

Magyari Márta

GÖRÖG KATOLIKUS HÚSVÉTI HAGYOMÁNYOK LÉTAVÉRTESEN

Létavértes mai közigazgatási területén egykor két önálló falu Nagyléta és Vértes osztozott, mindkettőben református magyar és döntően román eredetű görög katolikus népesség lakott.¹ A húsvéti ünnepekör hagyományainak záró fejezetét mutatja be jelen dolgozatom, elsősorban az 1990-es évek közepén végzett terepmunkára alapozva.²

A görög katolikus húsvéti szokáskörön belül a nagyszombaton megjelenő hagyományok legnagyobb része az ünnepi ételek elkészítéséhez kapcsolódik. A görög katolikus szokáshagyományban e naphoz nem fűződik számottevő szakrális tevékenység, s ismeretlenek a különböző bajelhárító, egészségmegőrző mágikus cselekedetek is. A nagyszombat legfőbb sajátossága egy jól körülhatárolható, felekezeti hagyományok által meghatározott tevékenységi körnek, az ünnepi ételek elkészítésének domináns jelenléte. Ezen belül az ünnepi kalács, a pászka elkészítésére fordítják a legnagyobb figyelmet.

A görög katolikusok húsvéti kalácsa, a pászka búzalisztből gyúrt kelt tésztából készül, az emlékezet szerint mindig boltban vásárolható élesztővel kelesztették. Sütésének általános időpontja nagyszombat³, a hosszú munkafolyamatot hajnalban vagy kora reggel kezdik. A pászka tésztájába kevés cukrot és újabban tojást is tesznek, általában tejjel dagasztják, de előfordult, hogy savót használtak erre a célra.⁴ Dagasztás közben a pászka tésztájába zsiradékot is belegyúrnak vaj vagy disznózsír formájában, Vértesen a zsírt tartották alkalmasabbnak erre a célra.⁵ A jól kidolgozott, „bedagasztott” tésztát liszttel leszórva, kendővel letakarva meleg helyen kelesztik.⁶

A dagasztás és a kelesztés után formálják ki a nyers tésztából a tulajdonképpeni húsvéti pászkát. A pászka formáját tekintve egységes elv az, hogy alakja minden esetben kerek. Kizárólagosan csak kör alakú sütőformába vagy tepsibe helyezik. A pászka, az csak kerek lehet – mondják erről.

¹ Ehhez lásd: TOKAI Gyula: Nagyléta földje és népe. Vámospercs, 1992. ;SZABÓ Gyula: Vértesi krónika. Létavértes, 1993.

² A húsvéti ünnepekör ezt megelőző szakaszáról lásd: KOTICSNÉ MAGYARI Márta: Görög katolikus nagyböjti hagyományok. A Bihari Múzeum X–XI. Évkönyve. Berettyóújfalú, 2006. 97–104.

³ A közelmúltban kialakult az a gyakorlat is, hogy már nagyecsütörtökön megsütik a pászkát, mivel ez időigényes és nehéz munka, s így nagyszombaton a húsvéti ételek elkészítése nem torlódik túlságosan össze.

⁴ Vértesen úgy vélik, hogyha nem tejjel, hanem savóval dagasztják a kalácsot, akkor foszlósabb lesz.

⁵ „Vót itt egy kis öreg papné, tőle láttam anyám, hogy így habosította a zsírt a kezén. A kezemen habosítom, az az öreg papné vette így a keze közé, tőle láttam anyám. Mi mindig disznózsírral szoktuk, ugye annyira sokat nem tesz, mi ezt szoktuk meg.” (M. G.-né sz. 1930. Vértes)

⁶ Néhál vánkost, kispárnát is helyeznek a letakart tészta tetejére, hogy a hideg levegő ne érhesse, még hamarabb megkeljen.

