A szentelt pászka hamarabb hazaért, mint a gazdája

hímes tojás

Nincs felemelőbb érzés, mint amikor három napi némaság után húsvét hajnalban újra zengnek a harangok és hirdetik: a nagypénteken keresztre feszített Isten Fia feltámadt. Az emberek "Krisztus feltámadt!" _ "Valóban feltámadt!" mondatokkal köszöntik egymást.

A húsvét a keresztény ember legnagyobb ünnepe. Fénye a technikai vívmányokkal teli világban talán kicsit "kopottabb", mint gyermekkoromban – habar szüleim meg ma is az ősi hagyományoknak megfelelően tartják.
– de a régi húsvétok emléke szívemben örökké e!. Milyen is volt közel fel évszázaddal ezelőtt a tavasz ünnepe egy görög

katolikus templomban, Rakacán? Ételekkel megrakott kis kosárral a kétkeziinkben siettünk szüleinkkel a templomba, hogy ebédre szentelt étel kerüljön az asztalra.
Persze mindezt megelőzte az Ünnepre való lázas készülődés, amely a farsang befejezésétől kezdődött. A húsvét előtti 40 napos böjti időszak (a hústól való tartózkodás) imádságban, étkezésben és öltözködésben és különböző szokásokban nyilvánult meg a falusi embereknél. Ebben az időben a "fájdalmas olvasót" imádkoztak leggyakrabban, nagyböjti énekeket énekeltek, és fekete ruhában jártak, jelképezve, hogy gyászolják a meghalt Jézus Krisztust. Ez alól csak Virágvasárnap volt kivetél, amikor barkát szenteltek annak jelképére, hogy Jézust Jeruzsálembe va1ó bevonulásakor a nép ujjongva pálmaágakkal köszöntötte (a mi vidékünkön nem honos a pálma, ezert a tavasz első "virágát", a barkát szentelik). Majd nagypénteken ugyanaz a tömeg követelte Pilátustól, hogy "Feszítsd meg őt!", és miután Pilátus azt mondta, hogy ő mossa kezeit a tömeg kezeit, a tömeg elvallta, 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 böjtöt, 40 napig meg tejes ételt sem evett. Később ez a szigorú bojt enyhült. Hétfőn, szerdán és pénteken volt a hústalan nap. Hétfőn és szerdán lehetett tejes ételt enni. Pénteken azt se, mivel Jézust pénteken feszítettek keresztre. Egyik ilyen étel a lecskés bableves. A babot odateszik főzni, bezöldségelik, mikor megfőtt, száraz rántassál berántják, és vízzel gyúrt tésztával találjak, mert pénteken tojassál sem ettek, ez az étel a mai napig a kedvenceim egyike.
A nagyböjt utolsó hete a nagyhét, mindig lázas készülődésben telt el. A húsvét és a termeszét tavaszi megújulása az asszonyokat is munkára serkentette, a házak takarítását, meszelését is elvégeztek, hogy minden tisztán fogadhassa az ünnepet. De nem csak a külsőt, a lelket is tápláltak, hiszen a lelkigyakorlatok ideje is erre az időszakra esik.
Nagycsütörtökön este a hegyen a kondások és csordások tüzet raktak, megfújtak a türtjeiket (tehén szarvabó1 készült

tülök), jelezve, hogy itt a tavasz, elkezdik munkájukat, és az emberek készüljenek, közel a húsvét ünnepe. Ez a kis “koncert” meg ma is a fülembe cseng, ahogyan a nótákat visszavertek a hegyek. Sajnos már hiába megyek haza a falu kihalásával most mar ezek a szokások is lassan kihalnak.
A templomban nagypénteken jelképesen felállítottak Jézus sírját, és a sírbatétel után a legények, (édesapám fiatalkorában a leventék fabó1 készült puskával) őrt álltak a sírnál. Félóránként a díszőrség váltotta egymást éjjel-nappal, mint 2000 evvel ezelőtt Jézus sírjánál. Ilyenkor nem szóltak a harangok, csak kelepeltek, és csak a feltámadás után szólaltak meg újra.

