

## Életfordulók és közösen végzett munkák ételei és szokásai az 1940-es évektől napjainkig

LANSZKINÉ SZÉLES GABRIELLA

Kaposvári Egyetem, Természetvédelmi Tanszék,  
H-7401 Kaposvár, Pf. 16., e-mail: lanszkine.gabriella@ke.hu

LANSZKI-SZÉLES, G.: *Foods and costumes of life anniversaries and co-works from 1940's until today.*

**Abstract:** The aim of this study is to investigate food preparation traditions of events and occasions, based on personal discussion and provided photographs. Christening lunch is of greater importance since 1960, as children are born in a hospital and it enables parents to spend more time with preparing the christening event. In the age of home birth, it was necessary to christening the child on the first or the second day of birth due to the higher mortality rate. This ensured that the child would not pass away as a pagan. Some traditions such as christening feast (paszita in Hungarian) as well as the "pal-bowl sending" also disappeared or changed since the 1960's. Instead of food preparation for the mother during three days after childbirth, giving a higher value gift became general. The tradition modified due to the change in lifestyles. Women, working on collective farms or elsewhere, had difficulties in allocating their time compared to previous periods when they worked on their own family farms. The reason for disappearing of "pal-bowl sending" may have been that the young already returned to the student dormitory, or simply were not at home since they were away for a month since the 1970's. Holy Communion and Confirmation-related practices also adjusted to the given era, especially in case of inviting godparents living far away. Confirmation parents go to dine to the confirmer's place. Differences are experienced in traditions of weddings and "death feasts" among villages of 3-4 km distance.

**Keywords:** childbirth, christening lunch, pal-bowl sending, Confirmation, weddings, death feasts.

### Bevezetés

Az élet kezdete és a vége, valamint a közbeeső nagyobb állomások megünneplése étellel történt, mindig az adott közösség táplálkozási szokásainak megfelelően. Meghatározott forgatókönyv szerint zajlottak ezek az események, amelyek az idő múlásával változtak; hol kiteretebélyesedtek, például a paszita hordás esetén – az idős adatközlők szavaival élve – „egyre nagyobb cirkuszt csaptak körülötte”, hol fellazultak ezek a szokások. Vannak hagyományok, amelyek napjainkra véglegesen megszűntek, emlékké váltak, de vannak olyanok is, amelyek tovább élnek.

Ezeket a változásokat igyekeztem nyomon követni az általam közelebről ismert falvakban, az úgynevezett Kaposvölgyéhez tartozó községekben. Elsősorban, a vallásukat tekintve római katolikus falvakban, így Göllében, Kisgyalánban, Fonóban, Batéban és Mosdó-

son gyűjtöttem az ünnepek és közös munkák étkezésével összefüggő hagyományokat.

Az intenzív szarvasmarha-tenyésztés fő területe a 19. század végétől kezdve az igali járás. „Fonó, Gölle, Somogyiszil, Toponár községek köré egy egész vidék marhatartása csoportosult. E vidék a Kaposvár-igali műúttól, a kaposvári-dombóvári vasúttól és a megye keleti határától bezárt területen helyezkedett el. Még a Mezőgazdasági Kamara szakemberei elnevezték „kaposvölgyi marhatartásnak”.<sup>1</sup> Amely ekkor a legfejlettebb volt a megyében. Ebből is kitűnik, hogy törekvő, előre tekintő közösségek lakták e községeket, akiknek anyagi felemelkedéséhez, hozzájárult a tejgazdaság fejlődése is. A Budapesti Országos Mezőgazdasági Kiállítás és Tenyészállat Vásárról számos érmet hoztak el a gazdák. Fonóból 1932–34 között húszan. Ebből 1934-ben Felső Fonai Vendel Nagydíjat hozott el. Gölléből ötten, Büssüből hatan vittek haza különböző díjakat.<sup>2</sup> Akik munkájukban ilyen szép eredményeket képesek voltak elérni, azok az élet más területein is igényességre törekedtek. Fontos kérdés volt számomra, hogy életük jelentős eseményeikor, milyen más hagyományokat ápoltak, ápolnak mint más községek, milyen ételféleségekkel emelték ünnepeik fényét.

„A szemlélet és ízlés lassú változása következtében az újdonságok az addig is legfontosabbnak tartott ünnepi hús- és tésztafélék körében hódítottak először tért. A tartalékolt húsféleségek is újjakkal gyarapodtak. Hét-köznap általában megelégedtek a korábbi hagyományos ételekkel, egyhangúbb étrenddel. Csak ünnepen emelte a hangulatot néhány ételújdonság is a meglévő rangosabb levesek, húsok, és tészták mellett.”<sup>3</sup>

A jelentős alkalmak étrendjével kapcsolatos visszaemlékezések gyűjtésében számomra a fő segítséget a megkérdezett idős asszonyok adták, ugyanis a férfiak e témához nemigen tudtak hozzászólni. A szíves adatközlőknek a véleményét ismertem már a gyűjtés kezdetén is, közülük való vagyok. Ezt a gondolkodásmódot ismerve tudom, hogy kiragadva bármely alkalmat – például a paszítát, vagy akár a bérmálási ebédet – a fő cél az volt, hogy megmutassa az ember (akarom mondani

1 Király István, 1962: Fejezetek a Somogy megyei Szarvasmarha-tenyésztés történetéből (1848-1945) - Somogyi Almanach 7. 10.

2 Kiss Elemér, 1936: Országos Mezőgazdasági Címértár I. Országos rész Alsó-Dunántúl 53-54. kigyűjtés.

3 Knézy Judit, 1996: Hagyományok és újítások a paraszti táplálkozásban Somogyban. (1880-1920): - Somogyi Múzeumok Közleményei. 12: 310. 311.

az asszony, mert az „ember” még ma is ugye a férfi, a gyerek a fiú, a lány az csak lány), hogy mit tud kihozni magából. Az önkifejezés egy módja volt ez, a lehetőségekhez képest egy kis kérdés, bizonyítás, hogy milyen ételsorokat tud produkálni, milyen tálalással, milyen öltözékben a menü készítője.

„Bizonyos ünnepi alkalmakkor divattá vált a vendégek elkápráztatása új ételekkel, hogy az egész falu beszéljen majd róla. Különösen lakodalomkor, pasztivivéskor akartak túltenni egymáson a gazdagabb családok.”<sup>4</sup>

Mindezt meg lehetett vitatni vasárnaponként a kispadon, és ha visszajutottak a dicsérő szavak az érintettek fülébe, az már a múlt század elején is jeles eseménynek számított. Akkor még kevesebb módja volt az asszonyoknak valamiben kitűnni. Egy-egy pompázatos lakoma elkészítése, tálalása erre lehetőséget adott.

Ha a kölcsön étel visszaszolgáltatásakor a komasszony nem kellően, nem hasonló módon viszonzta a vendéglátást, akkor enyhe kárörömmel meg lehetett szólni. Főleg aki „bőszájú”<sup>5</sup> volt, annak könnyebben ment a megszólás, s így mód nyílt egy kis önsajnálatra is, ha kevesebbet kapott vissza az érintett a kelleténél, valamint egyértelművé vált, hogy ki a jobb kettőjük közül.

A közösség szerepe volt a legfontosabb tényező, a közösség volt, aki ítéletet mondott vagy elfogadott. A közösség összetartásának ereje ekkor is megnyilvánult, hiszen a véleménynyilvánítással a későbbi tettek lett befolyással. Ezzel magyarázható, hogy gyűjtésemet a szomszédos falvak egymásról alkotott véleménye nagymértékben segítette.<sup>6</sup>

### Családi ünnepek és közös munkák étvendje

Az élet állomásai során a legfontosabb események, amelyek kapcsolódnak az ételekhez:

- keresztelő,
- paszita,
- komázó,
- áldozás, bérmlálás,
- lakodalom, aranylakodalom,
- kisvendégség,
- nagyobb betakarítási munkák alkalmával – aratás, szüret, kukoricaszedés – készült menüsorok,
- disznóölés,
- tor.

Az 1950-es évek végéig gyakori volt az otthonművelés. Ez a tény önmagában – még az adott kor háttérét nem ismerve – sem ébreszt ellenérzést. Tudva, hogy a problémás esetek már akkor is kórházba kerültek. Azonban az már megdöbbentő, hogy még előfordult az 1940-es években is az istállóban szülés, ez – remélhe-

tőleg – csak egyedi eset volt. Az egyik tehető családnál – valószínűleg az anyósok köszönhetően – nem engedték be a fiatal feleséget a szobába szülni. Az istállóban hozta világra gyermekét, aminek következtében „csúnya fertőzést is kapott”. Ő az egyik, dolgozatban közölt fényképen is látható. Csinos, jól ápolat ezen a képen, szinte a jólét sugárzik felénk a fotóról, nem feltételeznék senki, hogy esetlegesen milyen sors húzódik a pillanat kedvéért megörökített kép mögött.

A külsőségek mindig nagyon fontosak voltak a paraszti társadalomban, különösen, ha szemtanuk előtt történt valami.

„A fogyasztási kultúrát nem mindennapi használatra, hanem életük kirakatába szánták. Értékeket teauráltak, és mint a vagyon meg az asszimiláció bizonyítékával dicsekedtek velük. Másokat vagy magukat akarták meggyőzni, ez talán nem is olyan érdekes. Fontosabb, hogy ez az arzenál úgy, ahogyan létrejött, jobbra a parasztság presztizskultúrája tartozékának tekinthető.”<sup>7</sup> Azonban az értékrend – modell – volt a lényeg amely meghúzódott a háttérben, és a külsőségekben jelezték a többre való törekvést is.

Minden esetre a többség, aki az istállóban aludt, a szülés, a gyerekágy idejére bekerült a szobába. Általában ez két hét volt. A pasztahordás ideje alatt pedig minden nap más-más színű, fehér, kék, rózsaszín „ágyruhát” (ágyneműt) húztak. Ennek az elmondása – töviről hegyire – mindegyik általam kérdezett községben így történt. Sőt az utolsó mondatok is ugyanúgy hangzottak el különböző személyek szájából.<sup>8</sup>

„Kissé jobban megvilágítva az istállóban alvás kérdését: két testvérpár esetén, a fiatalabb pár ment a marhaistállóba aludni, míg az idősebb testvér feleségével az úgynevezett bogaras konyhában aludt. Ez a helyiség azért kapta ezt a kifejező nevet, mert a konyhával szemben volt a disznóól, aminek következtében igen sok légy repdesett e helyiségben. Az öreg papa aludt a lóistállóban. A házban lévő egyik szobában az öreg mama aludt a két fiatal párnak a gyerekeivel. A másik szobában a még idősebb anyós lakott.

A fiatal asszonyok csak szülés, gyerekágy idejére, vagy betegség esetén kerülhettek be a szobába. Ezeknek a családoknak a jelenleg élő tagjai - természetesen – ma már a lehető legjobb körülmények között élnek.”<sup>9</sup>

Az istállóban alvás erősen érdekelt engem. Tudtam, hogy ha nem nagycsaládról volt szó, akkor is aludt egy férfi, vagy fiatal pár az istállóban. Miért, hiszen volt egy

7 Hoffman Tamás, 2001: Európai parasztkok. Életmódjuk története II. 33.

8 „Ugye Gabi nálatok is ezek az ágyneműk még a mai napig ugyanúgy megvannak a szekrényben?”

9 Anekdota is szól az istállóban alvásról: „Az 1950-es években a Somogyi Néplaptól újságíró érkezett a faluba, az ottani életmódról szeretett volna riportot készíteni. Városi lévén nem ismerte a falusi életformát. Feltette a kérdést az ifjú párnak, hogy hol voltak nászúton? Erre elég frappáns választ kapott: „Szarvas Szálló N°1.” Felcsillant az újságíró szeme, hogy mégiscsak lesz miről írni. „Melyik városban volt ez?”- hangzott az újabb kérdés. Nevetve felelték, hátrabökve: „Hát az istállóban!!!” Az 1950-es években nemigen volt módja senkinek nászútra menni, mivel aki tehetősebb volt, az kuláklistára került. Aki kevésbé volt tehető, az előtte sem tehetette meg, hogy nászútra menjen.” Lanszkiné Széles Gabriella, 2007: Kisgyalán története és néprajza. 127.

4 Knézy J. 1975: A táplálkozás szokásai és rendszere Gige, Csököly, Rinyakovácsi és Kisbajom belső-somogyi községekben. Somogyi Múzeumok Közleményei. 2: 105. 106.

5 Igen szemléletes módja a bő szó arra, hogy sokat, többet mer mondani a kelleténél.

6 A Góllében kölcsön kapott képet Kisgyalánban megmutattam, és a felelevenített múlt sikert aratott. Helyi származásom előnyt jelentett a gyűjtésben.

fűtetlen első szoba (ahol a halottat is szokás volt felvatalozni). Azért nem használták azt, mert hideg volt. Az istálló viszont az állatok révén meleg volt, fűtőanyagra meg nem volt pénz. A dunyha előmelegítésére is esetenként bevetették a lovat, avagy a tehenet. Az állatok hátára dobták a dunyhát, míg az ágyvetés, a lefekvés előkészületei folytak, s így addigra a dunyha elő lett melegítve. A visszaemlékezés szavaival élve: „gondolhatod milyen poros volt a dunyha”. Az istállóban alvás elsődleges célja azonban az volt, hogy a drága állatokra vigyázzon valaki.

Az istállóban való alvást a lehetőségekhez képest igyekeztek a legkényelmesebbé tenni. A páralecsapódás ellen is védekeztek. „Az ágy felett egy olyan építmény volt, ami lelógott a plafonról egy fakereten, kukoricaszárral és szalmával volt berakva, ez akadályozta meg, hogy az alatta alvókra csurogjon a pára-víz. Ezt a műépítményt nálunk zombellának nevezték.”<sup>10</sup>

A keresztelés minél előbb meg kellett, hogy történjék, főként gyengén született gyerek vagy ikerszülés esetén. A Kisgyalánban 1928-ban született ikrek szükség keresztelésére, az akkor még minden családban otthon megtalálható szenteltvízzel, közelálló rokon család nő tagját kérték fel. „Édesanyám ment át megkeresztelni az ikreket.”<sup>11</sup> Természetesen utána a pap is megkeresztelte a gyerekeket. Mivel Kisgyalánban csak minden harmadik héten tartottak misét, így a gyerekeket Göllébe kellett vinni kereszteni, az első vagy második hétvégén a megszületésük után, bármekkora hófúvás is volt.