A bihari falvakban hagyományos módon készülő pászka három részből áll⁷. Egy cipőszerű alsó részből, két erre ráboruló, egymáson keresztbe fektetett téztafonatból, valamint egy hosszabb, az egészet körbe ölelő fonatból⁸. Vértesen három ágba fonják a tészta, s a felső fonatról azt tartják, hogy az olyan „töviskoronaszerű”. Nagylétán a téztafonatok tetszőlegesen készülnek két- és háromágú fonással.⁹

A megformált nyers pászkatészta kelését az edények emelgetésével ellenőrzik. A súlyából tudják megállapítani, hogy eléggé megkelt-e már, ha „nehéz”, még nem alkalmas a sütésre. Megrázni, ütögetni azonban nem szabad, mert „összeszakad a béle”. Közvetlenül a sütés előtt tojássárgájával kenik be a tészta tetejét. A pászkatét az 1950-es évek végéig még kizárólag kemencében sütötték. Később az újabb sütő-főző eszközök elterjedése ugyan visszaszorította a kemencék használatát, de az újabb gáz- és villanytűzhelyeken is a hagyományos formájú húsvéti pászkaték sülnék.

A pászkasütés nemcsak azért a legfontosabb mozzanata a húsvéti ételek elkészítésének, mert időigényes és hozzáértést követelő munkafolyamat, hanem azért is, mert az asszonyi tevékenységi kör olyan része, melynek produktuma a családi körön túli nagyobb nyilvánosság elé kerül a szentelés során. Nem véletlen ezért, hogy az asszonyok között állandó beszédtemát jelentenek a pászkasütéssel kapcsolatos apróbb fortélyok¹⁰. A mindig jobbra törekvés jegyében¹¹ kipróbált különböző újítások és a hagyományokhoz való ragaszkodás együttes jelenléte a pászka elkészítés folyamatában sajátos kettősséget hoz létre. Az alapanyag, a tészta elkészítése során megfigyelhető számos technikai újítás, új anyagok alkalmazása is teret kap (zsiradék, savó stb.), ugyanakkor a pászka alakjának megformálása szigorúan a hagyományok szabta

⁷ „Kerek lábosba sütöttük a pászkat. A tetejére fontunk fonatot, körbe tettük koszorúnak, a közepire megint keresztbe, az is összefonva keresztet tettünk rá. Csak két ágba fontuk azt a tészta. Legelőbb tettük a keresztet, aztán fontunk egy olyan nagy hosszút, ami az egész lábost körül betakarta. Az alját, azt csak szépen tisztán tettük bele.” (F. J.-né sz. 1914. Nagyléta)

⁸ „A kalácskészítéskor meg vót kelve beletettük a lábosa, mer lábosa sütöttük a kerek kalácsot. És vékonyabb három ágból fontuk a koszorút és a keresztet meg csak két ágból, mer akkor teljesen ellopte, ha három ág a kereszt. Alul a tészta egybe vót. Máskor szoktuk, hogy három ágból fonjuk és úgy összerörítjük, de a pászkat azt nem szoktuk, azt csak úgy egybe tettük a lábosa.” (Sz. S.-né sz. 1937. Nagyléta)

⁹ „A közpén egy kisebb darab van, azután egy egész hosszú tisztából csinálunk vékonyat, aztán, azt úgy fonjuk, mint a haját, három ágba. Akkor az egyiket így tesszük, a másikat meg keresztbe rá. Akkor két ágra megfonunk egy másikat. Ez háromágas, ez meg kétágas. A szélire körbe kétágas kerül. Azér csináljuk így, hogy szép legyen. Ez pászka, ez húsvéti pászka, ez nem egy kalács. Amikor csak úgy kalácsot sütünk, akkor azt csak úgy tekerjük kerekre, de ez pászka, húsvéti pászka. Nincs tojás a tésztajába, csak liszt, cukor, élesztő, olaj.” (Sz. G.-né sz. 1928. Nagyléta)

¹⁰ „Nem szoktunk a pászka tojást tenni, de én most ütöttem bele egyet, gondoltam megpróbálom, a sógoronmtól hallottam, hogy ő tavaly úgy csinálta és nagyon szép lett tőle a pászka. Most én is kipróbáltam, nem tudom, milyen lesz.” (Sz. J.-né sz. 1930. Nagyléta)

¹¹ Számos visszaemlékezés szól arról, hogy minden asszony arra törekedett, hogy az ő pászka legyen a legszébb.

keretek között történik. A kerek forma és a térszafonatok elhelyezkedése állandóságot mutat. Ez a megállapítás abban az esetben igaz, amikor még házilag készített, s nem a sütőipartól rendelt, vásárolt „bolti kalács”-ot visznek a szentelésre.¹²

