerült megvalósítani. Minden nap nagy élményt jelentett a gyermekek számára, melyre a következő tanévben építeni tudunk. A napi eseményeket képekben rögzítettük, melyeket a folyosón a szülők minden nap megtekinthettek és nyomon követhették húsvéti készülődésünket. A tojásfestés eredményeiként a következő tojások születtek:

1. számú kép: Tojásfestés az iskolában

A projekt megvalósítása során a népi hagyományok gyűjtése és megőrzése mellett olyan kompetenciákat fejlesztettünk, mint pl. a kommunikációs képesség, a tolerancia, a beleérző-

képesség fejlesztése. Érintettük a magyar nyelv- és irodalom; a rajz és vizuális kultúra; az ének-zene; a természetrajz és a testnevelés tantárgyakat is.

V. ÖSSZEFOGLALÁS

Régebben a gyermekek már kiskorukban elkezdték kijárni az élet iskoláját, a szülők, de főleg a nagyszülők meséi, játékai segítettek ebben. Télen sok idő jutott a mesékre, tréfás vagy tanulságos történetekre. Nem könyvből és nem műveket olvastak, hanem csak azt, amit ők is a felmenőiktől hallottak, de sokszor beleszőtték saját életüket és tapasztalataikat is.

Próbáljuk meg visszacsempészni az életünkbe a hagyományokat, mert csak ez tart meg minket magyarságunkban és ez ad igazi tartást a jövőre nézve. Fontos tehát, hogy felhívjuk gyermekeink figyelmét saját hagyományaik értékeire, kultúrájuk gazdagságára, kialakítani bennük a tudatos hagyományápolásra való hajlamot.

A hagyományos paraszti világban nem kellett külön tanítani pl. a népdalokat, néptáncot, különböző kézműves technikákat, hiszen ezeket utánzással sajátították el a kisgyermekek nagyobb testvéreiktől, szüleiktől, nagyszüleiktől, ily módon nevelődtek bele a hagyományokba. A természetes hagyományozódás azonban megszűnőben van. Ugyanígy nem kellett tanítani a főzést, a különleges ételek elkészítését sem, hiszen a lányok ellesték édesanyik példáját, ahogyan erről interjúalanyaim is beszámoltak.

A hagyományokkal, különösen a helyi hagyományokkal már kisgyermekkortól kezdve kell megismerkedni. A mindenre nyitott kisgyermek sokkal fogékonyabb a néphagyományok befogadására. A népszokásokkal való ismerkedés bővíti a tanulók kultúrtörténeti ismereteit, elősegíti olyan tanulói magatartás kialakulását, amelynek lényeges eleme lesz a későbbiekben is a hagyományőrzés, a népi kultúra megbecsülése.

Kutatásomat a Kárpátaljai Népfőiskola kérdőíveinek kitöltésével kezdtem, melynek során azt tapasztalatm, hogy bár az idősebb korosztály még emlékszik a hagyományokra, de a fiatalabb korosztály sajnos sok hagyományról, és értékről nem is hallott. Annak nagyon örültem, hogy az élethelyzetekhez kapcsolódó hagyományok nem sokat változtak, megtartották a szertartásaikat, nincsenek feledésbe merülve.

Jelen dolgozatom legfontosabb szóbeli adatkazlője Antal József, Hegedüs Irénke, hegedüs Jolán és Varga Irénke voltak. Az adatközlők nagyon segítőkészek voltak, az idősebbek sok olyan hagyományról beszéltek, amelyet nem tudtam én sem. Igyekeztek számos recepttel ellátni, titkos hozzávalókat, érdekes tanácsokat is kaptam az ételek legtökéletesebb elkészítési módjaival kapcsolatban. A kutatási eredményeim alapján összeállítottam egy egész hetes projekttervet, melyet végrehajtottunk a húsvéti ünnepre készülődve a Rafajnaújfalui Általános Iskola alsó tagozatos osztályainak diákjaival.

Örömmel tapasztaltam,hogy Rafajnaújfaluban még élnek a régi magyar néphagyományok. Mégis mindent meg kell tenni a hagyományaink életbentartásáért. Az a munka, melyet e dolgozat elkészítésekor elvégeztem, talán segítségére lesz a jövő némzedékének abban, hogy jobban értékelje hagyományainkat, megbecsülje szokásainkat és megtartsa azokat akkor is, amikor mások már nem törődnek ezekkel. Ha mi, pedagógusok nem cselekszünk, és nem visszük el az iskola falai közé a néphagyományok szeretetét, akkor sajnos a régi hagyományaink elveszhetnek az utolsó idős ember halálával.