Meglepő számomra, hogy nem ment az egész ház nép a keresztelőre! „A gyerek apja, aki hajtotta a lovakat, a keresztelőre sem ment be, mivel kint kellett vigyáznia a lovakat”<sup>12</sup>

„A keresztyanya, aki fogta a gyereket, és esetenként a bába vett részt a keresztelőn.”<sup>13</sup>

Batében szintén hasonló módon zajlott a keresztelő, mint Kisgyalánban. Parókia nem lévén a községben, így Taszárra kellett vinni az újszülöttet kereszteni.

1945-ben – orosz katonák jelenlétekor a faluban, egyik esetben így történt a keresztelés: „Ahogy meglett a kislányom, rá két napra hétköznap, a kislány, a keresztyanya, a szülésznő és az uram, aki hajtotta a lovakat, lóval a falu alatt mentek Taszárra a keresztelőre. A keresztelő előre nem volt bejelentve, ezért a plébánost kerti munka közben találták. A kertben ásózott a pap, sáros csizmában azonnám a kertből ment a templomba kereszteni. Az uram nem ment be, elbújt, egy pajtába állt be a lovakkal. A lovakat el kellett dugni, mert az oroszok odavoltak a lovakért.”<sup>14</sup> Bizony minden kü-

lönösebb ellenszolgáltatás nélkül, egy pillanat alatt gazdát cserélhettek a lovak. A rekvirálás könnyen ment.<sup>15</sup>

A keresztelőről való hazatérés után háromszor, a ház különböző helyiségeiben megállva, el kellett mondani a bába kérdésére: „Mit hoztatok? Válasz: Meghoztam a keresztyény bárányt! Ahogy ez elhangzott nagynéném (Bóna Lászlóné) szájából 1949-ben is, Dr. Szabó Gyula keresztfia keresztelőjén is.

Göllében minden hétvégén – lévén mise – az egész család elment a keresztelőre. 1956-ban a göllei templom restaurálása, festése pontosan Kovács Erzsébet keresztelőjére készült el, így a festők is hivatalosak voltak a keresztelői ebédre.

A keresztelő napja lehetett hétköznap, szombaton vagy vasárnap is. Az ezt követő ebéden a keresztszülők vettek részt, amiből csomagoltak kóstolót is.<sup>16</sup> Amit aztán a három napos paszita követett. A paszitát az új komaasszony állította ki. A fiatal komaasszony feladata volt az újszülöttet megkereszteltetni, tehát a gyerek keresztyanya lett, szüleinek pedig a komája.

A falvak életmódváltozásának következtében a keresztelő egyre nagyobb jelentőségre tett szert a paszitával szemben. Ahogy az egyik adatközlő mondta: „A keresztelőn nem volt akkora paradé, most húsz 'ótó (autó) szám gyűnnek a keresztelőre.”<sup>17</sup> A kórházban született gyerekeket – bár a kaposvári kórházban is volt egy kis kápolna, ahol a gyenge gyerekeket azonnal megkeresztelték az 1960-as évekig – ma már pár hónapra keresztelik születésük után jelentős vendégsereg jelenlétében, ahol már természetesen az édesanya is jelen van a keresztelőn.

„Általános gyakorlat maradt, hogy egész Dunántúlon a templomban, többnyire istentisztelet végén keresztelnek, kivéve a rendkívüli eseteket.”<sup>18</sup> Ez a mi községeink esetében is érvényes.

„A keresztapa-, keresztanyaság igen bonyolult, szövevényes, választott rokonság, a hozzájáró családtagokkal együtt. Komáknak rendszerint hasonló tehetségű (hasonló anyagiakkal rendelkező), valamint hasonló korú, gondolkodásmódú családok választották egymást. A „keresztanyám” megszólítás mindmáig kijár nemcsak a keresztgyerektől, hanem az ő testvérétől is.

Sőt távolabbi keresztszülőség esetén, példának okáért láthatjuk, hogy: 1929-ben született édesapám Szabó János első, korán elhunyt felesége tartotta keresztvíz alá, így a keresztszülők ők voltak. Később a második feleségét is a keresztanyám megszólítás illette. Az ő kései gyerekeként, 1957-ben született fiúk házasságkötése után (1984) a felesége is ezen a nyomvonalon haladva, az ezredforduló után is kereszt-

10 Dr. Szabó Gyula (1948-2008) szíves közlése, Galambok.

11 Süle Gyuláné (Széles Rózsa, 1919-2010), szíves közlése. Kisgyalán Kossuth u 13.

12 Az 1990-es években még éttermi lakodalmi vacsora esetén, mikor elhangzott a kérdés: Mikor találjanak, az volt a válasz: az állatok etetése után még vissza kell Kisgyalánból Kaposvárra érni, ami 21 km. Az állatok érdekeit is szem előtt kellett tartani.

13 Széles Istvánné (Hideg Ilona, 1926), szíves közlése. Kisgyalán Árpád u. 29. Bóna Lászlóné (Széles Rózsa, 1930), szíves közlése. Kisgyalán, Árpád u. 33.

14 Kovács Ferencé (Császárs Margit, 1925), szíves közlése. Baté Petőfi u. 37.

15 Szintén 1945-ben Kisgyalánban történt. Édesapámnak (1929-2001) egy orosz katonára akarta a lovát tulajdonítani. Ő kirántotta kezéből a gyeplőt és elvágta a lóval. Mire a katonára felocsúdott a merészségen és fegyvert rántott volna, addigra már elporzott Nagyberki felé lovastul.

16 Lakodalmat követő vacsora után is ugyanígy csomagolnak kóstolót ma is. Ezért mielőtt a vendég komolyan gondolná az eltávozást, fél órával előbb elkezdi búcsúzkodni, hogy legyen idő elkészíteni a csomagot.

17 Kovács Ferencné, (Császárs Margit, 1925).

18 S. Lackovits Emőke, 1993: Református felekezeti szokások a Dunántúlon. (19. sz. II. fele-20. sz.). 405.

anyámnak szólítja az édesanyámat. Tehát az 1929-ben kezdődött választott „rokonság” így tart 2011-ben is. Ezt a szövevényes komasági rendszert mindenkinek illik a családban ismerni.

„Példa erre, mikor is a fiatal menyecske nevében szólította (1970-ben) a szomszéd falubeli Kadarkúti nénit – nem ismerve az összefonódásokat – ki erre felháborodottan rápirított: „Keresztanyád vagyok én neked, te lány!” Sokszor olyan messzire nyúlnak vissza a szálak, hogy nem is olyan könnyű kibogozni a kapcsolatot.”<sup>19</sup>

A két katolikus községben készült fotó (1–2. ábra) közül, az 1962-ben fényképezetten látható, hogy a leánygyermek arcát letakarták. Ugyanez a tény figyelhető meg Kisgyalánban 1981-ben fotózott keresztelőn (3. ábra).<sup>20</sup> A hagyományokat e téren még ekkor is őrizték. A következő fénykép (4. ábra) pedig azt bizonyítja, hogy az 1990-es években is elkészült a selyembélésű keresztelői kispaplan az újszülöttek számára.

„Sok helyen viszont keresztelőtakaróként kasmirkendőt vagy selyemkendőt használtak (Ormánság, Somogy): lányokra sokat téve, hogy ezen analógiás cselekedettel majdani sok kérést biztosítsanak számukra, míg volt olyan hely is, ahol a gyermeknek az arcát takarták le kendővel (Hegyhátvidék), hogy a gonosz ne árthasson neki.”<sup>21</sup>

„A gyerekágyas asszonyoknak viszont paszitot, komavékát kellett vinnie a komaasszonynak előre megbeszélte sorrend alapján.”<sup>22</sup>

A komaasszonyok paszita hordása élénken él még a 60–70 év felettek emlékeiben, tárgyi „bizonyítékokkal” is alátámasztották az elmondottakat. Így nem merül ez a szokás a feledés homályába, ami az általuk közrebocsátott megsárgult menüsorok nélkül bizonyosan elveszett volna a köztudatból. Ezek a menüsorok (9–13. ábra), ha most nem kerültek volna ki a régi szakácskönyvek lapjai közül, akkor később, akinek nincs köztudása hozzá, valószínűleg már nem őrizné tovább az összeállított ételsorok leírását. Nem értékelné már azt a három napos munkát, ami a torták, sülték elkészítése mögött rejlik. Az a sok előre megtervezett, megkoreografált étel elkészítése nagy feladat. Nem mindegy, hogy melyik nap milyen a torta: gömbölyű, emeletes, szögletes, „hosszi”, (hosszú) avagy szív alakú. Nem mindegy, hogy milyen ízesítésű: puncs, csoki. Milyen színű: barna, fehér, és a cifrázottság is igen fontos. Babatortának és pörköltcukros tortának is kellett lennie. A hat-kilenc féle különböző süteményről nem is beszélve. „Kótt” (kelt) tésztának, rétesnek egyaránt szerepelnie kellett az étlapon, amelyek különböző ízesítésűek voltak. A húsokról, egyebekről itt még ne is essék szó.

19 Lanszkiné Széles Gabriella, 2003: Kisgyalán négy nemzedéke. Kézirat a szerző birtokában.

20 Erre a fotón látható Farkas Mónika hívta fel figyelmemet, miután a Fonóban 1962-ben készült fényképet megnézte. Saját közösségének múltja szinte mindenkit érdekel, ezért a kéziratot érdeklődve olvassák, adják tovább Kisgyalánban, Fonóban egyaránt. Jobbitó szándékkal szívesen keresik elő a fényképeket, terítőket a szemléltetés kedvéért.

21 S. Lackovits E. 1993: 405.

22 Knézy J. 1975: 111.

Kutakodásaimat e téren saját szülőfalumban, Kisgyalánban kezdtem. A kíváncsiságot még jobban felébresztették bennem a kölcsönkapott menüsorok. Megadták a módját a paszitahordásnak kis falumban, az egyszerű biztos! A környező falvakban egyszerűbb menete volt a paszitának, ott nem vittek reggelit, Fonóban, Göllében, Mosdóson, Batéban sem, Kisgyalánban viszont igen. Először a tárgyi emlékek kerültek elő kéresemre a paszítás kosarak képében a padlásokról. Köztudott a faluban ma is, hogy kinek van. Kitől lehetett kölcsönkérni, ha kellett. Amit természetesen minden féltés nélkül adtak oda. Számomra a falu összetartó ereje mindig is a legfontosabb szempont, itt is megnyilvánult. (Begyűjtés, rendberakás, funkció szerinti használat.) Megmondták hova lehet felmászni érte a padlásra, amit az akkor 75 éves édesanyám meg is tett.<sup>23</sup>

Az ovális kosárnak hiányzott az egyik füle. Ez az a kosár, amelyet ebédhordásra is használtak. Amire fényképezésre került a sor, édesanyám újrakonfektálta mindkét fülét (7. ábra). Eredeti pompájában várta volna a rendeltetésszerű használatát, amit is megszavaztak a szomszédságban, mondván, úgy kellene lefényképezni, hogy tele van rakva mindennel, ami kell bele. A fejen vihető kosár sérülés nélkül vészelté át a történelem viharait, időben padlásra került. „Ez szép fonott, fehér, „magos” (magas) kosár csipkés széllel, főzött vesszőből való”<sup>24</sup> (8. ábra).

„A fejen volt hordható, ami nem is volt olyan egyszerű feladat. Nem tudtam volna a fejemen elvinni, pedig én fiatal voltam. Az anyósom egyenes tartású asszony volt, és gondolj bele, az a nagy kosár telepakolva nem kis súly volt ám fejen egyensúlyozva!”<sup>25</sup> Tehát általában a kosarat az idősebbek vitték. „Ő lányom, az én fejem már nagyon megszokta” - elevenítette fel édesanyja szavait Rózsi néni, aki arra is emlékezett, hogy „szélben sem fogták, hanem egyensúlyozták a szülők a kosarat.”

A II. világháború után már ezt a kosarat nem is használták Kisgyalánban, Göllében, Batéban, a kérdezettek a nagyobb, kétfülű kosár fotójára mutattak, nem a kisebb, fejen vihetőre. A nagyobb, terjedelmes kétfülű kosárnak az ürtartalma két, háromszor nagyobb a fejen hordhatónak. „A gyalániak híres”<sup>26</sup> népek voltak, a másikat le akarták fölözni, azért vittek többet.”<sup>27</sup>

23 Akkor sajnos nem tartózkodtam a faluban, sajnos így nem tudtam segíteni.

24 Gyarmati Józsefné (Hartmann Mária, 1927-2009), szíves közlése. Büssü Kossuth u. 69.

25 Pál Elemérné (Zóka Margit, 1931), szíves közlése. Fonó Petőfi u. 50.

26 Nem feltétlen pozitív értelemben használt jelző, inkább rátartiságra utal.

27 Minden falunak megvolt (van) a véleménye a másik faluról. A Kisgyalániak ugyan így vélekedtek Fonóról, karónyelőnek titulálva őket, büszkeségükre utalva. Bár volt okuk rá a Budapesti Országos Mezőgazdasági Kiállítás és Tenyészállat Vásárról rendszeresen hoztak haza számos díjat, I., II., III.- díjat, különdíjat tenyészűszőikkel, bikáikkal.



