

HÚSVÉTI NÉPSZOKÁSOK RAKACÁN A 20. SZÁZADBAN ÉS UTÓÉLETÜK A 21. SZÁZADBAN

Csirmazné Cservenyák Ilona

Nincs felemelőbb érzés, mint amikor háromnapi némaság után húsvéthajnalban újra zenének a harangok és hirdetik: a nagypénteken keresztre feszített Isten Fia feltámadt. Az emberek *Kriszthosz voszkresz (Krisztus feltámadt)!* – *Vojsztina voszkresz (Valóban feltámadt)!* mondatokkal köszöntik egymást.

A húsvét a keresztény ember egyik legnagyobb ünnepe. Fénye a technikai vívmányokkal teli világban talán kicsit „kopottabb”, mint gyermekkoromban, de a régi húsvétok emléke szívemben örökké él! Szüleim, nagyszüleim, amíg éltek, az ősi hagyományoknak megfelelően tartották az ünnepet. Minket is arra neveltek, hogy tartsuk tiszteletben az örökölt szokásokat, és adjuk át utódainknak. Milyen is volt közel fél évszázaddal ezelőtt a tavasz ünnepe egy görög-katolikus borsodi faluban, Rakacán? Ételekkel megrakott kis kosárral a kezünkben siettünk a nagy kosarat vivő szüleinkkel a templomba, hogy ebédre szentelt étel kerüljön az asztalra.



*Szentelésre indulva a húsvéti kosarakkal
(Szikora Zsuzsanna és Lázár Evelin, 1997)*

Persze mindezt megelőzte az ünnepre való lázas készülődés, amely a farsang végeztével kezdődött. A húsvét előtti 40 napos böjti időszak (a hústól való tartózkodás) imádságban, étkezésben, öltözködésben és különböző szokásokban nyilvánult meg a falusi emberek életében. Ebben az időben otthon, a templomban, a kápolnában leggyakrabban a *fájdalmas olvasót* imádkozták, nagyböjti énekeket énekeltek, és fekete ruhában jártak, jelképezve, hogy gyászolják a meghalt Jézus Krisztust. Ezalól csak a húsvét előtti vasárnap, a virágvasárnap volt kivétel, amikor – világos ruhákba öltözve – barkát szenteltek a templomban annak jelképére, hogy Jézust Jeruzsálemben való bevonulásakor a nép ujjongva, pálmaágakkal köszöntötte. (A mi vidékünkön nem honos a pálma, ezért a tavasz első „virágát”, a barkát szentelik.

Ebből a megszentelt barkából mindenki vitt haza, betegség esetén elégették, és a füstjével fertőtlenítettek.) Majd nagypénteken ugyanaz a tömeg követelte Pilátustól, hogy *Feszítsd meg őt!* És miután Pilátus azt mondta, hogy ő mossa kezeit, a tömeg elvállalta, hogy a megfeszítés bűne rájuk és fiaikra szálljon.

Az étkezésben is külön szokás alakult ki. Édesanyám több évben is az ősi szokás szerint tartotta a böjtot, 40 napig még tojást és tejes ételt sem evett. Később ez a szigorú böjt enyhült. Hétfő, szerda és péntek volt hústalan nap. Hétfőn és szerdán lehetett tejes ételt enni. Pénteken azt se, mivel Jézust pénteken feszítették keresztre. Ennek megfelelő ételeket készítettek. Egyik ilyen étel a *lecskés bableves*. A babot vízben odateszik főzni, bezöldesgelik, mikor megfőtt, száraz rántással berántják, és vízzel gyúrt tésztával találják. Ez az étel a mai napig a kedvenceim egyike. Egy másik ilyen étel a *rázalék*, amit az egész család szeret. Héjában főtt krumpli összekeverve savanyú hordós káposztával, leöntve olajjal, összerázva.

A nagyböjt utolsó hete a nagyhét, ez mindig az ünnep előtti tennivalók jegyében telt el. A húsvét és a természet tavaszi megújulása az asszonyokat is munkára serkentette. Ilyenkor végezték a házak takarítását, meszelését, hogy minden tisztán fogadhassa az ünnepet, Jézus feltámadását.

Az ünnepsorozat már nagycsütörtökön este elkezdődött. A közeli Verebes-hegyen a kondások és a csordások tüzet raktak, megfújták a tülkjeiket (tehén szarvából készült tülok), jelezve, hogy itt a tavasz, ők is elkezdik munkájukat. Az emberek készüljenek, húsvét után megkezdődik a nyári legeltetés. Ez a kis „koncert” még ma is a fülembe cseng, ahogyan a nótákat visszaverték a hegyek. Sajnos már hiába megyek haza, a falu kihalásával most már ezek a szokások is lassan kihalnak.

