

**Molnár V. József**
Jeles napok az évkörben**Húsvét**

A támadás, feltámadás, kikerülés ünnepe. Krisztus feltámadásának napja. Lészpeden a feltámadási szertartásról hazaérkezve, az ünnepi asztalnál a családtagok eképpen szólnak egymáshoz: Feltámadt Krisztus! Felelet: Higgyünk valóban.

JELES NAPOK AZ ÉVKÖRBEN
Húsvét (Vándorló ünnep)

A támadás, feltámadás, kikerülés ünnepe. Krisztus feltámadásának napja. Lészpeden a feltámadási szertartásról hazaérkezve, az ünnepi asztalnál a családtagok eképpen szólnak egymáshoz: Feltámadt Krisztus! Felelet: Higgyünk valóban. A feltámadási körmenet közben a négy világtáj irányában szentségi áldásban szokták részesíteni a papok a körmenet térdeplő

résztvevőit. Szeged-Alsóváros vallásos népe ál-dás közben ezeket mondja: Jézus, Jézus, Jézus, Mária, Mária, Mária! - panaszos, éneklő hangon. Országos hagyománynak számít húsvétra virradóra Jézus keresése (Istenkeresés, Szentasszony követése, szentsírkeresés). Főleg Székelyföldön a határkerülés rítuselemeivel keveredett ez az ősi szokás.

Garamszentbenedeken a szentsírhoz tartozott egy feltámadt Krisztust megjelenítő szobor is, olyan helyzetben, mintha a levegőben lebegne. Felsőipolyvidék magyar falvaiban nagyszombat éjszakáján éjfél előtt a templom bejáratánál gyülekeztek a hívek. A szülők gyermekeiket is magukkal vitték. A templom előtt imádkoztak, könyörögtek, énekeltek, aztán énekszóval sorra látogatták a határkereszteket. A legtávolabbi határkeresztnél volt elrejtve a feltámadt Krisztus szobormása, amelyet diadalmenetben vittek a templomba. Ott kigyulladtak a gyertyák és lobogtak a napraforgószárból készített fáklyák. Végül a körmenet a temetőbe látogatott a már csonkig égett méhviaszgyertyákkal; a hívek letelepedtek a sírokhoz, s amikor hasadt az ég, Krisztus kozmikus támadata adódott - onnan tértek haza. Hajnalig a templomban ájtatoskodnak Litke palócai; hajnali harangszókor, amikor az ég a földdel összeköttetik, indulnak haza, s megmosdanak az aranyossá változó pataokban. Csanádapácán nagyszombaton éjféltkor gyűlnek egybe az emberek a templomban, és a feszülettel a temetőbe indulnak, hogy megkeressék Jézust. Kinn a temetői keresztnél imádkoznak, majd énekelve megkerülik az egész falut. Ekkor mindenki felkel, kimegy az utcára és megcsókolja a keresztet. A körmenet a templomba tér vissza. Egyes falvakban a hívek virrasztva várják, hogyan kel föl sírjából a Nap, amely Jézus jelölője. Hosszúhetényben a férfinép húsvét éjszakáján egyenként fölszállingózik a Zengő tetejére; itt tüzet gyújtanak és áhítattal várják a naptámadatot. Régen a pap ott fönnt a hegyen, a Mindenség templomában - várakozás közben gyóntatott is. Valamikor Alsó-domború fiatalsága és pásztornépe a falu felső és alsó végén tüzet gyújtott e mágikus éjjelen, s ostopattogtatással hajtották hajnalban a tűzhöz a jószágokat. Húsvét hajnalán az erdélyi evangélikus szász legények ki szoktak vonulni a magaslatokra, hogy a fölkelő Napban a Húsvéti Barányt megpillant-sák. Csepel hajdani német Jézus-keresőit a legények lóháton kísérték. Az éjszakai sötétben Jézus kínszenvedéséről énekeltek; amikor a Nap feljött, a feltámadásról szólt az énekük. A budaörsiek hite szerint a Nap hármát ugrik örömeiben és megjelenik fényességében a Húsvéti Barány. A pesthidegkútiak pedig a kálváriai ájtatosság után letérdelnek, a hajnali Nap felé fordulva imát mondanak és megmosdanak a feltámadásáldotta harmatban.