Kolozsvári Tamás: Feltámadás

— oltárkép részlete, Garamszentbenedek, 1427

Nagypénteken a napot az asszonyok a sütéssel kezdték. A szentelni való pászkát sütötték. Gyermekkoromban kb. fel kilósat, szüleim gyermekkorában 5 kg-osat, a gyerekeknek a kis kosárba 10 dkg-osat, mert ők külön erre a célra használt kosárban vitték szentelni az ételt. Ekkor sütöttek a nagypénteki “kontyos”-t is, mely egy fecskefarokra emlékeztető kalács, és a kondás és a csordás kapja ajándékba a legeltetés megkezdéséért.
Szombaton az idő főzessél és tojásfestéssel telt el. Elő kellett készíteni a másnapi ételt a szentelésre. A l0-12 kg füstölt sonkának és kolbásznak idő kellett, míg megfőtt. Ugyanis húsvét első napján nem főztek, és csak szentelt étel volt az ebed.
Édesapámék ezt a szokást a mai napig megtartják.
E nélkül a szokás nélkül nem is lenne igazi a húsvét és hozzátartozik az ünnephez. Ilyenkor az egész család, gyerekek, vők, unokák, dédunokák mind összegyűlünk, és együtt ünnepelünk.
Egyik ilyen jellegzetes étel a “szirik” (sárgatúró). Ezt tejbő1 és tojasbó1 főzik, izésítve sóval, cukorral, vaníliával, mazsolával. Főzés után törlőbe kötik, 1 napig csepegtetik, hogy sajtforma legyen belőle. Kitűnő a főtt sonka melle. A szirik leve pedig nagyon jó üdítő ital.
No és a fő munka, a hímestojás-festés. Hagymahéjjal, füvekkel, festékekkel, és viasszal különböző rajzok alkalmazásával gyönyörű motívumok kerülnek a főtt tojásra. A lányok a kedveseik nevet is ráírták, hogy amikor húsvét másnapján locsolkodni jón, 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, amikor a harangok ismét zúgtak, és 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 kosarakkal érkezett, melyet csak erre a célra használtak. Mi is került a kosárba? Pászka, füstölt sonka, kolbász, szirik, hímes tojass, vaj, só (és egy kis pálinka, mivel ezen a napon csak szenteltet lehetett fogyasztani).
Az én gyermekkoromban már csak kosárban vittek a szentelni-valót. Nagymamától hallottam, hogy amikor ő fiatal volt, a pászkát kemencében kerek cakkos tepsiben sütötték, mely kb. 5 kg-os volt, és ezt külön erre szőtt abroszba kötve az emberek a hátukon batyuként vittek.

Ki milyen gazdag volt, 1-2-3-at vitt. Egyszer nagyapa azt mondta, ő mar csak egyet nem visz, nem szegény ő. Erre nagymamám mind a négyet bekötötte, amit sütött. No akkor cipeld! Mikor hazajött, azt mondta, “Marcsu! Jövőre elég a kosár!” A szomszéd bácsi sem járt jobban. Rakacán a templom hegyen van. Amikor az ételeket a pap megszentelte, mindenki sietve indult haza, mert azt tartottak, hogy aki elsőként ér haza, az lesz a legügyesebb a munkában. Így egymás ellen siettek haza. A szomszéd bácsi sietett, és nem jó1 kötötte meg batyut és eloldódott. A pászkák a hegyről legurulva, gazdájukat otthagyva igyekeztek haza.
Délben az ebédet mindig a ház ura kezdte azzal, hogy a pászkát négy oldalró1 keresztben szegte meg, melynek darabjait a vetési abrosz sarkába kötöttek, hogy a vetés is szent legyen. Az asszony pedig a hímes tojásokat tisztította, és mindegyiket kettévágta. Mindenki a párjával együtt fogyasztotta el a fél-fél tojást. Azt tartottak, hogy ha valahol eltévednek, és arra gondolnak, akivel a húsvéti tojást megettek, akkor kikeverednek pl. az erdőből.
Természetesen mindenki annyit evett a húsvéti sonkából, tojásból és savanyúsagbó1 (melyet csak egyszer egy évben, húsvétkor készítettek), amennyit akart. A savanyúság főtt marha vagy cukorrépa reszeléke, céklával színezve, cukorral,

ecettel, tormával ízesítve, mely az emésztést elősegítette. Különösen nagy szükség volt erre, hiszen a 7 hetes böjt után a sonka elég nehéz étel volt.
Húsvét másnapján a lányok-asszonyok vártak a locsolkodókat. Régen vödör vízzel locsolkodtak (apu ma is, de csak pohárral), hogy meg ne rozsdálljanak a lányok, ma ezt helyettesíti a kölni. A locsolkodás jutalma a festett hímes tojás volt.
Harmadik nap a lányok mentek vissza locsolkodni a fiús hazákhoz. Kit hogy locsoltak meg előző nap, úgy adta vissza. Szép szokás volt, sajnos ma már csak papíron él.

Csirmazné Cservenyák Ilona