A nagyhéhoz kapcsolódóan a lelket is táplálták, hiszen a lelkigyakorlatok ideje is erre az időszakra esett. A templomban nagypénteken jelképesen felállították Jézus sírját, és a sírba tétel után után a Krisztus katonáinak nevezett legények őrt álltak fából készült puskával a kezükben. Édesapám fiatalkorában, a 2. világháború éveiben még gyakorolták ezt a szokást. Éjjel-nappal félóránként váltotta egymást a díszőrség, mint közel 2000 évvel ezelőtt Jézus sírjánál. Ezen a napon már nem szóltak a harangok, a templom tornyából kereplővel jelezték a delet és az istentisztelet kezdetét. Ilyenkor a gyerekeknek azt mondták, hogy a harangok elmentek Rómába, s csak a feltámadás után szólalnak meg újra.



Krisztus katonái, Jézus sírját őrző fapuskás leventék (1939)

Álló sor: Knyizsák Ferenc, Sislán János, Kundrát Ferenc,

Firkala János, Girhiny György, Girhiny István

Térdelő: Gulybán Simon, Jeviczki Miklós, Cservenyák

János (A szerző családi archívumából)

Nagypénteken a napot az asszonyok, lánygyerekek a sütéssel kezdték, hogy a szentelni való kosárba a hagyományos ételek időben elkészüljenek. Hajnalban a nagy tekenőben bedagasztották a tészta, a szentelni való *pászkát* (kalácsot) sütötték: gyermekkoromban kb. félkilókat, szüleim gyermekkorában 5 kilókat. A gyerekeknek a kis kosarába 10 dekásat, mert ők kis kosárban vitték szentelni az ételt, hogy mire felnőnek, fokozatosan megtanulják a húsvéti szokásokat, hagyományokat. Az ő kosárba is minden szentelnivalóból került egy kicsi.

Máskor is sütöttek kalácsot, de *pászkát* csak húsvétkor, mert annak különleges jelentése és díszítése volt. Készítésében mindig örömmel segítettem nagymamának. Gyermekként nem értettem, hogy a rózsamotívumokat miért nem szép sorba rakja a kalácsra. Mindig leszedtem, és szimmetrikusan helyeztem el a készülő pászkán. Mire a kalács a kemencébe került, mindig visszakerült a motívum oda, ahová kellett. Hiába mondta nagymama, hogy minden mintának pontos helye és jelentése van. Már felnőtt voltam, mire megértettem egyes jelképek jelentését. A kalács jelképesen Krisztus testét ábrázolta. A kalács körül lévő fonás a korbácsot jelentette, mivel Jézust megkorbácsolták. A közepen lévő fogazott kör a töviskoronát, míg az öt rózsza Jézus öt sebeit ábrázolja. Amikor a pászkát kemencébe *vetette* nagymama, kereszt alakot intett, és azt mondta: *Sülj, áldott; pirulj, áldott; süssed, jó kemence!*

A helyi szokás szerint pászka mellett sütöttek a *nagypénteki kontyost*

is, mely egy fecskefarokra emlékeztető kalács. A nagycsütrők este koncertező kondás és a csordás kapta ajándékba a legeltetés megkezdéséért. Nagy zsákkal járták a falut, amibe gyűjtötték a nekik sült kalácsot.

Péntek délutánra mindennel készen kellett lenni, mert a falu népe feketébe öltözve ment a templomba a sírba tételre.

Szombaton a férfiak, fiúgyerekek az állatok körül tevékenykedtek, kitakarították az istállót és környékét, előkészítették a másnapi takarmányt. Felsőpörték a ház előtti utcát, hogy az ünnepet méltóan ünnepelhessék. A nőknek az idő főzéssel és tojásfestéssel telt el. Elő kellett készíteni a másnapi ételt a szentelésre. A 10-12 kg füstölt sonkának és kolbásznak idő kellett, míg megfőtt. Ugyanis húsvét vasárnap nem főztek, csak a templomban megszentelt ételt fogyasztották.

Míg a sonka és kolbász főtt, addig csinálták meg ennek a tájnak jellegzetes ételeit. Ilyen étel például a *szirik* (sárgatúró). Ezt tejből és tojásból főzik, ízesítve sóval, cukorral, vaníliával, mazsolával. Főzés után törőbe kötik, egy napig csepegtetik, hogy sajtforma legyen belőle. Készítésének megvan a maga fortélya. Kitűnő a főtt sonka mellé. A szirik leve pedig nagyon jó üdítő ital.