Kárpátmagyarország számos vidékén, különösképpen az őrző peremeken máig él a húsvéti határkerülés. Húsvét magasztos virradatán a régi ember hírül vitte a rábízottnak, a földnek is az Úr nagy győzelmét, a feltámadást, hogy az ártani akaró rosszat, a természeti csapásokat, a fényesruhás Krisztus hatalmával a határtól elrettentse. Az elmúlt század derekán a székelyföldi legények és fiatal házasemberek Nagyszombaton vacsora után a templomot környező temetőben gyülekeztek, s ott megválasztották elöljáróikat: a főkirálybírót, a dúló-kat, a bírót, a pap-ot, az énekvezető-t és másokat. Aztán zsoltárokat zengedezve templomot kerültek, majd az alkalmi pap imádságot rögtönzött, áldást kért, könyörgött a veszedelmek elhárításáért. Imádság után végigvonultak a falun imádkozva és énekelve az utcákon is. Végül a határba látogattak el. Ott kitakarították a mezei forrásokat, hogy bő és jó ivóvizet adjanak, megigazították a határcövekeket. Rossz idő esetén csupán a búzatáblákat járták végig; onnan visszatértek a templomba, imádkoztak, majd a pap áldásával és a főkirálybíró intelmeivel szétoszlottak. Ekkor már hajnalodott, a legények fenyőágakat törtek, színes szalaggal, cifra pirossal, hímes tojással öltöztették, és kedvesük kapujára tűzték. A fiatal házások pedig dideregtek: az ablakok alatt fázósan bebocsátásukat kérték; eláldották a házbelieket és tréfásan kibeszélték a fiatalok titkát; játékukért jutalmat kaptak. Határjáráskor a szomszédfalvak