РЕЗЮМЕ

У минулому, діти в ранньому віці почали виходжати школу життя, в цьому допомогли казки та ігри, котрі розповідались батьками і особливо бабусями та дідусями. Довгими зимовими вечорами багато часу було на розповідь кумедних та повчальних історій. Не з книжок та іншої літератури вивчали елементи їхнього фольклору, а зуст пращурів чули розповіді, в які часто була ввити віковічна мудрість простого люду, яке передавалося з покоління в покоління.

Давайте спробуємо переправити в наше життя традиції наших пращурів, тому що тільки дасть нам шанс пережити важкі часи, залишитися вірними нашим угорським традиціям, і це дасть почуття гідності для майбутнього покоління. Тому важливо привернути увагу своїх дітей до цінностей наших традицій, багатства їх культури, свідомо розвивати в них повагу до національних традиції.

У традиційному селянській спільноті не було потрібним навчати дітям народні пісні, народні танці, різні прийоми ремесла, так як діти ці елементи фольклору освоювалися дітьми шляхом повторювання, таким чином ввібрали в себе діти народне мистецтво. В наш час природний спосіб передачі народних традицій перестає існувати. Також не було за потрібним вчити дівчат готувати їжу, так як бувало, дівчатка просто спостерігали за мамами, і так навчилися готувати складні страви та підготовку спеціальних продуктів, про що повідомлялося інтерв'ю.

Традиціями, особливо місцевими традиціями діти повинні ознайомитися з самого раннього віку. На все нове вікриті діти є сприйнятливими до традицій народу. Ознайомлення з народними традиціями розширює культурну обізнаність дітей, сприяє розвитку студентської поведінки, яка буде одним з найважливіших елементів в більш пізніх вивчення народної культури.

Робота почалася заповненням анкети Закарпатської Народної Вищої школи, в результаті чого я переконалася, що хоча старше покоління досі пам'ятають традиції, але, на жаль, молоде покоління ніколи не знали про ці традиції і цінності. З задоволеннням можу зазначити, що зберегли обряди, пов'язані з життєвими ситуаціями народу, ці традиції не змінилися, вони не забуті.

Найважливіши ми суб’єктами інтервю були Йожеф Антал, Іринка Гегедюш, Йолан Гегедюш та Іринка Варга. Інформатори були дуже корисні, багато людей похилого віку можуть ще згадати багато традицій, про які я вже не знаю. Вони намагалися передати мені різноманітні рецепти, секретні інгредієнти, дали цікаві поради про найбільш ідеальний

спосіб приготування їжі. Я зібрала тижневий план проекту на основі результатів досліджень, яке було проведено в рамках підготовки до святкування Великодня у початкових класах Рафайлівській ЗОШ І-ІІ ст.

Виконавши роботу, я переконалася, що у Рафайлові й досі живуть угорські народні традиції. Проте ми повинні вжити всі необхідні заходи, щодо збереження елементів народного мистецтва. Робота, яка була проведена при підготовці цієї роботи, ймовірно, допоможе майбутнім поколінням, щоб краще оцінити наші традиції, звички і зберегти їх навіть тоді, коли люди більше не піклуватимуться про них. Якщо ми, як вихователі, не будемо діяти, і не занесемо до стін школи любов до народних традицій, то, на жаль, традицій втратимо зі смертю останньої старої людини.

FELHASZNÁLT IRODALOM JEGYZÉKE

1. BALASSA ISTVÁN-ORTUTAY GYULA: *Magyar Néprajz*, Budapest, Corvina 1979

2. BÁLINT SÁNDOR: *Ünnepi kalendárium*, Budapest, Neumann Kht., 2004

3. DÉKÁNY ISTVÁN: *A magyarság lelki arca - Magyar néplélektani rajzok*, Athenaeum Kiadás.

4. DR.CSÜRI BÁLINT: *Magyar lakodalom (Vőfély könyv),* Kolozsvár., Minerva Irodalmi és Nyomdai intézet R.-T., 1927

5. DÖMÖTÖR TEKLA: *Régi és mai magyar népszokások*, Budapest, Tankönyvkiadó Vállalat, 1986

6. *Elfeledett húsvéti szokások a Kárpát-medencében*. Interneten: www.nemzetikonyvesblog.hu, 2013

7. ESPÁN MARGARÉTA : Hagyományok, Nemzeti Értékek Kárpátalján, Kárpátalja,2015 , 450 oldal.

8. FEDÁK ANITA: *A kárpátaljai ételeknek egyedi ízük van*, In: Kárpáti Igaz Szó, 167-168. szám, 2003

9. FEDINEC CSILLA: *A Kárpátaljai magyarság történeti kronolygiája 1918–1944*. Galánta–Dunaszerdahely, Lilium Aurum Kцnyvkiady, 2002