1. ábra: Süle Gyula keresztelője, Kisgyalán, 1942



2. ábra: Fonai Márta keresztelője, Fonó, 1962



3. ábra: Farkas Mónika keresztelője Kisgyalán, 1981



4. ábra: Tóth Gergely keresztelője Kisgyalán, 1996



5. ábra: Szabó Viktória keresztelője, Kisgyalán, 1986



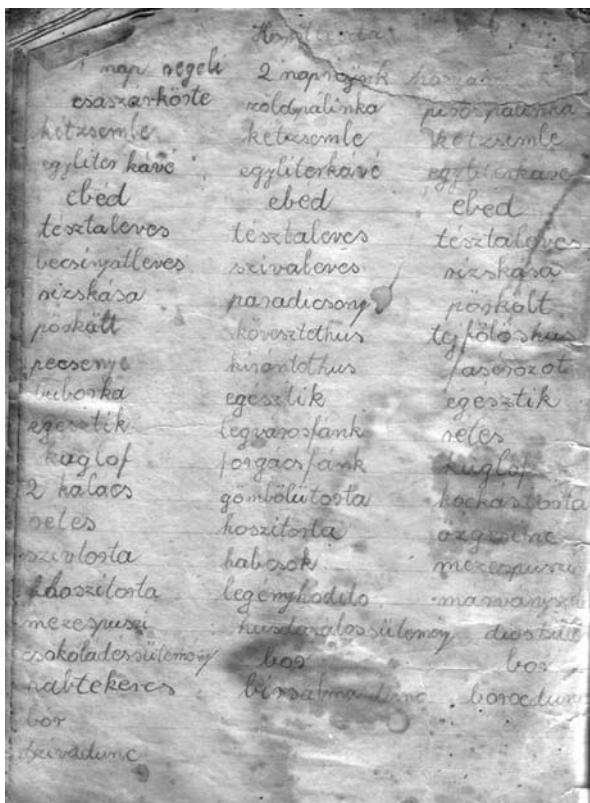
6. ábra: Pintér Flóra keresztelői tortája, Kisgyalán,  
2007 Vincze Lajosné készítette Göllében



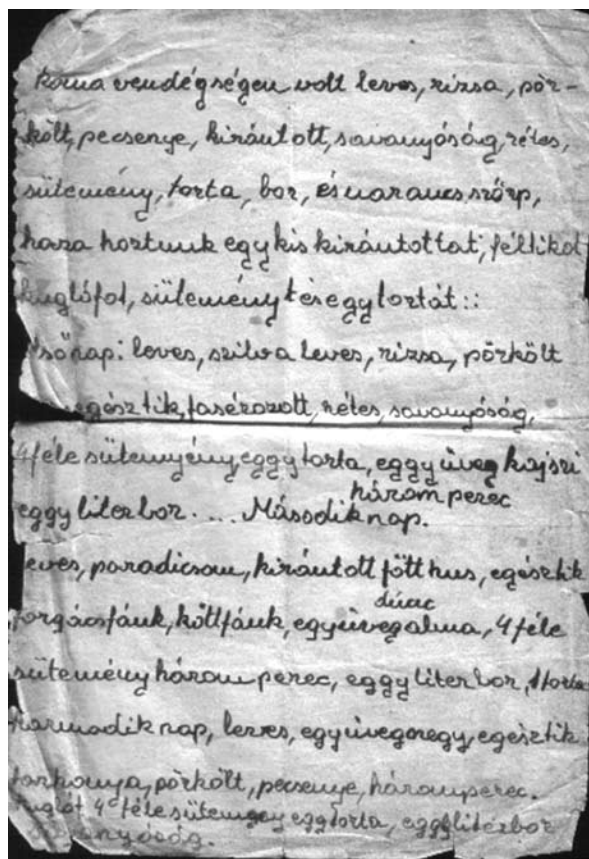
7. ábra: Kétfülű paszítás kosár Kisgyalán



8. ábra: Fejen vivős paszítás kosár Kisgyalán

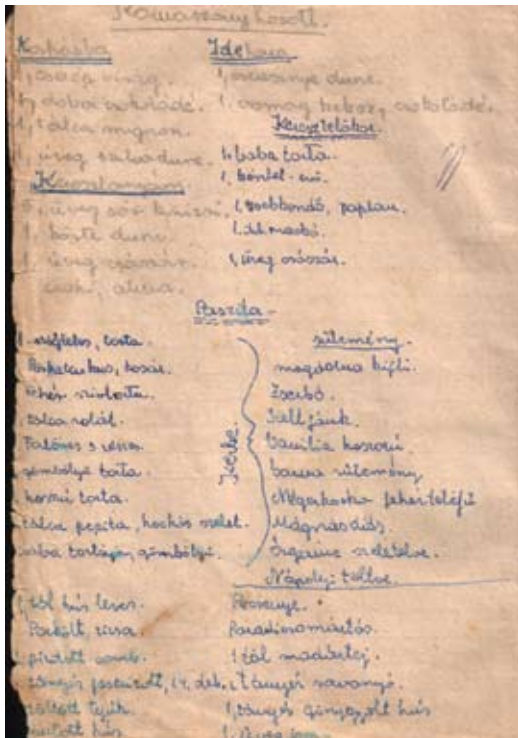


9. ábra: Süle Ottó három napos paszítája, 1945



10. ábra: Fehér Ilona paszítája Kisgyalán, kiállította (elkészítette) Szabó Józsefné (Dezső Ilona) 1954





12. ábra: Csima Endre paszitája Kisgyulán, kiállította Tóth Gyuláné (Fehér Aranka) 1965



11. ábra: Süle Dénes paszitája Kisgyulán, kiállította Süle Gyuláné (Széles Rózsa) 1959



13. ábra: Tóth Gyula paszitája Kisgyulán kiállította Csima Lajosné (Vörös Erzsébet) 1966



14. ábra: Attalai színes szőtt, Mátra fonállal szőtt terítő



15. ábra: Attalai reggeli vivéshez használt kis terítők



16. ábra: Attalai sárga szőtt



17. ábra: Piros-fehér szőtt terítő



18. ábra: Likőrös üveg és leveses pohár,  
1954-ben vásárolt



19. ábra: Népművészeti boltban,  
1954-ben vásárolt terítő



20. ábra: paszitiválás, Gölle,  
1940-es évek



21. ábra: „Törökbécsi” viselet Gölle,  
1940-es évek



A telepakolás előtt azonban a kosarat ki kellett bélelni illő módon. Ennek a kellékei voltak a hímes abroszok (14–17. ábra), a hímes előruhák (szalvéta szöttes anyagból), amelyek leterítési módjai a következők lehettek Göllében betűrték, valószínűleg mert nem attalai rojtos végű terítő volt használatos (20. ábra). Kisgyalánban ezt a képet nézve: „Mi nem tűrtük be, kilógott a rojtos terítő, háromszög alakban!”<sup>28</sup> Fonóban mutatva a képet, köztes választ kaptam: „se kitúrva, se betúrva, két-háromujjnyira betúrva csak a rojt lógott ki.”<sup>29</sup> Batéban szintén az attalai szötteseket használták. „Édesapám száz literes hordót töltött meg borral a takácsnak cserében a szöttekért.”<sup>30</sup> Idézte fel emlékeit az egyik adatközlő.

A vékaruha lehetett fehér, piros hímes (nem hímezett), szött. „A duplaveretes, aminek a színe, háta egyforma, a legszebb a takács szöttek közül.”<sup>31</sup>

„A legkedveltebbek az attalai sárga színű szöttesek voltak, amelyeket Mátra selyem fonallal hímeztek, kékkel, rózsaszínnel.”<sup>32</sup> Attalai rokonság kapcsán, onnan idekerült lány férjhez jövetelével terjedt el a faluban és tettek rá szert többen is. Tért hódított a szokványosnak mondható piros-fehér színű ugyanolyan méretű szöttesek mellett. Bár az attalai kényesebb kelme annál, mert a finomabb Mátra fonal tisztításkor könnyebben sérülhet. A kosárterítő mérete 108×138 cm, plusz 5 cm-es a rojtok rajta. Ehhez tartozott egy tálcaterítő, amely 56×56 cm-es, rajta a rojtok szintén 5 cm-esek (15. ábra). Ennek a reggeli vivésben volt szerepe, mikor is a tálcát terítették (le-be) vele. Paszitós kendőt is kértek kölcsön időnként. Bár a szöttesek terén nincs ok panaszra, a régi paraszt családok leszármazottainak rakodó szekrény polcain szép számmal sorakoznak e remek terítők.

Aki azonban nem akart kölcsönkérni, az vásárolt az adott paszita vivés alkalmára. „1954 nyarán a népi demokráciában 61 Ft-ért vásároltam Kaposváron a Népművészeti boltban erre a célra alkalmas tálcaterítőt.”<sup>33</sup> (19. ábra) Ez a terítő már nem takács által szött. A kölcsönkérésre – jelen esetben – a leendő fiatal komaasszony önérzete miatt sem kerülhetett sor, mivel anyósa szájából elhangzott: „Hazulról kellett volt! hozni! Pó'gároknek van! Minden menyecskének van ilyen!” – ugyanis hozza a házhoz az újdonsült fiatalasszony a legkülönfélébb terítőket. Ő azonban cseléd származása révén nem rendelkezett e terítőkkal. Ezt a fiatal menyecske idősebb testvérének elpanaszolta, mire sógora (testvére férje) csak annyit mondott: „Ne aggódj, neked is lesz.”<sup>34</sup> Meg is vásároltak annak rendje és módja szerint mindent – mikor meghívták őket komának – a pa-

szitahordásban jártas család tanácsa szerint. „Ki adta a tippet, hogy mit kell vinni.”<sup>35</sup> A kosár kölcsönben kapott volt, azonban a terítőn kívül e célra vásároltak leveses poharat, likőrös üveget is (18. ábra), és vettek tálcát is.

Volt, aki az ét- vagy kávékészletet kölcsönadta, vagy kérte. Négy-öt helyen is említették Kisgyalánban, hogy Györfi Lajosnének (Szántó Rozália, 1926–2008) volt a legszebb porcelán étkészlete, ami igazán méltó a három napos paszitához. Így eljutva hozzá, kértem, mutassa meg, mert hogy megvan neki, abban biztos voltam. Oda is vezetett a tálaló szekrényhez, ahol is a Herendi lepkés ét- és mokkás készletek találhatók. Hitetlenkedve álltam, azt kérdezve, hogy ezt kölcsön merték adni, kérni? „Hátha kérték, igen!” – válaszolta Rozika néni. A Györfi család képviselte a község gazdasági rétegét a faluban. Tehetősebb mivoltuk ellenére ezt a készletet, a magasztos cél érdekében kölcsönadták olyan családnak is, akinek nem tellett rá.

A kölcsönadás kérdésére Göllében már más választ kaptam ott ugyanis nem volt jellemző, se nem adtak, se nem kértek kölcsön.

Az anyagi helyzet azt sem befolyásolta, hogy kit hívnak meg a menüsor kifőzéséhez. Ez a tisztség a faluban a legrátermettebbé lett. Ezt legtöbbször úgy vizsgonozták, hogy a paszitaforrásra felkérő személy cserében elment napszámba, a torták, sütemények, sülték elkészítéséért cserébe. A felkért személyek szívesen vállalták a sütést-főzést. Itt is Szántó Rozika néni neve hangzott el legtöbbször: „A Rozál értette végtelenül a torták kiciffrálását, csinálását.”

Ezek után nézzük, mi került ezekbe a porcelánokba és kik által.

A megsárgult lapocskák hűen bizonyítják a szerepük fontosságát, ki mit tartozott visszavinni. „Azért írták fel nehogy valami kimaradjon.” Ennyi mindent nem is egyszerű észben tartani, főként, ha nem egyazon évben kerül sor – a komaasszonynak nem születik gyereke hamarosan – a tartozás lerovására. Továbbá jó látni félév-század elmúltával is, hogy „ki tett magáért az ember, ha kellett”. Jól tükrözi, mennyi munka rejlik egy-egy ételsor elkészítése mögött. Talán több helyen is őrzik ezeket az eredeti menüsorokat. Ahol leírták, azt más családok is tudták: „Ergye a Bönci nénédhez, az leírta!”<sup>36</sup>

„Hát nem tudod „háj'szen” (hát hiszen) nálad volt a köröstyanyám receptes füzetete, annak a hátuljára van írva az Ottó paszitája!”<sup>37</sup>

Nem is tudtam, hogy azt olvastam akkor. Tulajdonképpen nagynénémnek ez a mondata indított el, s vitt tovább a gyűjtésben. Ha van egy menüsor, akkor van több is. Fonóban, Batéban, Göllében, Mosdóson azonban nem sikerült menüsorra lelni, az elmondások szerint hasonló menüsorokat állítottak össze ott is. Esetenként csak egy naponat. A torták díszítésében, alakjában a fantáziát jobban el lehetett engedni, mint a levesek vagy húсок esetében. Így a fatörzs, szív, baba, pörköltcukros

28 Süle Dénesné (Süle Etelka, 1938), szíves közlése. Kisgyalán Szabadság tér 10.

29 Szántó Imréné (Szabó Margit, 1929), szíves közlése. Fonó Petőfi u.40.

30 Kovács Ferencné (Császár Margit, 1925), szíves közlése.

31 Gyarmati Józsefné (Hartmann Mária, 1927-2009), szíves közlése.

32 Tóth Gyuláné (Fehér Aranka, 1937), szíves közlése. Kisgyalán Árpád u. 32.

33 Szabó Józsefné (Dezső Ilona, 1933), szíves közlése. Kisgyalán Kossuth u. 33.

34 Itt érzem előnyét helybéli mivoltomnak, mivel a szóban forgó sógort magam is ismertem, jó lelkűségére emlékszem. Hasonlóképp, más felelevenített személyekre, kikről a köztudat egy félmondatos utalása minden további magyarázat nélkül választ ad tetteikre, falun belül betöltött szerepükre.