Délutánra esett a hímestojásfestés. Hagymahéjjal, füvekkel, festékekkel és viasszal, különböző rajzok alkalmazásával gyönyörű motívumok kerültek a főtt tojásra. A lányok a kedvesük nevét is ráírták, hogy amikor húsvét másnapján locsolkodni jön, azzal kedveskedjenek neki. Ha egyik évben nem jön, nem kell elkeseredni, türelmesen kell írni minden évben, és a türelem meghozza az eredményt. Rajta, lányok, ki lehet próbálni! Ismerek olyat, akinek bejött.

Húsvét vasárnapján hajnali 3 órakor volt mindig a feltámadási istentisztelet, mely minden lelket

felmelegített. Ekkor már a harangok ismét zúgtak, a hívek elkezdtek énekelni a reményt adó éneket: *Föltámadt Krisztus halottaiból, legyőzte halálával a halált, és a sírban levőknek életet ajándékozott.* Délelőtt a nagymisére mindenki szépen leterített, megrakott, csak erre a célra használt kosarakkal érkezett. A szentelésre a nagymise után a *templomkörben* (templomkertben) került sor. Mi is került a kosárba? Pászka, füstölt sonka, kolbász, szirik, hímestojás, vaj, só és egy kis pálinka. Az én gyermekkoromban már csak kosárban vitték



Pászka

a szentelnivalót. Nagymamától hallottam, hogy amikor ő fiatal volt, a pászkat – mely kb. 5 kg-os volt – kemencében, kerek, cakkos tepsiben sütötték, és ezt külön erre szőtt abroszba kötve az emberek a hátukon batyuként vitték. Ki milyen gazdag volt, 1-2-3-at vitt. Egyszer nagypapa azt mondta, ő már csak egyet nem visz, nem szegény ő. Erre nagymamám mind a négyet bekötötte, amit sütött. *No akkor cipeld!* – mondta. Mikor hazajött, azt mondta nagyanyámnak: *Marcsu! Jövőre elég a kosár!*



Szentelésre készített kosarak

A szomszéd bácsi sem járt jobban. Rakacán a templom hegyen van. Amikor az ételeket a pap megszentelte, mindenki sietve indult útnak, mert azt tartották, hogy aki elsőként ér haza, az lesz a legügyesebb a munkában. Így a falusiak egymást megelőzve szaladtak otthonukba. A szomszéd bácsi a nagy igyekezetében rosszul kötötte meg a batyut szentelés után, és eloldódott. A pászka a hegyről legurulva, gazdájukat otthagya igyekeztek haza.

A húsvéti ebédnek is megvolt a maga forgatókönyve. A szertartást mindig a ház ura kezdte azzal, hogy a pászka aljára késsel keresztet rajzolt, és négy oldalról keresztben megszegte. A darabokat a vetési abrosz sarkába kötötték, és a vetés megkezdése előtt a föld végében elásták, hogy a vetés is szent legyen. Eközben az asszony a hímes tojásokat tisztította, és mindegyiket kettévágta. Az étkezés első mozzanataként mindenki a párjával együtt fogyasztotta el a fél-fél tojást. Azt tartották, hogy ha valahol eltévednek, és arra gondolnak, akivel a húsvéti tojást megették, akkor kikeverednek az erdőből.

A húsvéti sonkából, tojásból és savanyúságból természetesen mindenki annyit evett, amennyit akart. A különleges savanyúság, amit csak egyszer egy évben, húsvétkor készítettek: főtt marha- (takarmány-) vagy cukorrépa reszeléke, céklával színezve, cukorral, ecettel, tormával ízesítve, ami segí-

tette az emésztést. Különösen nagy szükség volt erre, hiszen a 7 hetes böjt után a sonka elég nehéz étel volt. Szüleim ezt a húsvéti hagyományt halálukig megtartották. E szokások nélkül nem is lenne igazi a húsvét, és hozzátartozik az ünnephez. Ilyenkor az egész család, gyerekek, vők, unokák, dédunokák mind összegyűltünk és együtt ünnepeltünk.

A hagyományokat nagyszüleink halála óta is igyekeztünk megtartani. Édesanyám halála után édesapám Mezőkövesdre költözött, és a család húsvétkor nála jött össze.

Míg nem volt a városban görögkatolikus templom, Egerbe, Miskolcra vittük szentelni az ételt. A család édesapám halála után is együtt ünnepelt, kivéve a 2021-es évet, amikor a pandémia a hagyományok megtartását is megakadályozta. A húsvéti szertartásokat a médiának köszönhetően a tévé szolgáltatta.