10. GULYÁS ÉVA: *Téli népszokások Kiskunmajsán*, Debrecen, 1994

11. GULYÁS ÉVA - SZABÓ LÁSZLÓ: *Jeles napok*, Eger, Heves-Megyei Múzeumok Igazgatósága, 1989

12. GYÖRGYI ERZSÉBET: *Lakodalmi szokások - Mátkaság, menyegző*, PLANITAS KIADÓ, 2001

13. JUHÁSZ KATALIN: *Hagyományos húsvéti ételeink*, In: Living Traditions A Journal of Hungarian Arts and Community, Interneten: www.baratsag.com, 2016

14. KOVÁCS ÁKOS: *Az új kenyér ünnepe*, In: Mozgó világ. 28. évfolyam, 2002/2. sz. 3-29. old.

15. LEHOCZKY TIVADAR: *Bereg Vármegye monográfiája*, Pollacsek Miksa Könyvnyomdája, Ungvár, 1881

16. MOLNÁR ELEONÓRA: *Kárpátaljai értéktár,* Interneten: www.karpataljainepfoiskola.com, 2016

17. MORVAY JUDIT: *A komaválasztás stratégiái Kolozsnémán*, 1750–1870. In: Hofer (szerk.), 1984

18. PALÁDI-KOVÁCS ATTILA et all. szerk.: *Magyar Néprajz: nyolc kötetben - VII. kötet: Folklór; 3. Népszokás, néphit, népi vallásosság*, Magyar Tudományos Akadémia, Budapest, 1990

19. RÉSŐ ENSEL SÁNDOR: *Magyarországi népszokások*, Pest, Kugler Adolf, 1866

20.SZABÓ EDIT: *A locsolkodás szinte hungarikumnak számít*, Interneten: www.mindennapi.hu, 2011

21. SZENTENDREY ÁKOS: *Lakodalmi szokások gyűjtése*, Budapest, Magyar Néprajzi Múzeum, 1977

22. TÁNCZOS ERZSÉBET: *Augusztus – kisasszony hava – újkenyér hava*, Interneten: www.netfolk.blog.hu, 2016

23.ORTUTAY GYULA SZERK.: *Magyar Néprajzi Lexikon*, Akadémiai Kiadó, Budapest, 1977-1982

MELLÉKLETEK

1. melléklet

„Tavasz, tavaszi népszokások, ünnepek”

(Március: Halak, avagy Böjtmás hava)

(projekttervezet)

2016 március 21-25

Rafajnaújfalui Általános Iskola

Húsvét témahét célja:

- Ismerkedés a húsvéti népszokásokkal.
- Ismerkedés a hagyományra épülő játékok szokásaival
- Szülőfaluhoz való kötődés erősítése
- A tavaszi népszokások, ünnepek (húsvét) széles körű megismerése
- Tavaszi jeles napok összegyűjtése, az ezekhez kapcsolódó időjárási hiedelmek megbeszélése
- Hogyan készülhetünk az ünnepekre? – ötletek, javaslatok gyűjtése
- Az ünnepek szerepe a családok életében. Egymás szokásainak megismerése
- Kommunikációs képesség, tolerancia, beleérző-képesség fejlesztése

Lehetséges témabővítési irányok:

- Mesék, tavaszi dalok, versek, játékok gyűjtése és feldolgozása az ünnepekhez kapcsolódóan
- A helyes ünneplés szokásainak kialakítása ötletek, javaslatok gyűjtésén keresztül
- Az ünnepekhez kapcsolódó élményrajzok készítése. Hogyan ünnepel a család?
- Ajándékok készítése húsvétra.

Érintett műveltségi területek:

- Magyar nyelv- és irodalom
- Rajz és vizuális kultúra
- Ének-zene
- Ember a természetben
- Testnevelés és sport

Javasolt téma-feldolgozási irányok:

1. osztály:

Húsvéti ünnepkör: Készülődés a húsvétra. Beszélgetés a családon belüli szokásokról. Népszokások, hagyományok gyűjtése. Locsolóversek keresése és megtanulása.

Rajzos élménybeszámolók az ünnepi készülődésről (családon belül, napközis csoporton belül). Népi gyermekjátékok gyűjtése, eljátszása. A húsvét jelképeinek megismerése és lerajzolása. Ajándékok készítése – tojásfestés, üdvözlőlapok készítése. Ünnepi dekoráció készítése a terembe.

2. osztály:

Húsvéti ünnepkör: a húsvét jelképeinek felsorolása, az ezekhez kapcsolódó versek, dalok gyűjtése, megtanulása. Népszokások gyűjtése (pl.: zöldágjárás). Hogyan készülődik a család az ünnepre, kinek mi a feladata? Kifújt tojások mintázása különböző technikákkal, üdvözlőlapok készítése a család tagjainak. Ünnepváró tantermi dekoráció készítése. Élményrajzok készítése az ünnepi készülődésről és a locsolkodásról. A fiúk hogyan tervezik a locsolkodást? – melyik osztálytársukhoz szeretnének elmenni?