35 Szabó Józsefné (Dezső Ilona, 1933), szíves közlése.

36 Tóth Gyuláné (Fehér Aranka, 1937), szíves közlése.

37 Fehér Józsefné (Széles Mária, 1933-2009), szíves közlése, Kisgyalán Kossuth u.29.

tortán kívül, Batéban „Bárányt csináltak tortába, teljesen fehér habbal volt a bundája kicifrálván, magyarsors volt a szeme, piros szalag a nyakán. Nagyberkiből gyalog (1945) báránytorta a kézben, a keresztanya hóna alatt a bor, így jöttek a paszitába.”<sup>38</sup>

Az 1945-ös paszita három napos reggeli, ebéd kínálata szinte hihetetlennek tűnik az évszám mögött rejlő események ismertében. Elmondások szerint akkortájt Kisgyalánban is tartózkodtak orosz katonák. Számukra is a fiatal anya, a kis csecsemő a saját, otthon lévő családjukat juttatta eszükbe. Így, ami tőlük tellett, például kockacukorral próbáltak kedveskedni a fiatal „mámuskának”. Ezt így többen elmondták a faluban. Maga az akkor fiatal anya így mesélte 2008-ban: „Staneclibe kötötték a cukrot, és meghajolt a tiszt, mikor átadta nekem.”<sup>39</sup>

A paszitivivők a reggeliben is a maximális változosságra törekedtek. Narancssárga, zöld, piros színek domináltak az ital megválasztásában is. Egy nap sem ugyanolyan színű.

Ezek az italok az 1940-es években még házilag készültek. Itt még zöld, piros pálinka néven kerültek lejegyzésre. A narancssárga egyértelműen a császárkörtét jelenti. Ezek szerint csak a későbbiek folyamán illették az „édes” névvel (1960-1990-es évek), ma már legtöbbször likőrnek tituláljuk. Amit ma is cukorral, vízzel főzött sziruppal és ehhez valamilyen aroma hozzáadása után kevernek el a szinte minden háznál található házi pálinkával, ami valamelyik szomszéd falu pálinkafőzőjében készül. Disznóöléseken is nélkülözhetetlen, a kínálás része a hidegre való tekintettel. A reggeli vivés különben – mint már korábban említettem – a szomszéd falvakban nem volt divat, csupán Kisgyalánban. Mivel ez egyszerűbb volt, ezért általában nem írták le a reggelit.

Ha leírták abból megtudhatjuk, hogy a reggelihez zsemle, vagy kuglóf dukált az egy liter tejeskávé mellé. Szertartásosan tálcán, a kisebbik terítővel letakarva vitte a komaasszony. A szép likőrös üveg és a kávé kiöntő elmaradhatatlan kellék volt. A kávéskancsó különösen segített kizökkenni a szürke hétköznapi világából, ez volt az, amit biztosan nem használt otthon senki. A reggeli vivéshez különösebben nem öltöztek fel csinosan. Az egyszerű „parget ruha” is megtette.

Délben azonban már előkerültek a mutatósabb darabok a sifonérből. Minden nap más, a legszebb ruhák: brokát selyem, bársony, török bécsi szoknya, szatén kendő. Házasságkötés után szó szerint bekötötték a lány fejét. „20 évesen már ki sem láttunk a kendő alú”.<sup>40</sup> – emlékezett vissza némi öniróniával Teri néni.

A fekete-fehér képek már a padlásról kerültek le kéresemre. Aki „élte” a paszithordást, öbennük a fotók láttán felelevenedett a fiatalságuk.

A képen látható blúzok „kintaljúak” voltak (kitűrve hordták) (22. ábra). A göllei és a kisgyaláni viselet nem tért el, mindkét falu „bőruhás” volt. A ruhából ítélve Kisgyalánban azt hitték a viseletből – hirtelen ránevezve a képre, – hogy az ő hozzátartozójuk van rajta. Fonóban már egyből az volt a kérdés: „melyik faluban készült, mert mi szűk ruhások voltunk?”<sup>41</sup> Itt a paszithordás szintén háromféle öltözképpen, de szövetruhában történt, Batéban úgyszintén. Fonó közelebb van a városokhoz, Dombóvárhoz és Kaposvárhoz, ezért ez az öltözködésre is hatással volt. Egymás viseletét tiszteletben tartották, de ha egy lány másik faluból került férjhez – ha tehette – átvette új otthona divatját, azonban volt, aki megtartotta régi viseletét, főként, ha nem tellett újra. Így ez még csúfolásra is okot adott. A több pöntös Kisgyalániak megszólították a Zimányból idekerült lányt, aki szűk szoknyás viseletet hozott, így az „egy szoknyás Mari” jelzős szerkezettel illették.

### A paszita készítés menete

A 20. ábrán oldalról kikandikálnak a főző asszonyok, akik az ételek elkészítésében segédkeztek. A készülődés, főzés közben kis eszmecesterét is folytathattak, végül is ez egy közös program volt. Ha nem sikerült valami, mint például Kisgyalánban Szabóéknál, maga a képviselőfánk, így hát, „a krémet kimártogattuk az el-sikerült tésztával!” – lehetett viccelődni, meg enni is egy kicsit. A férfiak részéről is elhangzottak tréfálkozások, „én is megszógáltam a paszitát”, mondta a paszitát kapó gyerek apja. „Te már csak a paszita miatt születél”, folyt a gyerekekkel a viccelődés.

A forgatókönyv szerint az első felvonás a reggeli volt. Beköszöntek, meghoztuk a reggelit! Ekkor már érdemes volt kiállni a fél falunak: „viszik ám a paszitát!” Illett megnézni, hogy viszik az ételeket, italokat. Délben a pontosság is a fő szempontok között szerepelt. „Harangszó előtt oda kellett érni. Ha seggbe verte a harangszó a vivőket, az nagy szégyen volt”<sup>42</sup> „Illett nézni a paszitivivést, be kellett határolni az odaérést akármilyen messze volt, pontosan harangszókor kellett odaérni.”<sup>43</sup>

„Kíváncsi a falusi nép!” Megnézte, kik viszik a paszitát, hogy vannak felöltözve, milyen tortát, bort visz elől a komaasszony, milyen szépen van letakarva a paszítás kosár. Mindenkinek meg volt a maga szerepe, vivőnek, nézőnek, megajándékozottnak egyaránt. A nézőből is egyszer komaasszony válhatott. Nem akart senki sem a másiktól lemaradni.

A tortát a fiatal komaasszonynak egyik kézben felémelve, a bort szalvétával betakarva, félig ölelő karral illett vinni. Az ételeket pedig a fogadó félnek illett kellően dicsérni. Ez természetesen attól függött, hogy kitől milyen ékesszólás tellett: „Nagyon szép, nagyon finom, jaj de szép komaasszony!”

38 Kovács Ferencné (Császár Margit, 1925), szíves közlése.

39 Süle Józsefné (Széles Erzsébet, 1922-2011), szíves közlése, Kisgyalán Kossuth u. 32.

40 Kovács Józsefné (Deres Teréz, 1937), szíves közlése. Gölle Petőfi u. 43.

41 Szántó Imréné. (Szabó Margit, 1929), szíves közlése. Fonó Petőfi u. 40.

42 Györfi Lajosné (Szántó Rozália, 1926-2008), szíves közlése. Kisgyalán Szabadság tér 3.

43 Kovács Józsefné (Deres Teréz, 1937), szíves közlése. Gölle Petőfi u. 43.

Délután már a másik napira kellett készülődni, nem lehetett a komaasszonytól sokat időzni. „A paszítás kosár papírral volt alul bélelve, hímes előruhával letakarva, ezt az idősebb cseléd (anyós) kipaku'ta.”<sup>44</sup>

„A gyerekágyas komaasszonyhoz bementem, megpusztiltam, megkérdeztem, hogy van, megnéztem, megdicsértem a gyereket, nem zavartam sokáig.”<sup>45</sup>

A dicsérés kiérdemlése mindenkinek célja volt: megfelelni vágyás a közösség elvárásainak. Példa erre az a törekvés is, hogy ami rangosabb étel csak elkészíthető három nap alatt, azt elkészítették. Mindenkiből a maximális teljesítményt hozta ki, bármi anyagi áldozatot követelt is: „Nagy volt a felelősség: szépen is legyen tálalva, ízletes is legyen.”<sup>46</sup>

Visszatérve a kipakoláshoz: a húsféléket ügyes mozdulattal átcsúsztatták a másik pecsenyéstálra. A tortát, süteményeket szintén áthúzták a tortapapír segítségével. Miután így szépen kitálaltak, rajta maradt az asztalon, miután a paszítáhozók eltávoztak, a szomszédok átjöttek és megtekintették a kínálatot. Úgy mond – mai észjárással – lezsűrítették, hogy a kispadon legyen miről beszélni vasárnap.<sup>47</sup> Így enyhe túlzással, de valamilyen úton-módon az „egész falu ügye” volt minden egyes paszita, még a bába is profittált belőle. Amikor megkínálták védőnői szerepkörének betöltése közben egyik alkalommal (1959) családlátogatáskor, csak annyit mondott: „Inkább egy kicsit csomagoljanak!” A szemfüles környékbeli rokon gyerekek is mind a három nap mentek az újszülött szép, aranyos mivoltát dicsérni, volt magukhoz való eszük. Természetesen nem távoztak üres kézzel, mindig kaptak süteményt. Volt olyan idős bácsi a háború előtt, aki tortát kapott és úgy köszönte meg: „Jaj, még soha nem ettem tortát.” Vagy amikor az öreg szüle csak ennyit mondott: „Jaj de finom szó'gám ez a képviselőfánk!” (1961).

A meglévő, három napos menüsört tüzetesen vizsgálva kilenc torta és legalább ennyi sütemény elengedhetetlen volt, amiben főzött krém, hab kellett, hogy legyen, mert csak az számított igazi süteménynek. Ezen felül minden nap kellett, hogy legyen „kótt” (kelt) tészta vagy rétes. Kellott is három-négy asszony, hogy mindezt elkészítse négy-öt főre. A legrégebbi menüsorban olvasható a háromszori tésztaleves, ami természetesen húsleves jelent. Az 1970-es '80-as években még sok helyen hívták a húsleves tésztalevesnek. Talán amiatt a plusz munka miatt nevezték így, ami a „kocka tészta” vagy a „hosszi metélt” elkészítésével járt. Ma már legtöbbször mindenki készen vásárolja ezt a fajta tésztát. Az 1980-as években még presztízskérdés volt, ki tud vékonyabb „metéltet” (tésztát) készíteni, például sátoros lakodalmi készülődésekkor. A háromnapon keresztül mindennap elkészült húslevesben, – mint ahogy a torták alakja, színe is különböző volt – így egyik nap hosszi metélt, majd kockás, vagy csigatészta került a

levesbe.<sup>48</sup> Egyik nap „becsinyá't” (becsinált) levest vittek, (ennek is a fő alkotó eleme a hús,) amit az 1990-es évektől kezdve ragú leves névvel kezdtünk illetni. „A becsinyá't levest úgy készítettük, hogy fokhagymás zsemleszínű rántásra helyeztük a zöldegeket, húsokat, majd készre főzve daragaluska került bele, és legutoljára tejföllel behabartuk.”<sup>49</sup>

A főtt vagy lepírtott tyúk mind a három nap elmaradhatatlan volt. Egyrészt bizonyította a húsleves aznapi friss mivoltát, de nem ez a lényeg, hanem maga a tyúk.<sup>50</sup> „Főlpucolt” tyúkot, jércét még 1994-ben és 1999-ben a lányom és a fiam születésekor nagynénéim számomra is hoztak. Ugyanezt mondják el még a 2007-ben született fiatal nők is, kiknek a falusi keresztanyjuk még mindig visz tyúkhúst. Még gyökereiben él ez a szokás. A tyúk szerepe – az 1950-es években is – lakodalmak alkalmával is fontos volt. A menyasszony szépen felpántlikázott élő tyúkot kapott ajándékba. A fiúkat ma is csúfolják itt Somogyban, hogy „megette a vak csibét” úgymond a lányos háznál a csirke ebéd elfogyasztásával fogják meg.

Tolnában ez a szokás már nem tyúkfélékhez kötődik, ott a lány alsószoknyáján kellett elsodorni azt a pogácsát, amit aztán a fiú elfogyasztott.<sup>51</sup>

A levesekhez visszatérve még a „szíva” (szilva) leves volt gyakori: „duncból” (befőttből) készítették, amit cukros vízben rummal főztek.

Köretként rizskása, majd később rizs szolgált. A galuska, vagyis ahogy nálunk nevezik, a nokedli, nem került fel az étlapra egy esetben sem, bár gyakori köret volt. Arra a kérdésre, hogy miért nem, kissé ön ironikus választ kaptam, mely a hangsúlyból is kicsengett: „hát tudod, a nokedli nem olyan úriás!” Ebből a válaszból is tükröződik az igényesség, az új dolgok iránti fogékonyság. Minél több, újabb konyhatechnológiai eljárás alkalmazása volt a cél.

A sertéshúst még az 1960–70-es években Kaposváron, Kisgyalántól 21 km-re kellett vásárolni tavasztól ősziig. Jégverem ugyan volt a falvakban, de hűtőszekrény nem. A baromfi hús természetesen a saját háztájiból került ki. Az 1960-as évektől már a szokásos pörkölt, kirántott húsook, pecsenyék köre, töltött, göngyölt húsokkal is bővült.

Ezen felül esetenként madártejet vittek, valamint kompótokat. „Nyers gyümölcsöt nagyon ritkán, esetleg szép borocót (barackot), szép cseresznyét.”<sup>52</sup>

Az 1960-as évektől egyre gyakrabban hangzott el, „de paszítát nem viszünk ám!” Míg végül megszűnt a paszítahordás. Az ételleket kiváltotta valamely nagyobb értékű ajándék. Ilyen volt például a sport babakocsi. „Megegyedtünk, megbeszéljük, „günyát” (gyerek ruhát) és italt

44 Babócsai Árpádné (Kisfonai Margit, 1929), szíves közlése. Kisgyalán Szabadság tér 2.

45 Bóna Lászlóné (Széles Rózsa, 1930), szíves közlése.

46 Pál Eleménné (Zóka Margit, 1931), szíves közlése.

47 A kispadra Kisgyalánban ma is kiülnek vasárnaponként, jó időjárás esetén. Régen télen is illt kiülni, ekkor mutatkozott meg a három-négy péntő haszna, amikor a havat lesöpörték a padról, és rá lehetett a megfázás veszélye nélkül ülni a péntőknek köszönhetően.