kerülőivel is találkoztak. Több falu embere várta együtt a húsvét hajnalon feltámadó Napot, s tűz mellett együtt könyörgött békességért, áldásért. Némely helyen a határjárás után hajnaloztak. A lányos és fiatal menyecskés házak kapujára barkaágot tűztek. Ahol a ka-puról reggelre levették az ágot, oda másnap nem mentek locsolni. (Zalaegerszegen a határjárókat a pap és a hívek egész a falu végéig elkísérték.) A karancsalji palóc lányok és menyecskék húsvétkor tiszta fehérbe öltöznek. A bánáti bolgárok új ruhájukat húsvétkor veszik föl; valamikor országos szokás volt ez. A húsvéti ételszentelést egyes vidékeken ételáldás-nak nevezik. A megszentelt húsvéti eledel megvédte a híveket hosszú böjt után a mértéktelenségtől. A többféle ételnek jelképes szerepe volt. A húsvéti ételek jel-legzetes régi neve kókonya° (kalács, sonka, bárány, tojás, só), keleti eredetű nevén pedig páska°. A századfordulón Göcsejben sonkát, kalácsot, tojást, tormát küldtek szentelésre egy kengyeles kosárban. A családban mindahányan először a tormából ettek, hogy Krisztus keserűségét idézzék meg magukban. Aki a húst nem küldte szentelésre, az nagyszombat este a kosárba helyezett ételeket az első ház ablakába tette, s az Úr anyála ott megáldotta. Evéskor a szentelt tojásból megkínálták egymást. Nagyon megjegyezték, hogy kivel ették, mert ha az erdőben eltévedtek, csak az illőre kellett gondolniuk és nyomban eligazodtak. Zalában a század elején azok az uradalmi cselédek, pásztorok, akik távol éltek a templomtól, húsvét hajnali eledelüket tarisznyában, kosárban kiakasztották a fákra. Ilyenkor a világot szentelő pápa megáldotta az ő ételeiket is. Kethelyen régen úgy vélekedtek, hogy ahány darabka szentelt hús esik a földre, annyi iccével kevesebb zsírja adódik a disznajuknak, s ahány szem morzsa lehull a kalácsból, annyival kevesebb búzájuk terem. Felsőberkifaluban a szentűttet először a méhekhez vitték; keresztet vetettek vele a kasokra. Tojást, sonkát, kenyeret, bort szenteltettek a zamárdiak, s azt tartották, aki az áldott piros tojásból eszik, nem fog szentség nélkül meghalni. Városdombon a szentelésre egész ebédösvéka ételt vittek a fejükön a menyecskék. Az ételeskosarat hímzett terítővel takarták le, ezeket máskor csak a poszita°, az újszülött anyjához vitt ételhez vették elő. A templomban aztán a félig kibontott kosarakat a pad mellé helyezték, szertartás után letakarták; siettek haza, szóba nem álltak senkivel. A szenteltet húsvét reggelén kezdték meg. Számos vidéken a gazda két falatot készített, az egyiket a tűzbe, a másikat pedig a kútba vetette. A pölöskeiek egy patkó kalácsot, egy jó szelet sonkát és kolbászt szentelés után a templom lépcsőjén várakozó szegényeknek adták. A szentelttel háromszor megkerítették a házat Bátya asszonyai. Ipoly felsővidékén az újasszony legelső teendője a húsvéti abrosz hímzése; a lakodalmas kalácsot is ebben vitték a lakodalmas házhoz. Régebben a vetőabroszt is megáldották a templomban, délben az ebédnél ezt terítették föl az asztalra. Szilhalom asszonyai a megszentelendő ételek mellé gyolcszacskóban kukorica- és árpaszemeket tettek; s a jószág ünnepi takar-mányába szórták. Istensegítsen kokonyát (húsvéti kalácsot), piros tojást, sonkát, szalonnát, kolbászt, tormát, fokhagymát, sót szenteltettek a napkelti misén. Éhomra ették a gyerekek is; az ételt a családfő osztotta szét. A gyónást sokan hagyták húsvét napjára, hogy áldozás után a szenteltből a kegyelem frissességében egyenek. A pászka: sonka, tojás, túró, vaj, bárány, torma és bor a szabolcsi görög katolikusoknál. Az ünnepélyes szentelés után valósággal menekülnek vele otthonukba; azt tartják ugyanis, hogy, aki leghátul marad, még abban az esztendőben meghal. Az ópályi lányok a szentelt pászkát a fejük fölé szokták emelni, s mondogatták: híres legyek, mint a pászka! Anarcson a szentelésből hazavitt pászkát körülhordozzák a házban, hogy a gonosz meg a férgek messze kerüljenek onnan. A gazdaasszony Cséken a pászka tetejére tésztából formált öt szentsebet és a kíntálcákat teszi. Egészbe sütötték meg a húsvéti bárányt Budaörs németjei. A tojás is az ősi húsvéti eledelhez tartozik. A tojás, az életnek, az átváltozásnak, az újjászületésnek archaikus