3. osztály:

Húsvéti ünnepkör: Népszokások gyűjtése. Kiknek a legnagyobb ünnepe a húsvét és miért? – beszélgetés. A húsvét jelképeinek megjelenítése rajzban, térbeli alkotásokban (pl.: gyurmából nyuszi, csibe formázása, tojásfestés). A családon belül hogyan készülődünk az ünnepre? – rövid

fogalmazások írása. Ajándékok készítése – tojások mintázása különböző technikákkal, üdvözlőlapok készítése, húsvéti kalács sütése. Tantermi ünnepi dekoráció készítése. Locsolóversek gyűjtése. Önállóan locsolóvers írása. Az ünnep jeles napjainak összegyűjtése. Dalok, játékok gyűjtése és eljátszása.

4. osztály:

Húsvéti ünnepkör: Legemlékezetesebb húsvéti ünnepem – fogalmazások, kis történetek írása. Rajzos élménybeszámolók a családon belüli ünnepi készülődésről – ki mit csinál, mi a feladata. Locsolóversek gyűjtése, írása. Milyen jeles napok, jelképek kötődnek a húsvéti ünnepkörhöz? – gyűjtés, leírás készítése. Látogatás a templomban. Az ünneppel kapcsolatos versek, dalok, játékok gyűjtése és feldolgozása. Locsolóversek gyűjtése, költése. Tojások mintázása különböző technikákkal, üdvözlőlapok készítése. Húsvétváró tantermi dekoráció készítése. A locsolkodás hagyományával kapcsolatos jelenet közös írása és előadása.

Fejlesztendő tanulói képességek:

- kreativitás
- olvasás, szövegértés
- érzelmek kifejezése
- írás
- írásbeli kifejezőkészség, szövegalkotás
- ábrázolás, rajz
- képzelet
- ritmusérzék, hangképzés
- előadói képesség
- emlékezet
- saját vélemény megfogalmazása
- egymásra figyelés
- türelem, tolerancia
- együttműködési képesség

Megjelenő produktumok:

- fogalmazások
- történetek
- versek
- rajzok
- tablók
- ünnepekhez kapcsolódó ajándéktárgyak
- képek
- jelenetek
- tantermi dekorációk

Beszámoló formáira tett javaslatok:

Csoportkeretben vagy valamennyi napközis csoport előtt történik a beszámolás (jelenetek eljátszása, versek és fogalmazások felolvasása). Kiállítás rendezése az ünnepekre készített ajándéktárgyakból, rajzokból, tablókból.

Értékelés:

Az értékelés célja:

- *Az ismeretek szintjén:* a tapasztalatok, új fogalmak, összefüggések, tevékenységek megjelenése, megértése
- A tanuló önmagához mért fejlődésének értékelése
- Pozitív visszacsatolás a feladatvégzés során tapasztalt együttműködésről, nyitottságról, a gyűjtőmunka, az elkészített alkotások eredményéről, minőségéről, az átélt élményekről.

A PROJEKT MENETE

2016. március 21., Hétfő

Kedves gyerekek! A napköziben Tavaszváró hetet tartunk, minden nap a Húsvéti hagyományokkal, versekkel, mesékkel, ételekkel fogunk megismerkedni.

Ismerkedjünk meg a húsvéti szokásokkal. Húsvét – a kereszténység egyik legnagyobb ünnepe, emellett a tavasz köszöntésével, az élet megújulásával, a termékenységgel is szorosan összefonódik. Mozgó ünnep, időpontja március 22. és április 25. közti vasárnapra esik.

- Ki tudja mi a legismertebb jelképe a húsvétnak?

Legismertebb jelképe a tojás. A negyvennapos böjt után sonkát, tojást, kalácsot esznek az emberek. A csibe, a bárány, a kacsa az újjászületést jelképezik, a nyúl valószínúleg a termékenység jelképe.

-Mikor szoktak locsolkodni menni a fiúk?

Húsvéthétfő a locsolkodás napja. Régen a kút vizével, vödörből locsolták a legények a lányokat (vagy a patakban mosdatták meg őket), akik kézzel festett hímes tojásokat adtak ajándékba, majd tánc és mulatság vette kezdetét.

A lányok, asszonyok komatálat készítettek, elküldték egymásnak. A kosárba, tálra húsvéti tojás, kalács, ital került. Ezzel örök barátságot kötöttek, s ettől kezdve kománák szólították egymást.

Elmesélem nektek milyen húsvéti népszokások vannak.

A népi hagyományok szerint húsvét ünnepe virágvasárnaptól fehérvasárnapig tart. Húsvét minden évben más-más napokra esik, úgynevezett mozgó ünnep. A tavaszi napéjegyenlőség (március 21.) utáni első holdtöltét követő vasárnapon és hétfőn ünnepeljük.