48 Somogysárdon azt tartották, hogy a hosszi tészta a szemükbe csapódik, ezért ők csak az apró kockatésztát szerették. Túros Lajosné (1926), szíves közlése. Mosdós, Idősek otthona.

49 Süle Dénesné (Süle Etelka, 1938), szíves közlése.

50 Volt, aki a paszítás kosár bepakolásának közepette kifejejtette a tyúkot. Mikor a kipakolásnál észrevette, szó szerint lélekszakadva rohant vissza, szégyenkezve az otthon felejtett szárnyasért. Ezt ma már - 2008-ban - Kisgyalánban a kispadon nevetgélve emlegették. Mint ahogy azt is, hogy a paszítával is a férfiak jártak jól, ők ették, itták meg. Kinek volt kedve annyira enni a szülés után egy héttel.

51 Túros Lajosné (1926), szíves közlése.

52 Györfi Lajosné (Szántó Rozália, 1926-2008), szíves közlése.

vettünk.<sup>53</sup> Ugyanígy Batében is ez a szó hangzott el: „Megegyeztünk, illő módon viszonzottuk.”<sup>54</sup> Ezek a szavak, mondatok egyértelműen a közösség tagjai közötti tisztesség, egyetértés, egymás iránti tiszteletről is utalnak.

Göllében 1970-ben még vittek paszitát<sup>55</sup> 1968-ban Fonóban, 1967-ben Kisgyalánban is, de ekkor már egy napos volt a paszita.

Az életmódváltás is elősegítette a paszita megszűnését. Nem a saját faluból választott komák is eleve ezt siettettkék. A paszitának úgy volt értelme, hogy szépen felöltözve, a kövesút közepén gyalogosan végig vonulva a falun, mindenki lássa a paszítavivést. Míg a paszita alapanyagait akkor még túlnyomórészt a kertből (zöldségek), az udvarból (baromfiféle, tojás) „össze lehetett kapkodni.” Később „több lett a pénz” mód nyílt nagyobb értékű ajándék vásárlására is.

Az 1960-es évek után a falusi társadalomban már az idejét sem úgy oszthatta be egy nő, mint annak előtte, amíg a „saját földjén dolgozott”. Ekkor már három-négy nap szabadságot kellett volna a cél érdekében kivenni. Talán a tyúkhúsvivésen kívül, még az 1970–1980-as években a fatörzstorta készítés tartotta legtovább magát. Ez egy egész tálcát betöltő, elágazó, barna csoki bevonatú piskótatekerics, amely zöld mohaágyon (zöld kókuszreszelék) fekszik, „kis villásnyelvű kígyó volt rácífrálva.”<sup>56</sup> Piskótafülekéből készült taplógombákkal a fatörzs oldalán, közte piros pöttyös kalapos gombákkal. Ezt legalább két-három asszony közösen készítette. Mielőtt elvitelre került, a szomszédok is megcsodálták minden esetben ezt a tájkép ihlette kompozíciót.

### Komatál vivése

A lánygyermek cseperedésekor a 10–12 éves lányok szokása volt férjhez menetelig, a komatál hordása húsvétot követő fehér vasárnap.

„Az ifjúsági komálás, mátkálás lényege az életfogytiglani barát kiválasztása s a barátság szertartásos megkötése.... A barátság megkötésének szimbóluma a komatál, benne hímestojás, sütemény, bor, csemege, melyet a fiatalok kiszemelt komájuknak, ill. mátkájuknak küldenek.”<sup>57</sup>

Kisgyalánban az 1950-es, Göllében az 1960-as évekig élt ez a szokás. Fonóban természetesen tudták, ismerték a szokást, de érdekesen alakult az „alkalmazása”. Büssüben szintén élt a szokás. Az ott elhangzott vers a következő volt:

„Komatálat hoztam,  
Meg is aranyoztam,  
Szív küldi szívnek,  
Aranyos komának,  
Ha nem tetszik,  
Visszaviszem azon az úton,  
Amin hoztam.”

53 Tóth Gyuláné (Fehér Aranka, 1937), szíves közlése.

54 Kovács Ferencné, (Császár Margit, 1925), szíves közlése.

55 Schmidtné Lőczy Edit, (1972), szíves közlése. Gölle Dobó u. 12.

56 Csima Lajosné (Vörös Erzsébet, 1939), szíves közlése. Kisgyalán Kossuth u. 11.

57 Lévainé Gábor Judit, 1963: Komatál. - Ethnographia LXXIV. Évf. 2. 230. 231.

Mosdóson,<sup>58</sup> nem szó szerint így történt a rigmus lejegyzése (23. ábra).

„A tálát csipkés kendővel leterítve úgy vitték, mint a kigyereket.

Az életük nehéz is volt, legalább a hímezésnél kifejezheték gondolataikat.”<sup>59</sup>

Kisgyalánban Süle Józsefné (Széles Tóka Erzsébet) elmondása szerint: kit komának választott, vele egész életükben Györfi Lajosné (Szántó Rozália) Szántó komának és Tóka komának szólították egymást tizenéves koruk óta, tehát nem Rozikának és nem Örszikének ahogy a faluban hívták őket.

A komatál szép formás kis tál, esetleg talpas torta-tartó vagy tálcá volt, mindegyik faluban hímeztek, nem szőttes terítővel terítették le. A színes, és hímezett rózsás terítők használata vidám, fiatalos alkalmakkor különösen kedvelt volt, a 24. 25. ábrán egyaránt a rózsaszín dominál a terítőkön.<sup>60</sup> A hímezett terítő alatt csoki nyúl, hímestojás, füge, narancs, sütemény rejtőzött. Amit a lányok elcseréltek, majd egy kicsit elidőztek egymásnál. Ha több helyre vittek komatálat a kislányok, akkor édesanyjuk segített előrevinni addig a barátnőig, ahonnan más házhoz indult a kislány. Batében szintén sütemény, narancs, hímestojás került a táltra. Kovács Ferencné Margit néni (1935-ben), egy csokor rózsaszín jácintot vitt komájának, ugyanakkor aznap a jó falatok mellé ő is kapott vissza egy csokor kék jácintot. A komaságot ő is tartotta komája haláláig annak ellenére, hogy komáját sváb származása miatt kitelepítették. A gyerekkori komaságot számon tartotta az egész falu, még a tanító is, aki a tanításon kívül is törődött a falu népével. A tanító is tudta ki kinek a komája, „a te komád”<sup>61</sup> válaszoljon.<sup>62</sup>

A fiuknál más szokás volt, ők a hímestojásokat „kókányolták”, ami a tojások összeállítását jelentette, a kinek nem törött össze a tojása, az győzött.

„Fonóban, a régi falurészben nem gyakorolták a hagyományt, komatálat csak az új Kossuth utcában hordták.”<sup>63</sup>

A régi falurészen értendő a Petőfi utca, oka a különböző szokásnak hogy itt a lakosok vérrokonok voltak, míg a Kossuth utcában nem. A komatál hordás, mint a neve is utal rá, komák közt történik, ami választott úgynevezett műrokonság.

58 Ahol személyes ismeretségem nincs, ott többször tapasztaltam, hogy szívesebben írják le és úgy küldik el a visszaemlékezéseket.

59 Imrő Judit, 2006: Húsvéti népszokások és hímestojások Somogyban. – Somogyi Múzeumok Közleményei C – Társadalomtudományok. 17: 43. 46.

60 A 24. ábraként jelölt terítő Széles Erzsébet hímezte saját komatálja letakarására. A 25. ábraként számon tartott terítő lánykérés alkalmával került nagynéném asztalára 1947-ben, de valószínűsíthető, hogy már 1928-ban is ezt a célt szolgálta ez a terítő.

61 Két beszélgető közül, ha az egyik beszélgető a másik komájáról akart szólni, nem a nevének nevezte, hanem ennyit mondott csak: a Te komád! Ez is az összetartozás fontosságára utal.

62 Kovács Ferencné (Császár Margit, 1925), szíves közlése.

63 Pál Elemérné (Zóka Margit, 1931), szíves közlése.





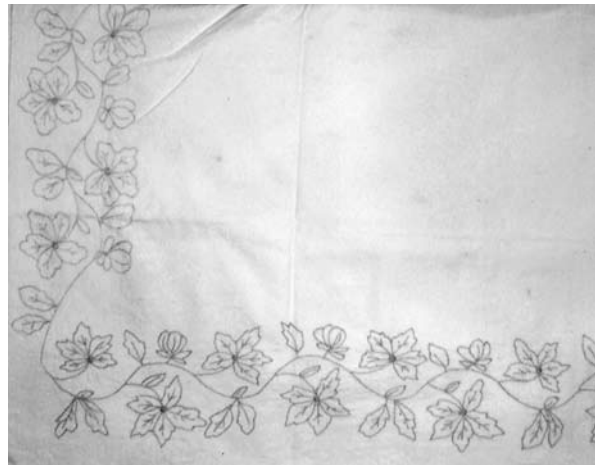
22. ábra: Kintaljú selyemblúz, bársony szoknya viselet,  
1940-es évek

Regyi szokás.  
Regyi szokások közé tartozott a komatál vivés,  
ezt a 10-től 12 éves korú leányok vitték annak  
a vele egykorú fiúknak akivel előn megbeszéltek  
hogy komák lennek.  
Ez a húsvéti üdön vasárnap, vagyis fehér vasárnap  
előttől kezdődött.  
Nagyon szép selyes lapostányi volt amibe sütemény  
és egy sósos szemes üvegbe borított lett.  
Ezt a tányért egy nagyon szép kimer kendőbe (szalvéta)  
tekerték és a négy sarokát selyem szalaggal össze kötötték.  
A kövű keso üvegbe mondhatózza.  
Komatálát hoztam,  
ihogy aranyoztam.  
A szűz komatálát  
Ha nem teltek a komának  
Vízre viszem magammal.  
Utánna megvendégelték az újdonált komát  
és a kövű keso fehér vasárnap meg a fiú küldény  
vissza hívja komájának.  
Életem végéig komámak teletöltöttem meg a  
mai napig is így szólom a gyerekkorom komámak  
és ő is engem, pedig nemelkedégekkel is hozjuk a  
kapcsolatot 42 évesen is.  
Lejegyezte:  
Bernáth Ferencné  
Jászócs

23. ábra: Bernáth Ferencné által lejegyzett komatál  
vivés, 2008-ban lejegyezve



24. ábra: Komatálra hímzett terítő, Kisgyalán,  
1930-as évek vége



25. ábra: Szálóltéssel hímzett terítő Kisgyalán,  
1920-as évek közepe



26-27. ábra: Elsőáldozást követő uzsonna, Fonó 1960-as évek



28. ábra: Elsőáldozás Kisgyalán, 1930-as évek



29. ábra: Elsőáldozás Fonó, 1960-as évek

### Az elsőáldozás eseménye és étvendje

Ennek a korosztálynak volt életük fontos, következő eseménye, az elsőáldozás. Fonóban, Göllében az 1940–1970-es években a plébános kis uzsonnával kedveskedett az elsőáldozó gyerekeknek (26–27. ábra).

Az 1940-es években még Fonó, Kisgyalán, Büssü, Inám, Gölle gyerekei Göllében áldoztak egyszerre. Jelenleg Fonóban, Kisgyalánban, Göllében tartanak áldozást. Az inámiak Göllében, a büssüiek Kisgyalánban áldoznak. A gyerekeket ekkor lefényképezték, Kisgyalánban imára kulcsolt kézzel (28. ábra), Fonóban szinte minden esetben Jézus szoborral (29. ábra).

Az áldozást a plébánosnál elköltött tízórai után otthon minden nagyobb ceremónia nélkül egy nagyobb ebéd követte.

### Bérmálás szokása és étvendje

A bérmálási ebéd már a bérma keresztszülőknél zajlott. Fonó, Kisgyalán, Büssü, Gölle, Inám gyerekeinek mindig Göllében van a bérmálás. 2008-ban Balás Béla püspök úr bérmáltatott Göllében (30. ábra). Zsófi lányom is a bérmálkozó gyerekek között volt. Így hát a többieket érintő probléma az én gondom is volt. Ki legyen a bérmaszülő? Több családnak is ez erős fejtörést okozott, ki tud a feltételeknek megfelelni. Nem lehet elvált, már ez eleve az ezredforduló után szűkíti a kört. Továbbá igazolást kell a helyi plébánostól hozni, hogy alkalmas valaki a keresztszülésre, bérmálkozott, volt templomi esküvője. Így hát több család hetekig gondolkodott rajta, ki felel meg a követelményeknek. Az az általános szokás az 1980-as évekig tartotta magát, hogy a bérmálást követően a bérma keresztyerek a bérmaszülőkhöz ment ebédelni. Ma már ez az esetek túlnyomó részében nem így van. Eleve a bérmaszülők távolabbról érkeznek, így kevésbé kivitelezhető, hogy a gyerek hozzájuk menjen ebédelni, így hát ők mennek a bérmálás előtt vagy után a meghívó családhoz ebédelni, vagy vacsorázni. Manapság már egyre gyakrabban mennek étterembe, vagy előre megrendelt hidegkonyhai készítményekkel, hidegtálakkal látják vendégül a bérmaszülőket. Először azonban nézzünk egy, Göllében, a hagyományos szokásnak megfelelően készült menüsört.

Az adatközlő 37 éves, édesanyjával együtt készítette el az ételeket. Szerdától volt ezért szabadságon. Édesanyja neki is elmondta, hogy a bérmálkozó gyerekeknek szokás szerint a leendő bérmaszülőkhöz kellene menni ebédelni, mint ahogy náluk is történt annak idején. Jelen esetben a Kaposvárról (24 km) érkezett meghívott bérmaszülők már a szokást sem ismerték. „Nem mondhattuk nekik, hogy nekik kellene az ebédet állni!” Másrészt a távolság is a szokás megváltoztatásához vezet. A vendégek száma összesen 11 volt, az új bérma keresztszülőkn kívül a keresztségi keresztszülők és családjuk is jelen volt. Akik kellő dicséretben részesítették az ételfelhozatalt, ami ebéd, majd a bérmálás utáni vacsora, és a vendégek számára csoma-

golt ételek után is elegendőnek bizonyult. A húslevest követő fogások: rakott fasírozott, tejfölös gombás hús, rántott hús (sertés, csirke), sült oldalas, töltött csirkecomb, sertés pörkölt. Köret: krumpli, rizs, nokedli. Saláták: uborka, káposztasaláta, természetesen különféle italok. Torták: 2 db dobostorta, 1 db csoki torta, ezek cukrászdai készítmények voltak. Az egyik dobostortát a bérma keresztanya hozta. Sütemények: kakaós krémes, hókocka, kekszes pudingos krémes, Babi néni, ezek otthon készültek.