Igen jellegzetes görög katolikus húsvéti eledel a pászka mellett az úgynevezett sárgatúró is¹³. A bihari görög katolikus falvak jelentős részében egyáltalán nem ismerik, gyakran csupán tojássárgájával összekevert, ízesített, cukrozott tehéntúrót értenek alatta.¹⁴

Nagylétán néhány idős asszony ismerte a sárgatúró elkészítési módját, tudják román nevét is.¹⁵ A sárgatúró azonban nem olyan általánosan ismert húsvéti étel Létavértesen, mint például a nyírségi falvakban. Vértesen úgy emlékeznek, hogy a receptjét a helyben szolgáló görög katolikus pap feleségétől kapták meg,¹⁶ a nagylétai papné maga is több asszonynak leírta a sárgatúró receptjét.¹⁷

A nagyszombati ünnepi előkészület, ételkészítés elmaradhatatlan része a húsvéti sonka¹⁸, a „sódar” megfőzése. A sonkát többnyire a füstölt kolbásszal egy lében,

¹² Érdekes megfigyelni ugyanakkor, hogy egyes sütőipari egységek (Hajdúböszörményben és Hajdúdorogon) hagyományos formájú, fonatokból összeállított kalácsokat is sütnék, elsősorban megrendelésre az ünnep előtt. A sütőiparban használatos alapanyagokból (tojáspor, kalácsfény stb.) ipari technológiával előállított tésztából, kisüzemi keretek között készítik el a kerek fonott kalácsokat, pászkákat.

¹³ A sárgatúró elkészítési módja kisebb eltérésekkel minden görög katolikus családban azonos, fűszerezése (cukor, só, őrölt bors, mazsola, esetleg fahéj, szegfűszeg, újabban vaníliacukor és citromhéj) azonban az egyéni ízléstől függően nagyobb változatosságot mutat. A tojások sárgáját és fehérjét együtt verik habbá, majd állandó keverés mellett öntik bele a forrásban lévő tejbe. Lassú tűzön folytonosan keverve addig hevítik, amíg összetúrósodik. Ezután még forró állapotában tüll zacskóba öntik és lecsöpögtetik. A sárgatúró leve kedvelt ital, kellemes édeskés íze miatt.

¹⁴ Gyűjtési tapasztalataim szerint Bedőn, Pocsajban, Kokadon egyáltalán nem ismerik, Álmosdon és Bagamérban a máshonnan, elsősorban a Nyírségből származó asszonyoktól látták, hallottak róla, de elkészíteni nem tudják.

¹⁵ „Úgy csináljuk, hogy megforraljuk a tejet a tojást meg a sárgáját a fehérjével együtt habverővel jól felverjük és akkor mikor formi kezd a tej, akkor beletesszük és akkor egy kanállal kavargatjuk, mert mint a gulászta, úgy összemegegn, oszt mikor már lássuk, hogy jól összeáll, le is kell venni, és akkor egy tiszta kendőt egy vājlingra tenni, szóval a vājlingra tettünk egy szűrőt és arra tettük a kendőt. Oszt akkor abba öntöttük bele, oszt összefogtuk a kendőt, oszt szípen jól összekötögtettük, hogy gömbölyű legyen és akkor összekötöttük egy cőrnával, ráakasztottuk a szekrénynek a gombjára. Ott szípen lecsorgott, oszt mikor már szíp kemény vót, ki vót csorogva, Akkor kivettük, oszt egy kis tányérra rátettük. Elvittük ezt is a szentelésre. Most is csináljuk, szeretik a gyermekik. Hát csak sárgatúró a neve, románul 'szkake', rígen úgy mondták, 'szkake, szkake garbane'. Aki szereti az tehet bele mazsolát is a túró közé, van aki sok nem szereti.” (F. J.-né. sz. 1914. Nagyléta)

¹⁶ „Sárgatúrót azt én se készítem még, csak jól néz ki, látni láttam, meg elég finom, de én nem csináltam. Megvan a receptje az előző tisztelendő asszonytól kaptam. Meg fogom próbálni.” (M. G.-né sz. 1930. Vértes)

¹⁷ „Itt nem szokás a sárgatúró, inkább Szabolcsba, sokszor kérik tőlem a receptet.” Emlékezett F. I.-né a nagylétai görög katolikus pap felesége.