Húsvét ünnepe szorosan kapcsolódik a tavasz kezdetéhez, és a termékenységgel összefonódó népszokásokhoz. Európa-szerte elterjedt szokás a telet jelképező szalmabábu elpusztítása, elégetése vagy vízbe fojtása.

Locsolkodás

Húsvét egyik legnépszerűbb szokása. A húsvéti locsolkodás első írásos emléke 1545 áprilisából származik, mely szerint akkoriban még szó szerint megfürösztötték a lányokat. A XVIII. századi erdélyi leírások már csak vedrekkel való öntözésről tudósítanak. A locsolás helyett néhány észak- és nyugat-magyarországi faluban húsvétkor vesszőzést találunk. A locsolás és a vesszőzés egyaránt a jelképes termékenyítést és a rituális megtisztítást célozza.

Tojásfestés

A tojásadás szokásának keletkezésére utaló adat nem áll rendelkezésre, tény, hogy a XVIII. században már nem csak a locsolásért járt, hanem egyébként is ajándékozták. A tojás hímzése, megírásának szokása is kialakult már ekkorra, de nem mindig cifrázták meg valamennyi tojást, sok esetben csak a kedves kapott hímest. A tojásfestés az asszonyok, lányok dolga. Régebben házi festékanyagokat használtak: hagymalevél, zöld dióhéj főzetét, vadkörte- vagy vadalma héját, gubacsot stb. Nagyobb ügyességet kíván a patkolt tojások készítése. A tojásfestési technikákkal a héten még jobban megismerkedünk.

Határjárás

A férfiak a templom előtt gyülekeztek és bejárták a falu határát. A határjárás alatt zajongva, kereplőzve sőt, helyenként lövöldözve és időnként beszédeket mondva űzték el a gonoszt a határból.

Komatál-küldés

A húsvétra következő fehérvasárnapon volt szokásos a komatál-küldés. Ezt a szokást főként fiatal lányok gyakorolták, de előfordult az is, hogy leány fiúnak, vagy fiúk egymásnak küldték. A komatálat küldők egymást testvérré fogadták, sírig tartó barátságot kötöttek, s ezután magázták és kománák, a lányok pedig mátkának nevezték egymást. A komatál tartalma tájanként változott, de nem hiányzott belőle a húsvéti tojás, kalács, kis üveg ital. Az ajándékot kapó kivett a tálból egy

húsvéti tojást, s helyette két másikat rakott a tálba cserébe; más helyeken az egész tálat elvette, s helyébe egy másik tálat küldött. A komatál átadása énekelt, mondott köszöntő kíséretében történt.

Húsvéti ételek

Húsvét ünnepének étrendje is jellegzetes. Első a bárány, a zsidóság Egyiptomból való menekülésének emlékére. Másik eledel a tojás, az élet ősi szimbóluma, mely a kereszténységnél új tartalmat kapva, a feltámadás jelképe lett. Újabb keletű húsvéti étel a sonka és a kalács.

Húsvéti szimbólumok

Tojás

A teremtés, az újjászületés, a termékenység legősibb szimbóluma. Számos természeti nép teremtésmítoszában szerepel a tojás, egyeseknél az istenek születtek tojásból. Egyes kultúrákban a halottak mellé temették, így jelképezvén a lélek újjászületését.

Már az avar kori – tehát honfoglalás előtti – sírban is találtak festett, karcolt díszű tojást, melyet a szegedi Móra Ferenc Múzeum őriz. A középkorban a nagyhéten felállított Krisztus-sírba is helyeztek díszített tojást. A jobbágyok szolgáltatásai között szerepelt a húsvéti tojásadás kötelezettsége. A keresztszülők ünnepi ajándékként húsvéti tojást adtak keresztgyermeküknek.

Nem hiányozhatott a húsvéti tojás a böjtben tilalmas ételek szentelésre vitt kosarából. A megszentelt tojást a családtagok együtt fogyasztották el a húsvétvasárnapi étkezéskor. Leányok legényeknek ajándékoztak húsvéthétfőn díszes tojást, egyes magyarázatok szerint ezzel akarván magukat megváltani a túlzott locsolástól, illetve ezzel viszonozták az egyébként kitüntető figyelmességet kifejező gesztust. A húsvéti tojásokkal játszottak a gyerekek a szabadban, vagy igyekeztek azokat egymáshoz ütve elnyerni a másikét.

Díszítése főleg Kelet-Közép- és Kelet-Európában érte meg a XX. századot. Ez a szokás szinte reneszánszát éli napjainkban, a tojáshímzés népi iparművészetté nőtte ki magát. A díszítés technikáit különböző tanfolyamokon, művelődési házakban, iskolákban lehet elsajátítani.