A következő menüsor szintén a 2008-as bérmálás alkalmára készült.

Leves: tyúkhúsleves, ezt követték grillezett tarjaszeletek, kolbász hússal töltött pásztorpecsenye (vesepeccsenye), stefánia szelet, rántott gombafejek. Ugyanúgy, mint a paszítánál ügyelni kellett itt is a színnek harmóniájára: lila hagyma, sárga kukoricaszemek, piros paradicsom, zöld salátalevelek. A köret hasábburgonya, bizony ez már félkész termék volt, csak sütni kellett.<sup>64</sup> Saláta: uborka, fejes saláta. Kínálásra került még mexikói tokány, ehhez masni tészta készült. A desszert: előző nap elkészített lúdláb torta, dió- és citromrolád, raffaello golyó, valamint gyümölcssaláta, ami ananászból, barackból, szőlőből, banánból, kiviből, narancsból, mandarinból, eperből állt össze, végül fagyí tejszínhabbal, szines cukorkákkal díszítve. Csomagolásra itt is sor került.

### Nyolcadik osztályos ballagás ünneplése

Bérmálás utáni egy-két éven belül következett a nyolcadik osztályosok ballagása, amit a legszélesebb körben ünnepeltek a családok, általában otthon, családi körben, nagy létszámban. Esetenként két szobában is terítettek az 1980-as 1990-es években. Az 1970-es évek közepétől az 1990-es évek végéig tartották azt a szokást Kisgyalánban, hogy a nyolcadik osztályosok meghívták a hetedik osztályt végzeteket. Ekkor értékes ajándékokat vittek a meghívottak, amihez hasonló értékű ajándékot kaptak viszont a következő év ugyanazon napján. Mindez az ebédet követően délután zajlott. Többen összegyűltünk ekkor egyszerre gyerekek. Sütemény és üdítő kínálás közben adtuk, vagy kaptuk az ajándékot. Az ajándékok Kaposváron a Népművészeti boltban kerültek zömében megvásárlásra, ezek népművészeti terítők, porcelánok, faragott dobozok voltak. A terítők már nemcsak a saját, Somogy megyénk divatja szerinti,<sup>65</sup> hanem más tájegységek népművészeti alkotásai voltak, amik bővítették a kört. De semmiképpen sem olyanokat vásároltak, amit a mi falunkban is előszeretettel hímeztek pl. kalocsai terítőt. Ezt elkészítették akkor még saját maguk. A terítőkön kívül Hollóházi, – Zsolnay porcelánok, értéke-

64 Érdekes ennek az elkészítési módjának a változása is. Az 1970-es években még egész vastagon szeltek a krumplit, ma már egyre vékonyabbra, utaló név a zsírban sült krumpliról, a szalma krumplira áttért elnevezés.

65 Az 1940-es években más megyékből, akár az Alföldről is érkeztek árusok, akik a falun végighaladva kínálták saját maguk által készített hímezéseiket, szötteéseiket, az ő izlésviláguknak, hagyományuknak megfelelően, amelyből a tehetősebbek vásároltak is. Növelve ezzel terítők változatosságát, amit is a paszítás kosár leterítések mód volt „köszömlére tenni”. Ma is tudják a 70-80 évesek, kik vásároltak terítőket akkor.

sebb vázák, faragott díszdobozok kerültek megvételre. Ma már nem magunk varrjuk meg a terítőt, nem a falunkban faragja a pásztor.<sup>66</sup> De csírájában él még a vágy<sup>67</sup> a népművészeti alkotások iránt. Ezeket a dolgokat, ha nem is luxuscikknek számítanak, „az emberfia nem veszi meg szíre-szóra magának,” így ballagáskor adott volt a lehetőség. A vázák, terítők, faragott dobozok negyedszázad elteltével is díszei a lakásnak. Ez a szokás azonban mára megszűnt. A középiskolás ballagást éttermi ebéd követte, kisebb létszámmal 6-8 fő meghívattal. Egyetem, főiskola elvégzése esetén már csak a szűk családi kör ünnepel egy éttermi étkezéssel.

### Készülődés az esküvőre és a lakodalom

„Pár esztendő eltelté után már esküvőre kellett készülni. Száz évvel ezelőtt épp úgy, mint napjainkban, alapos, örömteli készülődés előzte és előzi meg a lakodalmat. A vagyoni helyzet javulásával az 1910-es és 20-as évek 20–50 fős lakodalmától a falu eljutott oda, hogy akár 300 meghívott vendég is részt vett az esküvőt követő vacsorán. Ez a létszám a 1980–2000-es évek között volt jellemző, most 100–150 fős lakodalmakat tartanak.

Míg a lakodalmak eseményeit régebben gyapjúfonás, kötögetés közben, vagy kispadon ülve beszéltek meg, manapság az 1980-as évek végétől, a minden lakodalomban elkészült videó filmmel lehetővé vált a többszöri, közös visszanezés. Részletesen megvitatható, ki milyen ruhát viselt. Például kétszer ugyanabba a ruhában nem illik elmenni két egymást követő lakodalomba, s természetesen az utolsó divat szerint készült mindenkié. Ki milyen márkás új autójába száll be a násznép elindulásakor. Ezek jól nyomon követhetőek a videó adta lehetőségnek köszönhetően.

Nézzük, mit láthattunk volna az 1910–1940-es évek táján: A lakodalmakat az 1940-es évekig, főként ősszel, a teljes betakarítás után tartották, mikor már a borok megforrtak, a húsmaradék sem romlott meg. Idő is ekkor volt rá alkalmas.

A lakodalom napja országSZerte, és itt is a kedd volt. Kérdésemre, hogy miért épp a kedd, a válasz az volt, hogy „kedves legyen a menyecske.” A magyarázat azonban abban is rejlik talán, hogy a lakodalom három napig tartott. Ebből az következik, hogy a péntek sem befejezésnek, sem kezdésnek nem lenne jó, böjtnap lévén. A böjtöt az idősebbek többnyire most is betartják, bár ez a húsevésre<sup>68</sup> vonatkozó tilalom már lazul, kizárólag Nagypénteket veszik szigorúan. Ilyen megfontolásból maradt talán a kedd. Napjainkban szombaton tartják a lakodalmakat, melyre már csütörtökön elkezdődik a készülődés.

A lakodalmakat az 1950-es évekig megelőzte az „á'domás”.<sup>69</sup> Ez tulajdonképpen az eljegyzésnek felelt meg, sok vendéggel, akik főként a menyasszony rokonai voltak. Ezt az 1946-ban az áldomáson készült fénykép is tanúsítja (31. ábra). A fotón minden vendég szeretett volna szerepelni, visszaemlékezésről jót mosolyogtak, hogy mindenki nem fért rá még maga a vőlegény és a menyasszony sem. Az á'domásokon ugyanúgy voltak zenészek és nagy vacsora, mint a lakodalmakkor.

Kezdeként a menyasszony rokonai mentek el zene-szóval a vőlegényért. A menyasszony aztán otthon csókkal várta leendőbelijét. A lánykéréskor a lány két fejken-dőt adott a vőlegénynek, ezzel elkötelezte magát.

Á'domást egyéb esetekben akkor tartottak, ha pénz állt a házhoz, eladtak valamit. Jelen esetben a menyasszony szülei az eladók, a 19. században valóban pénzt adott át a vő, tehát a vevőlegény a menyasszony szüleinek. Ebből vásárolták meg akkor a menyasszony „stafírunkját” (hozományát).

A háború után 1946-ban igen sok házasság kötött, mivel a háború alatt nem igen volt kedve senkinek házasulni. A plébános is kifogyott már a magasztos beszédekből a sokadik ceremónia után,<sup>70</sup> és így fakadt ki: „Hát nektek már mit is mondjak!”

Egy másik szertartás alkalmával a leány választottjánál erősebb testalkatú lévén a plébános: Légy támasza ennek a gyenge virágszálnak” mondata, enyhe kuncogásra készítette a híveket.

A lakodalom előtt két nappal a lakodalmas házba mentek a 15–20 éves legények ünneplőbe öltözve, a vendégelhíváshoz a névsort felvenni. Ott „megvacsoráltatták” őket, és boros üveggel a kezükben indultak hívni. Bóna László (1926–2010), aki ő maga is többször volt vendégelhívó, mondta el számomra a vendégelhívó verset, amellyel a hivatalos családokhoz bekopogtattak:

Alázatos szívvel lépünk e hajlékba  
Az ég áldása szálljon a benne lakókra.  
A házigazdától bocsánatot kérünk  
Hogy e tisztességes házba belépni merészünk.  
Jövetelem okát elmondom én bőven  
Egy szép ünnepély lesz kitűzőben  
November 20-án lesz a lakodalom.

A második nap már a vőlegény is ment hívni a vendégeket. Visszaemlékezések szerint, 1974-ben hangzott el ez a vers utoljára. Azóta a házasulandók szülei mennek hívni rigmusok nélkül. Ahová nem tudnak elmenni, nyomdában készült meghívókat küldenek szét. Természetesen a személyesen meghívottak is kapnak nyomtatott meghívót.

Még az 1990-es években is volt, ki sértve érezte magát, hogy csak meghívót kapott postai úton, ezért ő nem engedte el a lányát a lakodalomba, ha nem jönnek hívni. El kellett tehát hozzá személyesen menni, a meghívón olvasható időpontot elmondani. A hívás személyes találkozásra ad módot a személytelen nyomtatvánnyal

66 Kisgyalán szülőtte id. Kapoli Antal (1867-1957) Kossuth-díjas faragó művész, kinek munkáiból annak idején vásároltak, vagy kaptak ajándékba a falubeliek.

67 Ahogy idős nagynéném fogalmazott egy, az 1930-as években meg-megjelenő koldus asszonyt illetően, ki énekelni szokott, egy kis lisztért, szalonáért „a falusiak vágyták az énekét.”

68 Göllében az 1980-as években egyházi személyek összejövetelekor, pénteki nap gyaláni asszonyoknak is kellett tálalni, és húst szolgáltak fel, attól kezdve arra a kérdésre, hogy szabad-e pénteken húst enni, az volt a válasz: „Ha a papok is ehetnek, akkor mi is!”

69 Áldomás

70 Gölle, Fonó, Kisgyalán, Inám egyaránt a göllei plébániához tartozott.





30. ábra: Bérmálás Gölle, 2008



31. ábra: Áldomás, Kisgyalán 1946



32. ábra: Tóth Csaba sátras lakodalmán a kisgyaláni asszonyok készítés közben, 1985



33. ábra: Tóth Csaba lakodalmán a készítő asszonyok az elkészült tortákkal, 1985



34. ábra: Tóth Csaba lakodalma Kisgyalán, 1985



35. ábra: Nagy Éva és Szabó Géza esküvőjén a tanuk kezében almába szúrt rozsmaring, Kisgyalán, 1980-as évek.



36. ábra: Bencze Brigitta és Szabó Péter esküvője a tanuk kezében narancsba szúrt rozsmaring, Kaposváron tartott esküvő 2011



37. ábra: Visszavezetés kötéllel a lakodalomba Fonó, 1960-as évek



38. ábra: Visszavezetés láncon a lakodalomba Fonó, 1960-as évek



39. ábra: Szabó Margit és Szántó Imre lakodalma másnapján, a násznép vonul a mosdóvízért Fonó, 1947



40. ábra: A kancsó, amelyben a mosdóvizet vitték.



41. ábra: Fonai Erzsébet és Kis Fonai János lakodalmára hímzett vászonkendő, 1929



szemben. Ebből is látszik, hogy a hagyományok – szerencsére – élnek még, pedig már Kaposvárra beszámazotról van szó.

A lakodalmi készülődés kezdetén 50 éve még kikapolták a házat, a bútorokat átvitték a szomszédba. Disznót öltek, volt ki borjút is vágott. A fő húsfogások: pörkölt, sült hús, fasírozott. A rántott hús az 1950-es évek után került fel az étlapra.

Az 1960-as évekig mindenkinél volt kemence, ahol diós, kakaós kuglófot sütöttek. Ezt osztották ki az ifjú párra kíváncsi „tátogatók” (lakodalomba nem hivatalos falubeliek), között. A lakodalom végén a meghívottak is kaptak belőle a csomagba a sült hússal együtt. Tátogatók száz éve is voltak és reméljük, hogy száz év múlva is lesznek. A szokás annyiban változott, hogy 50 éve, és azelőtt, amikor „nászba mentek,” mindenki a rokonának igyekezett dobni a kalácsot. „Akkor éhesebb világ volt” – vélekedtek vissza.

Most a háznál megsütött több tálcányi süteményt, kuglófot, likőröket, esetenként üdítő italokat osztanak szét. Fiatalabb meghívott asszonyok a kínálók, akik szépen „riselt” kötényt viselnek. A megbízott férfi pincér borral kínálja a tátogatókat, szintén „riselt”, monogramjával díszített melles kötényt viselve.

Az 1950-es évek óta úgy volt, hogy a meghívottak a készülődés kezdetén 2 kg lisztet, 1 tyúkot, tejfölt, túrót, margarint, vaját, 40–50 db tojást, mákot, diót visznek a főzéshez, sütéshez. Később ehhez jött még a kávé, mazsola, kókuszreszelék. Amiből a meghívott asszonyok közösen készítették el a tortákat, süteményeket, ami aztán a lakodalmi asztalra került (32.–34. ábra). A süteménysütéshez tepsiket, kuglófsütéshez kuglófformát, villákat, tányérokat (mindezeket megjelölve) a gyerekek nagy vékákban hordták össze. Ha valami elveszett, vagy összeveszélődött, a házigazda térítette a kárt. Ebből aztán voltak kisebb-nagyobb civódások is.