¹⁸ A megszentelt húsvéti sonka csontját mint szentelményt tisztelik. Szeméttbe semmiképpen sem dobják, ha mód van rá, elégetik, újabban előfordul, hogy azért visznek kicsontozott sonkát a szentelésre, mert a vastag csonttal nem tudnának mit kezdeni.

együtt főzik meg. A kolbászt, mivel az hamarabb megfő, előbb kivesszik. Az előző nap, nagypénteken hideg vízbe beáztatott sonkát¹⁹ már korán reggel főzni kezdik, mert hagyományosan a sonka levéből készül el a nagyszombati ebéd. Vértesen például a sonkalevet kissé felhígítják és kockára vágott burgonyát főznek bele, majd tejeles habarással látják el²⁰.

Hagyományosan a húsvéti ételek közé tartoznak a görög katolikus falvakban a különböző töltött húсок, a bárány és a töltött tyúk. Azonban a bihari településeken, így Létavértesen is, ezeket ritkán készítik.

A bihari falvakban a nagyszombati készülődés fontos része még a töltött káposzta elkészítése is és általában minden háznál megfőzik a másnapi ebédhez a húsleves²¹.

A hagyományos húsvéti ünnepi ételek elkészítése kora reggeltől késő estig elfoglaltságot jelent az asszonyok számára. A napi időbeosztásnak is megfigyelhető általánosan kialakult rendje. Legkorábban a pászka dagasztásához fognak hozzá, ezzel párhuzamosan főzik a sonkát, kolbászt. Később a pászka kelesztése és kiszakítása után készítik a töltött húсокat és a töltött káposztát. A délutáni órákban főzik meg a húsleves, a nagyon romlandó sárgatúrót pedig csak az esti órákban.

A görög katolikus szokáshagyományban nagyszombat a liturgikus események és a folklór jelenségek terén kevésbé gazdag nap. Mintahogyan az előzőekből látható, Létavértesen is nagyrészt a következő napra, a húsvétra való előkészület, sütés-főzés jegyében telik.²²

Számos alföldi településen, így Létavértesen is a feltámadási szertartás a korábban szokásos vasárnap hajnali időpontról szombat estére került előre.²³ E mögött

¹⁹ Számos létavértesi visszaemlékezés tanúsítja azt, hogy a szentelt sonka csontját a néphit mágikus erővel ruházta fel, bajelhárító szerepét a jégeső távoltartásában látták. „A sonkának a csontját, azt meg úgy tettük mindig, hogy mikor mán mentek ki a határra dógozni, oszt elvittik, oszt a földnek a tövibe ásták el, mer azt mondták, hogy akkor a jég nem veri el a határt. Vagy tettük az eresz alá a palláson, most is van ott vagy három-négy. Odaraktuk, még a fásszinnél is van most is egy darab sonkacsont. Majdnem mindenütt van. Így dugták az ípületnek az eresze alá. Úgy mondták a rigi öregek, hogy akkor nem irti a verés, megvédi a szentelt csont a jégtől.” (M. Gy.-né sz. 1911. Nagyléta) „A csontot, azt a tűzbe szoktuk eligetni. Még valamikor a mi rigi öregeink meg azt mondták, hogy vigyük ki a szőlőbe, hogy a jég el ne verje a szőlőt. Így mondták a rigi öregek a a húsvéti sonka csontot. De utána aztán ez elmaradt, betettük a spórbá. Morzsája annak nem maradt, azt a kis maszat húst is összeszedjük, oszt megesszük. A szenteltet azt nem szabad ellökni.” (F. J.-né sz. 1914. Nagyléta)

²⁰ Bagamérban szintén „habart kolompérleves”-t főznek nagyszombaton délben.

²¹ „A káposztát rigen, hiába nem vót hütönk, egisz ünnepre megfőztük. Mindig megfőztök a káposztát meg a húsleves mán nagyszombaton. Oszt akkor hütöttük, borítottuk a fazikból másikba, hogyha az a gőz kimegy belőle, akkor nem poshad meg olyan hamar. Szitával fedtük le, akkor nem eshet bele semmi bogár, de kimegy a gőz, oszt nem poshad meg olyan hamar. Akkor egisz ünnepre főztünk be belüle egy kicsit. Hát, a vót mindig akkor, hogy húsvétra csigaleves.” (K. J.-né sz. 1929. Bagamér)

²² BARTHA Elek: Görög katolikus ünnepeink szokásvilága. Debrecen, 1999. 99.