A tojások színezésénél leggyakrabban a piros színt használták, mivel ennek mágikus erőt tulajdonítottak. Nemcsak megvédelmez, de egyúttal Krisztus vérét is jelképezi. Húsvét vasárnapján piros tojást helyeztek a mosdóvízbe, és a család abból mosakodott, hogy egészségesek legyenek egész esztendőben.

A díszítésre használt minták tájanként, sőt országonként változóak. A Magyarországon használt minták általában geometrikusak, rámásak. A díszítmények lehetnek tulipánok, fenyőágak, rózsák, almák. A minták jelentését a tojáshímző asszonyok ismerik a legjobban.

Bárány

Valaha a bárány is a jobbágyok húsvéti szolgáltatásai közé tartozott. Egykori szerepére utal, hogy a XIX. század vidéki konyháiban bárány formájú cserép sütőformák is akadtak. A húsvéti bárány, mint jelkép kapcsolatba hozható azzal, hogy a bárányok tavasszal jönnek a világra. A húsvéti bárány Jézust is jelképezi

Nyúl

Ma a legtöbb gyerek úgy tudja, hogy a „nyuszi hozza” a húsvéti ajándékot, amit – ahol csak mód van rá – a szabadban, bokrok tövében elkészített, madárfészekhez hasonló kis fészekben, kosárkában helyeznek el. A tojást tojó nyúl nevezetes eseményéhez a magyarság egy rigmust is költött, amely így szól:

„Tarka- barka kis nyulacska
Hogy lehettél ilyen csacska
Tyúk módjára fészket rakva
Tojást tojtál húsvét napra. ”

2016. március 22., Kedd

Kedves gyerekek a mai napon Húsvéttal kapcsolatos meséket és verseket fogunk olvasni, illetve megnézni.

Mesék:

- Három húsvéti tojás
- Húsvéti készülődés
- Rókáék húsvétja

Gyerekek, milyen locsolóverseket ismertek? Mondjatok néhányat.
Most különböző locsolóverseket fogunk megtanulni:

Népi Locsolóversek

Rózsa, rózsa, szép virágszál,
szálló szélben hajladozzál.
Napsütésben nyiladozzál,
meglocsollak, illatozzál!

Van e háznak rózsabokra,
nyúljék élte sok napokra,
hogy virítson, mint rózsaszál,
megöntözném: ennyiből áll
e kis kertész fáradsága,
piros tojás a váltsága.

Tarka réten jártam, sok virágot láttam,
illatukat egy kis üvegbe bezártam
ez a kis üvegcse itt lapul most nálam
engedd meg hogy frizurádat vele eltaláljam.

E háznak kertjében van egy rózsató,
Azt gondozza, azt öntözi a Jó Teremtő,
Vizet öntök a fejére,
Szálljon áldás a kezére,
Az Istentől kérem,
Piros tojás a bérem

Nesze hát a rózsavíz,
Gyöngyöm, gyöngyvirágom!
Hol a tojás, piros tojás?
Tarisznyámba várom!
Szabad-e locsolni?

Meglocsolnám rózsavízzel, hogyha előjönne,
Akkor az a kicsi lány jaj de nagyot nőne.
Megöntözlek gyorsan a harmat friss illatával,
Teljen a talicskám sok szép piros tojással!

Láttam és találtam egy szép virágszálra,
Engedelmet kérek meglocsolására.

Van e háznak rózsabokra,
Nyúljék élte sok napokra,
Hogy virítson mint rózsaszál,
Megöntözném: ennyiből áll,
A kis kertész fáradsága,
Piros tojás a váltsága.

Patak mellett mentem, azt súgta egy harcsa:
Van e háznál kislány, hogy az Isten tartsa.
Meglocsolnám rózsavízzel, hogyha elôjönne,
Akkor az a kicsi lány jaj de nagyot nône!

Szépen kérem az apját,
De még szebben az anyját:
Adja elő a lányát,
Hadd locsolom a haját!
Hadd nőjön nagyra,
Mint a csikó farka,
Még annál is nagyobbra,
Mint a Duna hossza.
Szabad-e locsolni?

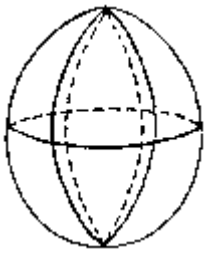
Kedves gyerekek, a mai és a holnapi napon tojásdíszítéssel fogunk foglalkozni, készítünk tojásfát, asztali dekorációt.