jelképe. Amint a tojásból élet kel, éppúgy támad föl Krisztus is a sírjából. Csíkmenaságban a piros héj Krisztus elhullatott vére, alatta a fe-hér, belső festetlen rész pedig a verejtéke. A körmendiek azt tartják, amikor Jézust keresztre feszítették, odament egy asszony, kötényében tojással. Egy csöpp vér cseppent a tojásra és az megpirosodott nyom-ban. A keresztszülők húsvétkor a feltámadást jelentő tojást elküldték kereszty gyermekeiknek. Városdombón a keresztes bérmaomák, komaasszonyok korozsmával tisztelték meg egymást: szép fehér abroszba fo-gott hímes tojással, almával, süteménnyel. A meglátogatott hasonlóval viszonzza. A komalátogatás a kereszty gyermek menyegzőjéig tart. Konyár református faluban az első meghúzott barázdába helyezett tojást beszántották. Másutt a vetőzsákba tették, s arról vetettek. Sövényházán, amikor először viszik valahova az újszülöttet, a vendéglátó háziasszony egy pirosra sült cipóval megkeríti a gyermek arcát, mondván: ilyen szép lögyél, ilyen jó lögyél, mint ez a cipó. A cipót később koldusnak adják. A gyermek egy tojást is kap, amelyet édesanyja otthon megfőz és egy csipetnyit a magzat szájába tesz, hogy hamarabb megtanuljon beszélni, az Urat dicsérni. Az egykori Istensegíts hívei a szentsír elé fektetett feszülethez piros tojást tettek. A húsvéti tojással összefüggő elnyerős játék a tojássütés, koccintás, kókányolás; Istensegítsen kosolás, a moldvai csángóknál csokkantás, Magyarózdton törökőzés. Két tojást összeütnek, akié összetörik, veszít. A húsvéti sonkát sok helyen úgy eszik, hogy csontot nem törnek benne. Evése az algyőiek szerint megvédi az embert, hogy kígyó ne másszék a szájába ebéd utáni pihenőn, nyáron kint a földön. A tormának, hagymának, sónak ősi gonoszűző szerepe van, csakúgy, mint a fokhagymának. A szentelt sóból a gazdaasszony némely vidéken dagasztáskor a tésztába tesz; de e szentelményből az állatok eledelébe is kerül. Göcsejben, Sióagárdon a sonka egy darabka csontját a kémény füstjárójára szokták tenni, hogy a tűzvész távol maradjon. Lesenceújfaluban a rosszul termő fára akasztják ugyanezt. A sonkacsont velőjéből készítették a betegségről való kenőcsöt Homokmégy asszonyai. Vámosmiskén, Zalavégen, Búcsúszentlászlón egy szentelt piros tojást pohárban a tisztaszoba szekrényének tetejére tesznek. Versed sokácai húsvét napján egy megáldott piros tojást hozzátartozójuk sírjára visznek. Egy szentelt tojást a kútba dobtak régen a nagysimonyiak. Kisáron az első kihajtáskor tojáson át ment ki a portáról a jószág. A szentelt étel maradványait is megbecsülték. Cslccsekefalván a tüzes sebet megégetett szentelt morzsa füstjével orvosolták; nyáron pedig verébkár ellen hintették a gabonaföldekre. Máshol tűzbe vetették, hogy ne kerüljön oktan állat szájába. Az istálló gerendájára kö-tözik a sonka csontját Csíkszentkirályon, hogy a szépasszonyok ne bogozzák össze a lovak farkát és sörényét. A szegedi tájon a szentelt tojáshéjat a kerti vetemények kapják meg és az aprójószággal etetik meg, van ahol a szőlő négy sarkába ássák: Húsvét a rokonság látogatásának, a haragosok fölkeresésének alkalmát is hozta. A kiben-kiben föltámadt Krisztus kért bocsánatot ilyenkor a másiktól, s ő volt a megbocsátó is.

Molnár V. József

*

<http://jelesnapok.oszk.hu/prod/unnep/husvet>

*

Zsuzsi néni művészete

Az őszt édes gyümölcsök nélkül, a karácsonyt égő gyertyás fácska nélkül, a húsvétot tulipiros tojás nélkül el sem képzelhetjük. Miután a Nagyhéten fehérre meszelték a falusi házat, tisztára súrolták a padlót és a faedényt, kiporolták a bútort, ágyneműt, sort kerítenek a piros tojásnak is. Ez a rendje a dolgoknak magyar vidéken, de egyebütt is. Ahogy megtisztálkodik a lélek böjttel, imádsággal, magába-szállással, úgy kell megtisztulnia minden holminak is. A teteje az egészek mindig a tojáspirgálás. Érteneik hozzá minden családban, de igazi művésze csak ritkán akad. Gyerekkoromban a Zsuzsi néni volt a piros tojás szaktekintélye. Olyan tojást, mint ő, más nem tudott festeni. Ilyenkor kis kunyhójához osontunk és lestük a történendőket.

- Ezt főbíróéknak főstöm – magyarázgatta a számadó juhász javakorbéli felesége. 100 darabot rendőtek meg nálam. Extra finom lesz valamennyi.

Bámuló szemmel néztük a munkáját. „Főbíróéknak...? E már valami” – gondoltuk.

A takaréktűzhelyen forrott a festék. Szeder- és szilvagyökér, aztán különféle fakéreg és forgács ázott a fazekakban. Zsuzsi néni még egy késhegynyi timsót is tett mindegyikhez. Tudta ő, miért. A legszebb festék száraz hagymahéjból adódott. Folyékony színarany. Az illata sem volt amolyan.