²³ BARTHA Elek i. m. 103.

meghúzódhat római katolikus hatás is, de fontos szempont az egyház részéről a hívek számának növelésére való törekvés is, hiszen az esti órákban többen elmennek a szertartásra, mint hajnalban.²⁴

A görög katolikus egyházban a húsvéti eledlek megszentelése²⁵ a vasárnapi mise után hagyományos módon a templomudvaron, a szabad ég alatt történik. Ettől általában csak rossz idő esetén szoktak eltérni.²⁶ A szentelésre kerülő ételek köre, bár egyházi előírás is szól róla, vidékenként eltérő lehet. Legállandóbb elemei a húsvéti pászka és a főtt tojás, a görög katolikus húsvéti ételszentelés közkeletű elnevezése, a pászkaszentelés is ebből ered. A pászkaszentelésre elkészített hagyományos görög katolikus húsvéti eledlek köre – pászka kalács, sárgatúró, tojás, sonka, kolbász, különböző töltött húsok – néhány egyéni kiegészítővel még kibővíülhet. Általánossá vált a bor szenteltetése, borosüveget szinte minden kosárban lehet látni.²⁷ Az emlékezet szerint korábban Vértesen és Nagylétán sokan vittek vaját is a szentelésre, ma ez már ritkább, inkább az egyéni ízlés függvénye.²⁸ A gyermekek részére csokoládétójást, -nyulat, -bárányt is helyeznek újabban a kosarakba. A szentelésre vitt kosaraknak virággal, zöld levelekkel való feldíszítése nem túl gyakori jelenség. Nagylétán több kosarat lehetett látni zöld levelekkel és sárga tavaszi virágokkal feldíszítve.²⁹

Nagylétán a pászkaszenteléshez kapcsolódóan megőrződött a görög katolikus szokáshagyománynak két sajátos, más településeken már elhalványult, vagy eltűnt eleme. Az egyik ilyen elem az, hogy itt a szentelés alatt a kosarakban³⁰ elhelyezett pászkaiban egy-egy szál gyertya ég. „Mindig állítunk egy gyertyát a pászkaiba, csak

²⁴ „Valamikor éccaka vót, de most este sokkal többen jönnek. Én nem tudom, hogy mi vagyunk ügyetlenek, vagy ez általános jelenség. A régi falumba, Nyírgersén Nyírmihálydi is hozzá tartozott, édesapám vót ottan, és mikor a feltámadást a filiába este 6 órakor tartottuk, otthon meg éjfélkor. Hat órakor tömött templom vót, éjfélkor, meg hát vótak sokan, de nem annyira. Szóval ez általános vót, és akkor ott is előbbre hoztuk, akkor többen vótunk.” (F. I. görög katolikus esperes)

²⁵ „Pászkaszentelés – A húsvétvasárnapi Szent Liturgia végén a bizánci egyházban pászkaszentelést végeznek. Az egyház a pap révén megáldja a hívek eldelceit, hogy a hosszú böjti időszak után megszentelt ételeket vehessenek magukhoz. Különösen fontos szerepet kap a húsvéti bárány (és más húsok) megáldása de mindazoknak az ételeknek is, amiktől a böjt folyamán megtartóztatták magukat a hívek.” IVANCSÓ István: Görög katolikus szertartástan. Nyíregyháza, 1997. 151.

²⁶ 1994 húsvétján, március végén olyan hideg szeles idő volt vasárnap délelőtt, hogy a pászkaszentelést a templomban tartották meg. Ezt videofelvételen és fényképeken is dokumentáltam.

²⁷ Palackozott bort általában ritkán visznek a szentelésre, bár újabban ez is előfordul. Ha üveg-, vagy parafa dugóval ellátott palackban viszik a bort, akkor a füstölés és a szentelés előtt, amikor a kosarakról leveszik a kendőt, a palackból is kihúzzák a dugót.