„Kuglóf: csak az 1920-as évektől kezdődően vált általánossá. Mutatja a kuglófsütő cserépedények sokasága is, amelyek nem régiek az 1920–30-as éveknél. Komabálak, lakodalmak alkalmával fogyasztották először.”<sup>71</sup>

Az ajándékot, a pénzt éjfélkor illik átadni. Egyes vidékeken két héttel, vagy közvetlenül a lakodalom előtt van az úgynevezett ajándékfordás. A helyi szokások ismeretének hiánya a somogyi ember számára félreértésre adhat okot manapság is. Például, amikor máshol kisebb pénzüsszeget dobnak a kosárba, ő akkor adja a nagyobb ajándéknak szánt összeget, s az „elkallódhat” az apró pénz között.

A násznép ajándéka az 1950-es évekig kevésbé a pénz, mely csak a 1960-as évek után vált jellemzővé: „akkor már több volt belőle.” A menyecske-előtti felhívás rigmusait olvasva a felszólítás 20 forinttól a 200 forinton át, már 20.000 forinton tartott 2003-ban is. Ez szépen nyomon követhető a különböző évtizedek menyecske-előtti verseiből, ahol csak a pénzüsszeg változik, a szöveg nem. A nem pénzüsszeg ajándékok a kö-

vetkezők voltak: ágyterítő, bársony keszkenő, selyemblúznak való anyag, pohárkészlet.

A lány az anyjától egy „kipántlikázott” (szalaggal díszített) tyúkot, valamint 2 tányért, 2 poharat, szekrényt, 2 dunyhát, 2 vánkost, ugyanennyi huzatot, 2 vászonabroszt, 2 törülközőt (ebből egy vászon) kapott.

Az anyóstól kapta az új ruhát, mely általában búzakék szövetből készült, s azt az új asszony másnap viselte. A „silányok” (koszorúslányok) rózsaszín hosszúruhát viseltek a 1970-es évekig, az 1980-as évektől világoskékkel, barackszínnel bővült a választék.

A vőfély általában a „keresztfi” (a leendő anyós, após által keresztelt fiú). A vőfély feladata régebben a sirató és a búcsúztató, ma a búcsúztató, és az ételfogások előtti versek felolvasása a megbízatása. Más vidékeken pénzért fogadják a vőfélyt, ez itt így nem divat. Így mindenki csak abban bízhat, hogy az épp e felelősségteljes posztot betöltő keresztfiú kellően talpraesett, és a verseket ékesszólóan tudja előadni.

Egyik szomszédos faluban történt meg, hogy a vőfély nyelve akadozott és semmiképp nem sikerült neki felolvasni a menyasszony búcsúztatóját. Amikor már nevetgélni kezdtek rajta, istenesen elkáromkodta magát, kézen ragadta a menyasszonyt és elkeseredésében csak ennyit mondott: „Gyere Kati, menjünk!”

Így hát szégyenszemre búcsúztató nélkül indultak a templomba.

A nyoszolyóasszony, a vőlegény, vagy a menyasszony keresztapjának a lánya, vagy a menyé, az a lényeg, hogy „fiatalabb fajta”.

„A násznagyok” (tanuk) a keresztapák. Az ő kezükben szép piros alma van, beletűzött rozsmaringgal, ami az alma felett közvetlen, fehér zsebkeendővel van átkötve. Ez a szokás, míg a legidősebbek vissza tudnak emlékezni, mindig létezett (35. ábra).

Volt rá példa, mikor is két hatalmas narancsba szúrták a rozsmaringot alma helyett (36. ábra).

Az életszínvonal emelkedésével, a „forradalom után jöttek divatba a sátras lakodalmak” Ekkor a létszám már a 200–250 főt is meghaladhatta. Az utolsó sátras lakodalom Kisgyulánban 2000-ben volt.

Az uradalomban megélhetést kereső falubeliek lakodalmi esetén ugyanúgy zajlott a búcsúztató, és voltak koszorús lányok is. Ott általában tíz család volt hivatalos a lakodalomba. A lány az ágyat, a széket, az asztalt, a tányért „vitte” a házasságba. Vitte, mivel itt is legtöbbször nem a férfi ment vőnek, mert a férfinak volt biztos állása, állandó munkaköre, konvenciócsesléd volt. A nők csupán napszámba tudtak elmenni, ha tehették a gyerekek mellett.

Úgy, mint ahogy a birtokos parasztcsaládoknál is gyakori volt, egymásnak „kommendálták” (dicsérték) a fiatalokat. Ha egymáshoz illőnek találták a fiút és a lányt, bemutatták egymásnak, s ha szimpatizáltak egymással, akár három hét múlva megtarthatták a lakodalmat. A három hétre azért volt szükség, hogy a háromszori kihirdetés a templomban megtörténhessék.

A cselédházasságokat nem befolyásolta a földhöz kötöttség, mint a birtokos parasztházasságokat, nem fűződött érdek helyben maradni. Egyértelműen a munkale-

71 Knézy Judit, 1977: Csököly népének gazdálkodása és táplálkozása (XVIII.-XX. Sz.). 26: - Somogy Almanach. 26: 45.

hetőségtől függött, hogy hol telepednek le, így akár Tolnába, vagy más megyébe is férjhez mentek a lányok.<sup>72</sup>

„Lányt kémi páratlanul mentek, mert párért mentek.”<sup>73</sup>

Fonóban gyarapította a hagyományok körét a silányfa készítés, ez a szokás sem Kisgyalánban, Batéban, Göllében nem élt. Karácsonyfának is hívták a szomszéd falvakban, mivel télen, esetenként szaloncukorral is díszítették, ehhez a Kaposvári Cukorgyárban vásárolták a szaloncukrot még az 1940-es években is. A silányfáért, trombitaszóval mentek el a zenészek, ahol is az első silány (első koszorúslány) lakott. „Volt, hogy a szaloncukrot kiosztották a tátogatók között. Azonban legtöbbször a lakodalomba hivatalos gyerekek – akik alig várták a silányfa lebontását – szedegették le a cukorkákat, piros bábszíveket, bábcszimákat róla.”<sup>74</sup> A menyasszony, éjfél felé, osztotta szét a vendégseregnek a díszeket, hasonlóan a ma szokásos tortaosztáshoz. Itt is tapasztalható, hogy a hagyományok hogy, alakulnak át a kor igényei szerint.

Sallangók, szalma- vagy élővirág, gyertya, bábszívek díszítették a silányfát. A fantázia, na meg a bugyelláris, szabott határt, ennek a körülbelül 1,5 m magas fa felöltöztetésének. „Az első koszorúslány családjának feladata volt kiállítani a silányfát. Ők á'ták a fizetni valót. Elég költséges volt nekik!”<sup>75</sup>

Ez is egy kis vetélkedésre adott okot, kinek a silányfája szebb? Magát az alapot, nem készítette el mindenki, köztudott volt, – még jelenleg is! – hogy kinél van silányfa. Aki ügyesebb kezű volt elkészítette, aki meg nem akart vele vesződni, hát kölcsönkérte. Hiába telt el több mint félszázad, attól az időtől, hogy utoljára használták, a szál még nem szakadt el e téren sem, a közösség egykori erősebb összetartozására utal az emlékezet.

„Csak a rávalót vették meg. Egy talpba beleállították a fát, az oldalába lécekből fogakat illesztettek, és ezekre aggatták a díszeket. Az esküvő után elmentek érte az első koszorúslányhoz, a vőfély vitte a lakodalmas házhoz.”<sup>76</sup> „A legtöbb lakodalom télen volt, ezért ekkor már kezdett sötétedni, így a meggyújtott gyertyák szépen világítottak rajta. Az asztalra állított silányfa a plafonig ért. Az 1950-es évek elejéig élt ez a hagyomány, de már 1946-os lakodalmáról, is volt aki azt mesélte: „Nálunk, már ilyen parádé nem volt.”<sup>77</sup>

Változtak a szokások az egyszer biztos, amíg a mai rózsaszín galamb, és pillangóreptetésig eljutottunk. A fantázia azonban addig sem volt szegényes. Reptetés, reptetés... még az 1950-es években is repült a kuruspánból pántlikával díszített, font koszorú a ház tetejére, ahová a menyasszony került. „Ha nem á't meg a koszorú a ház tetején, aki elkapta az ment először férjhez.”<sup>78</sup> Ebből is láthatjuk nincs új a nap alatt, a ma

divatos menyasszony csokor elkapásnak, – ami ráadásul Amerikai eredetű – tessék, itt a jogelődje.

Egy másik magyarázat szerint ez a koszorú volt hívatott eldönteni, hogy megmarad-e az új asszony a háznál. Ha fent maradt a tetőn, akkor igen. Előfordult bizony, hogy többször fel kellett dobni a tetőre, mire megmaradt. Bizony a menyecskékel is előfordult, hogy többszörönként haza mentek az anyós mellől, míg meg nem szoktak az új helyen. „Menjél vissza lányom, nekem sem volt jobb,” az anyai unszolásra csak visszamentek új családjukhoz.

Visszamentek, azok a legények is a lakodalomba, akik korán akartak eltávozni, igaz akaratukon kívül, láncon, illetve kötélén attól függően melyik volt kéznél. Ugyanis a helyi hagyomány szerint, ha észrevették, hogy a meghívott ifjak közül, valaki elhagyta a lakodalom színhelyét, akkor lánccal a nyakában, vagy kötéllel a lábán, vezették vissza társai, ami még további vígságokra adott okot (37. 38. ábra).

A lakodalom másnapján, 8–9 óra táján, „mikor újra összeverődött a nép,” vasárnap, vagy hétfőn, attól függően, hogy szombaton, vagy vasárnap volt-e a lakodalom, – ez esetben hétfőn – mise után átvonult a násznép a vőlegény keresztanyjához, vagy más rokonhoz mosdóvízért (39. ábra).<sup>79</sup> Erről a szokásról ez ideig semmit nem hallottam. Kisgyalánban, Göllében sem ismerték, senkiben sem elevenedett fel a fénykép láttán emlék. Ellenben Fonóban e szokás ismerete a tősgyökeres, 40 év körüli lakosok körében is ismert, Taszáron úgyszintén. Batéban sem volt szokás mosdóvízért menni. Az új asszony feladata volt ezzel – a lakodalmas házba visszaérve – a násznép homlokának a megmosása, illetőleg egy kis keresztet rajzolt a homlokukra. A fotón látható a szűk szoknyás viselet, ekkor az új asszonyon már barna szövetkosztüm volt, amit akkor viselt először. Ha a keresztanya a szomszédba lakott, akkor semmi esetre sem hozzá mentek a mosdóvízért, a cél az volt, hogy „minél többen lássák, nézzék a násznépet.”<sup>80</sup> Végére is, az ember nem mindennap megy mosdóvízért, ezért ennek is meg kellett adni a módját, lehetőleg a falu távolabbi pontján lakó rokont választottak, „aki legmesszebb lakott oda mentek.” A kútból húzták a mosdóvizet, amelyet díszes, karcos nyakú füles üveg korsóba öntöttek. Ilyen szép műű kancsó, nem minden háztartásban akadt, ezért legtöbbször Cséplőéktől kérték kölcsön, mert mindenki a lehető legszebb korsót szerette volna vinni, ez a korsó ma is náluk található (40. ábra). Amit természetesen minden féltés nélkül adtak oda. A falu összetartó ereje, ekkor is megnyilvánult.

A korsóból származó vizet le kellett törölni, ehhez nagyon szépen hímzett, vagy szőtt, vászonkendőket készítettek. A vőfély vezette az új asszonyt, az Ő vállára voltak vetve a szépen kisimított kendők, összetűzve két oldalukon. A térdéig leérő hímes vászontörölközők, nagyon mutatós darabok. Ebbe a vászon kendőbe soha sem törölköztek, egyéb alkalmakkor. „A menyasszony családja állította ki a törölközőt.” Bár a mos-

72 Lanszkiné Széles G. 2007: 193.-196.

73 Kovács Józsefné (Deres Teréz, 1937), szíves közlése.

74 Malesevics Józsefné (Tóth Fonai Erzsébet, 1926), szíves közlése. Fonó Tánacsics u. 26.

75 Cséplő Rózsa (1922), szíves közlése. Fonó Petőfi u. 30.

76 Pál Elemérmé (Zóka Margit, 1931), szíves közlése.

77 Malesevics Józsefné (Tóth Fonai Erzsébet, 1926), szíves közlése.

78 Fonai Károlyné (Fonai Mária, 1915), szíves közlése. Kaposvár Kaposi Mór u. 3.

79 Szántó Imréné (Szabó Margit, 1929), szíves közlése.

80 Malesevics Józsefné (Tóth Fonai Erzsébet, 1926), szíves közlése.



dóvízért menés, hagyománya már az 1950-es évekre megszűnt, a vászonkendőket, és a kancsót is gondos, féltő szeretettel őrzik. A 41. ábrán látható törölköző 1929-ben készült, Fonai Erzsébet és Kis Fonai János tiszteletére.

Az 1930-as évek végén, Taszáron készült fotón látható amint, Várvízi Irénke és Kelemen József lakodalmának másnapján Fonai Gábor, Tar Varjas József, Fonai György, fonói meghívott vendégek hímes törölközőkkel a vállukon mosdóvízért mennek a nász néppel (42. ábra). Itt láthatjuk, hogy nem is egy, hanem négy gazdagon hímezett törölköző is emeli a hagyomány ünneplését. A hagyomány gyökere, ősidőkre vezethető vissza, amikor is a tiszta forrásvíz, rontás elleni, rossz, gonosz űző, megtisztító szerepe kerül kihangsúlyozásra a mosdatással.