Zsuzsi néni kezében ott táncolt a rajzoló szerszám. Nem volt valami csodaszerkezet. Férjének régi nadrágszíjának csatjából szedte ki. Üres pléh vesszőcske ez; abba vékony pálcát dugott nyélnek. Aztán megolvadt viaszba mártotta s azt langyos vízből előkerített fehér tojásra csöppintette. A tojáson már ott volt a rajz s annak vagy az alapját, vagy a körvonalait viaszkozta be Zsuzsi néni. A viasz rászáradt a tojásra úgy, ahogy ezt a művésznője kívánta. Közben leemelte a festékfazekakat s tartalmukat hűlni engedte. A kihűlt festékbe később betette a beviaszkozott tojásokat azzal, hogy 36 órán át ázni engedje benne. Amikor harmadnap újból ott ólálkodtunk Zsuzsi néni háza körül, már tisztogatta kész művét. Nedves ronggyal törülgette a tojásokat. A viasz így lement s helyéből kiviláglott a vakító fehérség. A beviaszkozott helyen nem fogott a festék.

- Holnap karcolgatni fogok. Ha eljősztok, meg is tanulhatjátok – szólt Zsuzsi néni, amikor aznap elbúcsúztunk tőle.

Hogyne mentünk volna! Zsuzsi néni úgy bűvészkedett, mintha színpadon lett volna. Előszedett

egy piros tojást, szűztisztát a legkisebb folt nélkül, s kezdte azt karcolgatni. Egyszerű tűvel művészkedett. Néhány perc múlta kész volt a legcsinosabb csigarajz.

- Megpróbálhatnám-e én is, Zsuzsi néni? – könyörögtem egy alkalommal.

- Sose bánts! Nem értesz te hozzá. De mondok mást. Hozz különféle leveleket – fűről, fáról.

Hoztam. Zsuzsi néni vékony cérnával fehér tojásra kötözte s betette a festékbe. Tíz percre főtt a tojás, azután kiemelte. Levette a levelet, olyan pontosan ott volt a rajza, hogy művész sem pingálhatta volna szebben. Egész délután csak ilyen fajta tojásfestést próbálgattam. De a karcolgatás csak egyre fúrta az oldalamat. Estefelé megint ott voltam a juhásznél.

- Zsuzsi néni! Kitől tanultál ilyen szép mintákat karcolgatni? – kérdeztem.

- Ezt a nagymamám már az ő nagymamájától leste el, amaz pedig további ősétől. Ezeket – ni! – már ők is csinálták. De amazok – és egészen ismeretlen mintájú rajzokra mutatott – az én

találmányom.

- Hogyan csinálod? – türelmetlenkedtem.

- Látod, fiam, a tojás rajzának olyannak kell lennie, hogy minden oldalról szabályos képet mutasson. Ezért a tojást először három nagy körvonallal 8 mezőre osztom. Ahol a 4 mező találkozik, abból a pontból kiindulva 4 felé ugyanazt a mintát karcolom vagy rajzolom. Vagy pedig úgy teszek, hogy a tojás hossz tengelye köré sávot, fűzért, koszorút festek. A tojás szélesebb végének közepéből kiinduló indák is jól hatnak. Halat, madarat, bárányt vagy zászlót mindig a tojás hosszában kell rajzolni, különben nem jól láthatók, ha a tojás az asztalon fekszik. Álló vagy ülő állatok, emberek a középbe kerüljenek, ahol legszélesebb a tojás. Különben – tette hozzá Zsuzsi néni tréfás mosollyal – olyanok lennének, mintha a tojás hegyiről le akarnának csúszkálni.

Zsuzsi néni magyarázatát megjegyeztem magamnak és innen van az, hogy ma is értek valamit a „piros tojás” művészetéhez. De azért amíg élt Zsuzsi néni, mindig szállított nekem néhány tucatot – minden fajtából egyet-egyet. Nincs is szebb gyűjteményem annál. De hogy Zsuzsi néni meghalt, nincs, aki gyarapítsa. Zsuzsi néni művészetének mégsem akadt párja.

(Forrás: Napsugár – I. évf. 4. sz. 1927. márc.1.)