²⁸ „Van, aki vaját is visz szentelni. Én mindig szoktam vinni egy margarint, mer ugye sokan vagyunk, a fiúk szeretik, bekenik vele a kalácsot, rávágják a sonkát, aztán úgy eszik.” (M. Gy.-né sz. 1911. Nagyléta)

²⁹ A pap felesége évek óta feldíszíti tavaszi virágokkal a kosarukat a szentelésre, s talán ennek a mintának is szerepe lehetett abban, hogy 1994-ben több kosarat lehetett látni ilyen módon feldíszítve.

³⁰ Nagylétán többnyire fehér vesszőből készült hosszúkás karos kosarakban vitték az 1990-es évek közepén a szentelni valót a templomba, a kosarat leginkább fehér színű, himzett „pászka szalvétával” terítették le.

azért, hogy az a világosság” – mondják erről. A másik sajátos elem pedig az, hogy Nagylétán a húsvétvasárnapi templomlátogatásnak elmaradhatatlan része a hívők számára a szentelés utáni keresztcsókolás. Ezt senki sem mulasztja el, aki részt vesz a misén és a pászkaszentelésen. A pap a templom kapujában áll a kereszttel a kezében és az egyenként keresztcsókolásra eléje járuló híveket szentelt vízzel meghinti. Közben mindannyiszor fennhangon mondja: Krisztus feltámadt! A hívek pedig ezt felelik rá: Valóban feltámadt! Nagylétán a keresztcsókoláson való részvételnek kialakult hagyományos rendje van. A szentelés után először az asszonyok majd a férfiak kerülnek sorra. Ez a sorrend látszólag ellentétes a vasárnapi nagymise alatt a templomban megfigyelhető szigorúan betartott ülésrenddel³¹. A templom belső terének az ikonosztázionhoz közelebb eső felében csak férfiak, a távolabbi, hátsó traktusában pedig csak a nők foglaltak helyet. A keresztcsókolás alkalmával megnyilatkozó fordított sorrendnek praktikus magyarázatát adják: azért van ez így, mert az asszonyoknak sietni kell haza az ebédet előkészíteni, a férfiak pedig ráérnek.³²

A görög katolikus közösségekben a húsvéti pászkaszentelés az év legnagyobb nyilvános ünnepe. Ennek során nemcsak az asszonyi tevékenység kézzelfogható produktumai (pászka, egyéb eledetek, a korár elrendezése, a kendő), hanem a családi összetartozás ténye is megnyilvánul az egész közösség előtt. A nyilvánosság szerepe döntő mozzanat a pászkaszentelésen való részvételben, ezt bizonyítja számos visszaemlékezés, amely arról szól, hogy milyen nagy gondot fordítottak arra az asszonyok, hogy a szentelésre elvitt eledetek s a tárgyak valóban szépek, esztétikusak legyenek. A közösség ellenőrzése szembeötlően megnyilvánult abban, hogy az elbeszélések szerint a szentelés alatt figyelték egymás kosarát, s ha valamilyen újítás tetszést aratott, a következő évben már utánpótlói is akadtak.³³

Az 1990-es évek közepén megfigyelhető volt egy jelentős hangsúlyeltolódás abban, hogy a görög katolikus közösségekben a pászkaszentelésnek mely mozzanatai kerültek előtérbe. Ekkor a kosarakban elhelyezett ételekről a hangsúly áttevődött a szentelésen való részvételre³⁴. A kosarakban megszentelt ételek mennyisége egyre

³¹ 1994-ben a virágvasárnapi misén figyeltem meg, hogy egy fiatal házaspár férfi tagja a fiú gyermekkel előre ült, a feleség hátra, az asszonyok közé, és amikor a kislány hangosan sírni kezdett, az asszony előrejött, de nem ült le melléjük, rövid idő múlva visszament eredeti helyére.