A hagyományos tojásfestési technikákba pillanthattok be:

Karcolt tojás

Karcolt tojások a Tojásfestés népi technikákkal c. könyvből

Érdemes tudni, hogy magyar hímes tojások legfőbb jellegzetessége a tojásfelület mértani felosztása. A tojások osztókörökből állnak, a díszítmények ezekre az osztókörökre épülnek, vagy ezek metszéspontjaiból indulnak. A legjellegzetesebb magyar felosztás a nyolcmezős osztófelület.



nyolcas osztófelület sémája

A tojásdíszek rendszeréről, osztókörökről itt bőséggel találtok mintákat.

Viasszal írt tojások

Lényege, hogy a forró méhviasszal íróka segítségével mintát írunk a tojás felületére. Forrósítsuk fel a méhviaszt, ebbe mártogassuk az írókát, így vigyük fel a mintát a tojásra. Ezután tegyük langyos festékfürdőbe a tojást, így a viasszal letakart részt nem fogja be a festék. Festés után le kell olvasztani a viaszt (pl. sütőben, papírtörlőre fektetve), alatta látható marad a tojás eredeti színe, ez adja a mintát. Miután kivettük a sütőből, alaposan töröljük át. Zsírral vagy olajjal átdörzsölve szép fényes felületet kapunk.

Berzselt tojások

Berzselt vagy levélrátétes tojást sokkal egyszerűbb készíteni, ráadásul roppant szórakoztató is. Különleges formájú, fiatal leveleket gyűjtsünk hozzá, már e kis természetjárás miatt is megéri! Benedvesítve simítsuk fel a tojásra. Ezután nejlonharisnyából hasítsunk ki egy tenyérnyi darabot, ezzel szorosan vonjuk be a tojást. A lényeg, hogy rögzüljön a tojáson a levél. A harisnya végét alaposan kötözzük be. Ezután következhet a festékfürdő. A kívánt szín eléréséig áztassuk benne. Ha elég szorosan rögzítettük a harisnyát, a levelek alá nem tud befolyni a festőlé, így a nyomat ott marad a héjon.

Aznak a tojások

Gömöri díszítés

A gömöri díszítés lényege, hogy a felvitt viaszt nem kaparják le a tojásokról, épp ezek adják a mintázatot. A tojást előre fessük be, de hagyhatjuk natúr színűre is, vagy ecettel lemarathatjuk, így világosabb lesz. A tojásra fogpiszkálóval vigyük fel a viaszt. Jellegzetes gömöri díszítőelem a cseppforma, ezt úgy lehet felvinni a tojásra, hogy kicsit elhúzzuk a felületen a fogpiszkálót. Mikor elkészültünk, hempergessük aranyporba a tojásokat, majd töröljük át. A por csak a viaszba ragad bele, ez ékesíti a tojást!

Karcolt tojások

Karcolt tojások készítéséhez is már megfestett tojásokra lesz szükség. Valamilyen karcoló eszközzel (pl. vastagabb tű, szike) kaparjuk le a festéket ott, ahol szeretnénk. Készíthetünk vastagabb vagy vékonyabb vonalakat, egész finom mintákat, színátmeneteket is. Ez a technika is az egyszerűbbek közé tartozik, megéri kísérletezni!

Egyéb, szívemnek kedves technikák még képekben:

Kalocsai pingált tojások

Áttört tojások

2016. március 25., péntek

Kedves gyerekek, most, hogy már olyan sok szép tojást készítettünk, és kidíszítettük az iskola folyosóját is,a mai napon énekelni és játszani fogunk.

Énekek:

- Hová mész te kis nyulacska
- Nyuszi fülét hegyezi
- Benn a bárány, kinn a farkas
- Komatálat hoztam
- Én elmentem a vásárba

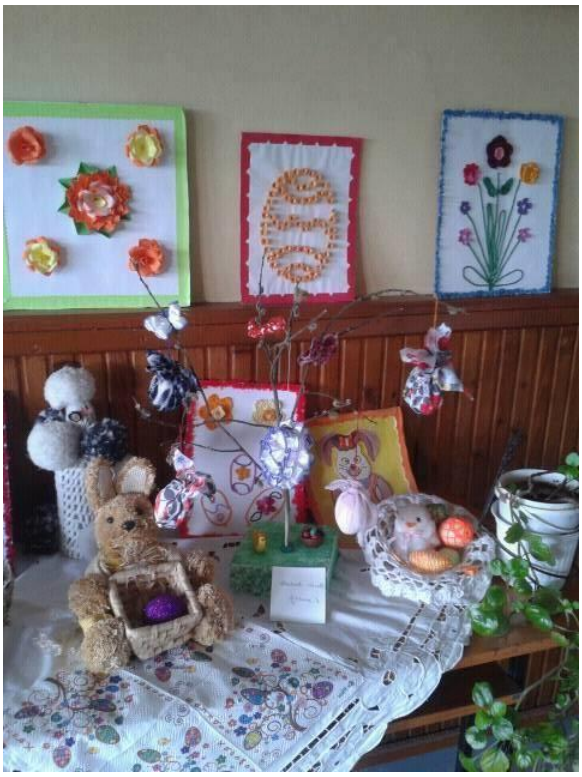
Játékok:

1. **Nyulászos:** Vadász-kutyája: A vadászok különböző színű kislabdával dobják ki az ugráló, vagy futó nyulakat, a saját kutyája viszi vissza a labdájukat. Amelyik nyulat kidobták, beáll a vadász mögé. A végén megszámoljuk, ki mennyit fogott meg.
2. **Nyúlfogó:** 6-7 gyerek kört alkot. Karokat felemelik, megfogják egymás kezét. A nyulak futnak ki-be a körbe a karok alatt. Tapsra, lecsapódik a nyúlfogó. Akik bent maradtak, kiestek a játékból.
3. **Rókaveszély:** A róka vagy fejdíszt tesz a fejére, vagy róka bábot használ. Háttal áll a többieknek. A többiek futkároznak. Amikor a róka elkiáltja rókaveszély, mindenki mozdulatlanná válik. A róka megfordul. Aki mozog, kiesik a játékból.

Mácius 21-25.	Tevékenység	Módszer	Eszköz	Idő	Képességfejlesztés
Külső világ tevékeny megismerése	- Húsvéti népszokások: komatál küldés, húsvéti étkezés, locsolkodás -Húsvéti kalácssütés -Komatálküldésének eljátszása	Beszélgetés, megfigyelés Magyarázat	Fényképek, könyvek	Hétfő	• Fogalomismeret bővítése • Megfigyelő képesség, következtetés • Szókincs bővítés • Emlékezet fejlesztése Beszédkészség fejlesztése
Mese	- A róka meg a nyúl (dramatizálás) - A három nyúl - Három húsvéti tojás - Húsvéti készülődés - Rókáék húsvétja	Szemléltetés Bemutatás	báb	kedd	• Verbális emlékezet fejlesztése • Nyelvi kifejező képesség fejlesztése • Képzelet fejlesztése • Figyelem fejlesztése Szókincs fejlesztés
Locsolóversek	1. Népi locsolóversek	Bemutatás Gyakoroltatás	báb	kedd	• Verbális emlékezet fejlesztése • Nyelvi kifejező képesség fejlesztése • Képzelet fejlesztése • Figyelem fejlesztése Szókincs fejlesztés
Vizuális nevelés	- Tojás díszítés - Tojásfa készítése - Papírtojás díszítése puzzle játékhoz - Nyuszi készítése hungarocell tojásból - Tyúkocska, bárány készítése tojásfára	Fűzés, ragasztás Festés, ragasztás, karcolás,	Kifújt tojás, papírcsíkok, hungarocell tojás, dekorgumi, ragasztó pisztoly, ragasztó, fatalp, kis cserép, préselt golyó	szerda-csütörtök	• Képzelet fejlesztése • Vizuális emlékezet fejlesztése • Finommotoriak fejlesztése • Tájékozódás síkban, térben
Ének- Zene	- Nyulászos, Nyúlfogó, Rókaveszély - Hová mész te kis nyulacska - Nyuszi fülét hegyezi - Benn a bárány, kinn a farkas - Komatálat hoztam - Én elmentem a vásárba	Bemutatás, gyakoroltatás	dió	péntek	• Ritmus érzék fejlesztése • Hallásfejlesztés • Hallási figyelem fejlesztése • Zenei hangok differenciálásának fejlesztése

2. melléklet

Képes beszámoló a „Tavasz, tavaszi népszokások, ünnepek” projekt megvalósulásáról



1999 – 2009
New York City
PROSPEROUS

Forrás értékű anyagok jegyzéke

1. Lehoczky Tivadar : 1881.Beregvármegye Monographiája. III. Kötet. Ungvár, Nyomato Polacsek Miksa Könyv Nyomdájában.
2. Vályi András : 1799.Magyar Országnak Leírása. Harmadik kötet. Buda, A királyi universitasnak betűivel.
3. A Magyar Szent Korona Országainak 1910. évi Népszámlálása:1912. Budapest, Az atheneum irodalmi és Nyomdai R.-Társulat nyomása.
4. A Vallás-és Közoktatásügyi M.Kir. Ministernek A Közoktatás Állapotáról Szóló és az Országgyülés Elé Terjesztett Huszonötödik Jelentése:1896. Budapest,Nyomtatott a M.Kir. Tud.-Egyetemi Nyomdában.
5. Kör-Levelek Jegyzőkönyve Rafajna Újfaluban:1850. Rafajna Újfalu
6. A Rafajna Újfalui egyház Körleveles Jegyzőkönyve:1861. Rafajna Újfalu.