Mivel szétszóródva élünk az országban (Miskolcon, Budapesten, Tatabányán, Dunakeszin, Mezőkövesden), mindenki otthon tartotta a húsvét



Pászkaszentelés – Lipusz László tiszteendő úr füstöli a húsvéti ételeket



Ételszentelésre sorakoznak a hívek Rakacán, a templomkörben



Szentelési szertartás a templomkörben, középen Lipusz László tiszteendő úr és Gulybán György kurátor

ünnepét. A technika segítségével tájékoztattuk egymást, hogy ki hol tart a készülődésben. Bizony ekkor jöttünk rá, hogy nem minden fortélyt figyelünk meg a jellegzetes húsvéti ételek elkészítésekor. Jöttek a kérdések (hány tojásból kell a sziriket készíteni, a sonkát együtt kell-e főzni a kolbásszal, milyen nagyra kell a répát lereszelni, meddig kell főzni a céklát?) és az érdekes fotók.

Unokahúgomnak nem ment össze rendesen a tojás a tejszínben, és nem tudta sajttá formálni. (Fontos a tojás elverése a cukorral, mert fehér foltok maradhatnak benne, ha viszont nem megfelelő időben veszik le a tűzről, nem áll össze, ha túl sokáig főzik, nem lesz sima a sajt.) Fogta és beleöntötte egy tepsibe, neki „süteményféle” szirikje lett.

Az unokám a savanyúságban jeleskedett. Mivel nehezen lehet kapni valamilyen répát, mondtam, vegyen céklát, az is helyettesítheti. Vettek is szép simát. Pár óra múlva érdeklődött, hogy meddig kell főzni. *Ha bele tudsz szúrni egy villát, akkor már elég puha, és tisztítás után reszelheted, ha nem, akkor még főzzed* – mondtam.

Egy óra múlva ismét jelentkezett, hogy mit csináljon, mert még mindig kemény. Csodálkoztam, mert egy óra alatt meg kellett volna főni. *Vágd szét, akkor hátha hamarébb megfő.* Pár pillanat múlva jött a fotó, a szöveggel: nekik a savanyúság most feketeretek lett.

A sonkával viszont ők dicsekedhettek. Küldte a gyönyörű hidegtájról a fotót. Meg is jegyeztük, hogy a legkönnyebbet választották, rendeltek. Csak jóval később tudtuk meg, hogy nem rendeltek, a Nyírségből származó barátjával ők maguk készítették, ahogyan ők szokták otthon. Végigfotózták a munkájukat, mely három napig tartott. Először puhára megfőzték a csülköt, kicsontozták, hűtötték, formázták, préselték, és húsvétreggel gyönyörű vékonyra szeletelték. Elmondásuk alapján nagyon finom volt. A következő húsvétra ők hozzák a sonkát.

A család legügyesebb tagjai az unokaöcsém voltak, ők figyeltek meg legjobban mindent gyerekkorukban, mert az ételek elkészítésével ők lettek legkorábban és legjobban készen.

Húsvét másnapján a lányok-asszonyok várták a locsolkodókat; azt tartották, hogy akit nem locsolnak meg, az *megrozsádál*. Ez a szokás arra emlékeztet, hogy a Jézus feltámadását hirdető asszonyokat is vízzel öntötték le a katonák. Régen vödör vízzel jártak a fiúk locsolkodni, ma ezt helyettesíti a kölni. A locsolkodás jutalma pedig a festett hímes tojás volt. Édesapám mindig vízzel öntött ki minket az ágyból, hogy ügyesek legyünk, de csak pohárral.

Lánykoromban a legények már kora reggel több csapatban jártak a falut, és be-betértek egy-egy lányos házhoz. A faluban sok volt a lányos



Panachida Bobák János sírjánál húsvét másodnapján

ház, mindenütt megkínálták a locsolkodókat egy kis borral. Mire a misére került volna sor, már a Pecsáron (az egyik rét neve Rakacán) aludták ki a legények a fáradalmaikat. Húsvét másnapján a mise után lobogós körmenettel a halottak sírjait kereste fel a lakosság. Ott végeztek *panachidát*, hirdelve, hogy feltámadunk. Persze többször megtörtént, hogy a locsolkodó fiúk nem értek el a templomba az istentiszteletre és a körmenetre, nem volt, aki a lobogót vigye. Ezért Kisfalusi János tisztelendő úr – aki a falu fiatalságát nagyon összetartotta, és mindenki tiszteletben tartotta kérését – megkérte a lányos szülőket, hogy locsolkodókat csak délután fogadjanak. Ezzel a probléma megoldódott.

Rakacai szokás szerint harmadik nap a lányok mentek vissza locsolkodni a fiús házakhoz. Két napot locsoltak meg előző nap, úgy adta vissza. Szép szokás volt, ma már csak az emléke él.

Sajnos már hiába megyek haza, nem hallom a pásztorok kürtjeit, egyre kevesebb a kosár a templomban. Az előző nemzedék kihalásával most már ezek a szokások is lassan átalakulnak. Mi az ősöktől átvett hagyományokat igyekszünk megőrizni és továbbadni az utódoknak.



Rakacai látkép, dombon a templommal.