³² „Mikor víge van a pászkaszentelésnek, akkor az esperes úr odaáll a kapuba és akkor keresztcsókolás van. Ő, az sok üdöbe kerül, mer rengeteg a nép. Ez mindig, mindig vót. Ott állunk sorba. Nem együtt megy oda a család. Az egyik az egyik barátjával beszél, a másik a másikkal. Az asszonyok sietnek haza, hogy befőzzik a levest. Az emberek ráérnek. Az asszonyoknak van tennivalójuk otthon, de az emberek ráérnek, ők csak a kiszre mennek haza.” (F. J.-né sz. 1914. Nagyléta)

³³ „Persze, hogy figyeltük a pászkákat, hogy melyik a szebb. Vagy a tojást, hogy mék a szebb, ha vót olyan lilás forma, vagy sárga, ha tetszett, akkor a következő évbe mán úgy csinálták.” (M. Sz. sz. 1918. Pocsaj)

³⁴ „Hát nekem vót két húgom és anyám azokkal együtt, vittik szentelni, a család, az ott mind egy bokorba

kisebb, jobbra csak szimbolikus jelentőségű. A házi készítésű élelmiszerek mellett egyre több a kereskedelmi forgalomból származó is (kalács, sonka, palackozott bor, csokoládé). Így a fő hangsúly a nyilvánosság tekintetében a szentelésre hozott ételekről áttevődik a szentelésen való megjelenésre. A megkülönböztetett ünnepi öltözködés – a legdivatosabb új ruháját igyekeznek mindenki felvenni erre az alkalomra – hivatott mutatni a közösség előtt azt, hogy milyen nagy jelentőséget tulajdonít az egyén annak, hogy itt megjelenjen. A szülőhelyükről elszármazott családtagok megjelenésükkel a családi összetartozást demonstrálják. A huszadik század végére a pászkaszentelésen való részvétel Létavértesen is a görög katolikus identitás egyik fontos összetevőjévé vált.



Az elkészült pászka (Vértes)



Pászkaszentelés a nagylétai templomban

(A felvételeket a szerző készítette 1994-ben.)

vót. Általába. Hát a férfiak nem, azok külön vótak, az emberek főként. A női személyek azok mind együtt vótak. Az a mai napig is úgy van. Itt van egy család, vagy egyedül van az anya, ha van olyan lánya, hogy menyecske, de ha itthon van még, akkor a családdal van együtt. Akkor együtt ünnepelnek ott, együtt várják a pászkaszentelést. Kinn állnak a templom előtt egy félkörbe, kitesznek oda egy asztalt, ott tartja a pap a szenteléshez való szentmisét, és mikor oszt a pap elvégzi, akkor körüljárja és sorba megszenteli a pászkat.” (M. G. sz. 1930. Vértes)

Márta Magyar

GRIECHISCH-KATHOLISCHE OSTERBRÄUCHE IN LÉTAVÉRTES

Das heutige Verwaltungsgebiet von Létavértes teilten sich einst die zwei eigenständigen Dörfer Nagyléta und Vértes. In beiden Orten waren Anhänger der reformierten Kirche (vorwiegend Ungarn) und der griechisch-katholischen Kirche (vowiegend rumänischer Abstammung) ansässig. Auf der Grundlage von Feldarbeiten aus der Mitte der 1990er Jahre werden in der vorliegenden Arbeit die Überlieferungen zum Osterfest vorgestellt. Dabei werden die wortwörtlichen Zitate der Informanten sowie die Beobachtungen der Sammlerin vor Ort wiedergegeben. Besonderes Gewicht liegt hierbei auf den Speisen zum Osterfest und ihrer Zubereitungsweise. Bei den Griechisch-Katholischen gilt das Hefekuchenbrot (Kolatsche, kalács) wegen seines symbolischen, religiösen Gehalts und der geflochtene Hefekranz sowie die Paska als die wichtigsten Festspeisen. Eine typische Osterspeise bei den Griechisch-Katholischen ist der sog. gelbe Quark, der aus süßer Milch und Eiern zubereitet wird.

In der griechisch-katholischen Kirche erfolgt die Weihe der Osterspeisen traditionsgemäß nach der Ostersonntagsmesse im Hof der Kirche unter freiem Himmel. In Nagyléta haben sich in Verbindung mit der Pasta-Weihe zwei Elemente des griechisch-katholischen Brauchtums erhalten, die früher auch in anderen Dörfern von Bihar anzutreffen waren. Und zwar lässt man während der Speisenweihe eine Kerze auf der Kolatsche brennen und nach der Weihe küssen die Gläubigen, bevor sie den Heimweg antreten, an der Kirchentür das Kreuz, das der Pfarrer in der Hand hält.



Érkezés a pászkaszentelésre