„A határkerülés a nagypénteki *mosakodással* és a nagyszombati *féregűzéssel* egyetemben tudvalevőleg ősi *lusztrációs* képzetekben gyökerezik. Célja az, hogy a körüljárt területet a gonosz ne rontsa meg. Primitívogány párhuzamait könnyű kimutatni.”<sup>81</sup>

„Ha a beteget orvoshoz viszik és találkoznak valakivel, aki üres kancsókat visz, akkor a beteg meg fog halni (Zsidahegy).”<sup>82</sup> Olvashatjuk az ellentétjét, a mi hagyományunknak, vízzel telt kancsó közös útjukon induló fiatal pár esetén élet, üres kancsó halál.

A vízről Kisgyalánban, Göllében a „mosdatott keresztanyja”<sup>83</sup> jutott mindenkinek eszébe, aki is búcsújárásakor a búcsúra menet egy kútnál megmosdatta a gyereket.

Nagyanén számára is fontos volt, hogy újév hajnalán, ő legyen az első aki a kútjából a friss vizet, elsőnek viszi be a házba. Az elsőbbségre való törekvés helyett, utolsónak lenni, ellentételezése a rossz dolgok kiküszöbölése.

„A nagypénteki böjt abban is megnyilvánult, hogy minél később kezdték el a főzést, mert a babona szerint, aki először tüzet gyújtott, oda mentek mind a nem kívánatos férgek bogarak. Ezért lesték a gazdaasszonyok, kinél száll már a füst, hogy ők is nyugodtan neki kezdhessenek.”<sup>84</sup>

A szemmel verés ellen is vizet kellett csinálni. Vízből parazsat kellett dobni, ezt a „gyógymódot” még az 1940-es években is alkalmazták. Az 1980-as években is volt aki felvetette, hogy a kutyaharapást a kutya szőrével kell gyógyítani! Szemmel verés ellen különben a kismalacokat manapság is illik megköpködni. A hagyomány az hagyomány...

A rontás elleni védekezésre további példa 1955-ből, hogy jégeső ellen kivágták az udvar közepére a fejszét,<sup>85</sup> melynek célja a jégeső elvágása volt, az éles szerszámmal.

A legtöbb szokásnál az 1950-es években szakadt el a szál. A fiatalokat – szélesedő látókörük következtében – mosolygásra készítette a fejsze kivágása az udvarra, a visszaemlékezés szerint. Már számukra egyértelmű tény volt, hogy a természeti erők felett ily módon nem lehet úrrá lenni. A nagyszülőkben pedig, még élt az akár Honfoglalás körüli időkből átöröklött hagyomány, miszerint, ily módon eredményes a védekezés a jégverés ellen.

„Női vagy férfisírokban a medencére keresztbe fektetve találjuk a sarlót. A véletlen vezetett az eredeti néphit nyomába. Egy Dés környéki asszonytól hallottam, hogy a fiúcsecsemő hasára is sarlót tesznek, hogy a rontás ne érhesse. Sarlót a rontás ellen? Ez nem eszköz voltából következik, hanem éles, szűrő, vágó tulajdonságából.”<sup>86</sup>

Göllében a hajcsatot szúrták a fűzfa kérgébe<sup>87</sup> a rontás ellen. A harangokba éles szerszámmal kellett belekarcolni a nevét annak, aki azt akarta, hogy többé ne fájjon a feje.<sup>88</sup>

„A magyar baromfitartók állataik egészségét a népi hiedelemvilágnak megfelelően igyekeztek megvédeni... Ragadozók elűzése céljából a húshagyókedd éjjelen leölt tyúk tollait a háztól messze dobták el, a padlásgerendába sarlót vágtak, a kányák ellen a határba hűsvéti tojást tettek.”<sup>89</sup>

„A fonóiak vasvellaival mentek a köd elejbe.” Így vélték útját állni a ködnek.

Több helyi példa is bizonyítja, hogy a rossz, gonosz erők, rontása ellen szűrő, vágó szerszámmal lehet védekezni. Talán épp ezért próbálták a fonóiak elibe menni a ködnek vasvellaival. Miután már nem hittek benne, a többi faluban sem, hát megmaradt falucsúfolónak.

A lakodalom témájához visszatérve, ezt követte a kisvendégség. Ez azt jelentette, hogy a lakodalmat követő héten, vagy rá két hétre az ifjú pár a szülők-höz, vagy a keresztanyjuk családjához ment ebédelni. Kisgyalán, Fonó, Baté hagyománya volt ez, Göllében az általam kérdezettek nem ismerték a kisvendégségbe menést. Volt, hogy egyszerre több újdonsült fiatal párt is meghívtak. El kellett értük menni és elkísérni őket az ebédre: „Elöl a pár, hátú’ a kísérő, aki hí’ta őket.”<sup>90</sup>

Vonultak... vonultak... együtt a násznép a templomba, az egyik lakodalmas háztól a másikig (43. ábra). Majd vonultak a lakodalom másnap reggelén a zenészekkel akik hazakísérték a vendégeket az 1980-as években is. Vonult három-négy, esetleg öt, de tíz fő paszitivívó is. Vonultak vasárnap az utcán még az 1920-as években a lányok karöltve, énekelgetve, övükben csipkés zsebkendővel. Vonultak szüretibál alkalmával (44. ábra). Vonultak még, ki tudja mikor együtt! S végül az 1970-es évekig vonultak a koporsó után az elhunyt udvarából a temetőbe menet.

81 Bálint Sándor, 1937: Hűsvéti vallásos népszokásaink. - Ethnographia XLVIII. Évfolyam: 56.

82 Novák Vilmos, 1943: A születés, keresztelés és a halálozás szokásai a szlovénoknál.- Ethnographia LIV. Évfolyam. 2.: 182.

83 Ő volt ugyan a mosdatott, nem a keresztanya, de nem mosdatót, hanem mosdatottat mondott mindenki.

84 Knézy J. 1975: 112.

85 Süle Dénesné (Süle Etelka 1938), szíves közlése.

86 László Gyula, 1988: Árpád népe. 57.

87 Szekeres Gyula (1932), szíves közlése. Gölle Ady u. 21

88 Széles Tibor (1929-2001), Kisgyalán Kossuth. u. 30.

89 Szovátay A. 1995: A hazai baromfirovoslás és -egészségügy története a kezdetektől az első világháborúig. A magyar Mezőgazdasági Múzeum közleményei 1995-1997. 124.

90 Bóna Lászlóné (Széles Rózsa, 1930), szíves közlése.

Ma már nem vonulunk az utcán, hanem a pár házzal odébb lakó családtaghoz is a többség autóval kell, hogy menjen. „Ez már egy más világ!” – ahogy ezt a szíves idős adatközlők is hangoztatták.

Ha nem falun belüli lakodalomról volt szó, akkor természetesen nászba kellett menni, ami a násznép útra kelését jelentette. Befogták a lovakat, felsallangozták őket, szintúgy a kocsikat is. Letakarták fehér lepedőkkel a szekereket, hogy a kellő ünnepélyességhez ezzel is hozzá járuljanak. Itt szigorú sorrend vonatkozott az első három kocsiira.

Az első kocsin ült vagy ültek a násznagyok, aki a keresztségi keresztapja volt a vőlegénynek, ha meghalt mire keresztfia esküvője bekövetkezett volna, a fia vette át ezt a szerepkört. Ezek a mandátumok igen szigorúan adott személyhez voltak kötve, ha mást választottak erre a posztra, abból életre szóló sértődések is lehettek. A násznagyok vagy ahogy manapság hívjuk a tanúk, fontos szerepkörét volt hivatott hangsúlyozni, hogy hátul ültek kocsin, semmi esetre sem a násznagy hajtotta a lovakat, ez más vendég feladata volt, aki mellett természetesen a felesége ült. A 45. ábrán láthatók a násznagyok, a vőlegény keresztségi keresztapja a kalapot viselő Szántó Imre, a kucsmát viselő Fonai Károly pedig a béрма keresztapa.

A második kocsin ült a nyoszolyóval a vőfély (46. ábra). Visszafelé ezen a kocsin hozták a menyasszonyt. A nyoszolyó minden esetben fiatal kellett, hogy legyen. A nyoszolyóasszony, a vőlegény, vagy a menyasszony keresztapjának a lánya, vagy a menyé. Fonóban a nyoszolyóasszony, – aki a két násznagy között ment – kezében volt a piros alma, beletűzött rozmaringgal, ami az alma felett közvetlen, fehér zsebkendővel volt átkötve. Ez a szokás, míg a legidősebbek vissza tudnak emlékezni, mindig létezett.

A harmadik kocsin ült az első koszorús lány (47. ábra), a vőfélyel majd sorakoztak tovább a szekerek, hogy a menyasszonyért minél többen mehessenek. Áthaladva a közbeeső falun, ott lyukas kalácsot dobáltak a nézelődőknek, amit a kezükben tartottak, amíg erre alkalom nem adódott (48. ábra).

Akik már az utcán várták a falujukon áthaladó kocsisort, ugyanúgy, mint ma a Kaposváron tartandó lakodalom esetén, a falun átsuhanó autókat kísérik figyelemmel.

### Aranylakodalom

Félévszázad eltelte után, úgymond „jóban-rosszban”, az 50. házassági évfordulót gyerekek, unokák, komák, rokonok, barátok körében szokásos megülni. Széles Rózsa és Bóna László aranylakodalma 1997-ben tartották (49–50. ábrák).

Az 50. ábrán szembeötlik, Somogy megyében a régmúltba visszanyúló hagyományunk szerint sült „likas kalács”. Amely Kisgyalánban még manapság, 2010-ben is, pünkösd alkalmával több helyen asztalra került és fog még karácsonykor is.<sup>91</sup> Ezt a kalácsot hideg sültkehez

köret helyett is szívesen fogyasztjuk. Késsel, szép kis darabkákra felszeletelve, hússal együtt ízletes, kiadós étel. Egy kis kapaszkodás a múlt darabkához, aminek elkészítési módját öreganyáink évszázadokon keresztül adták tovább egymásnak. Ehhez a likas kalácshoz hasonlóan készül az „árva pogácsa” is. A recept azonos, csak pogácsaként van elkészítve. Az árva név töltelék nélküli mivoltára utal, mivel a kalácstészta töltelékes formában is elkészíthető lenne.

2008. május 3-án Kisgyalánban egyidejűleg két aranylakodalmat is ültek. Nyomdában készült meghívók is készültek e célra (51–52. ábrák). Egyforma virágcsokruk volt az ünnepelteknek, a templom liliommal szépen fel volt díszítve. A padosorokban az ünneplő rokonság foglalt helyet és vett részt a ceremónián. Ezt követte a meghívottak megvendégelése.

Tóth Gyuláné (Fehér Aranka) és Tóth Gyula esetében Kaposváron éttermi vacsora következett, gyerekeik, unokáik körében.

Széles Gézáné (Horváth Erzsébet) és Széles Géza otthon tartott ebéddel ünnepelte meg az évfordulót. Nekik gyermekük nem született, így számos keresztgyerekük, valamint rokonaik, barátaiak vettek részt az aranylakodalmon (53–54. ábrák).

Az előkészületek már három nappal előbb el kellett, hogy kezdődjenek. Ebben nyolc asszony vett részt, hárman rokonok Fonóból, ketten Kaposvárról, a többiek Kisgyalánból. 15 tortát rendeltek cukrászdából, otthon összesen 10 darabot sütöttek, 1 pedig Göllében készült, a kimaradhatatlan pörköltcukros torta. Már az 1930-as években is ott készítették a legszebbeket és így hagyományozódott tovább az elkészítésének módja.<sup>92</sup> Ugyanígy a menyasszony babatorta is egy ilyen színfolt (55. ábra), minden kisgyerek ma is áhítattal figyeli a főasztalon, bár már kezd több helyen elmaradozni. Szép gesztus, hogy jelen esetben Bözsike néni Fonóban élő, akkor 20 éves unokahúga készített egyet, megtanulta az elkészítésének a módját.

Az otthon készült torták főként gyümölcstorták voltak. Csütörtökön kezdték a tészták, piskóták sütését. 10 féle sütemény készült, dupla adagban. Tehát hús tepsi piskótát, és gyúrtat kellett sütni. Pénteken torták, szombaton hat tálca hidegtál készült (56. ábra). Szombaton történt a rétes húzás is (57. ábra). Somogyzilban 25 darab kuglófot „csináltattak.”

Öt tyúkból készült az 50 liter vafazék leves. Hús-félék a következők voltak: marhapörkölt, rántott hús, töltött hús (58. ábra). Fasirozott két féle (gombócban, hossziban).<sup>93</sup> Az 1990-es években még nem, azonban a 2000-es évek után főként a déli gyümölcsökből álló gyümölcstálak jöttek divatba. Itt is ananászt, kivit, banánt, narancsot is kínáltak.

92 Kisgyalánban Györfi Lajosné, Rozika néni nyilatkozta szerényen a pörköltcukros torta készítéséről: „próbáltam megtanulni, de nem tudtam!” – tehát a készítés módját átadták egymásnak az asszonyok, ha volt rá igény. Rozika néni, Kisgyalánban a legszebb torták készítői közé tartozott.

93 Hosszi: az 1945-ös paszita menüsorában is i-vel van a hosszú szó írva, mint hogy itt is szóbeli közléskor elhangzott. (A többi paszítában ú-val van írva a hosszú szó, bár még többen i-vel ejtik.)

91 1988-ban Hajmáson még a násznép, a kínáló líkörös üvegek nyakára húzta a likas kalácsot. Ott két százból fonták, nálunk nem fontott a kalács.



42. ábra: Mosdóvízért menés, 1930-as évek vége,  
Taszár



43. ábra: Lakodalmon vonuló násznép Fonó, 1960-as  
évek közepe



44. ábra: Szüretibáli felvonulás a Patalomi soron  
(Dózsa utca) Fonó, 1950-es évek



45. ábra: Első kocsi a násznagyokkal,  
1960-as évek, Fonó



46. ábra: Második kocsi a nyoszolyóval,  
1960-as évek



47. ábra: Harmadik kocsi az első koszorúslánnyal,  
1960-as évek Fonó



48. ábra:  
A násznép további tagjai,  
1960-as évek Fonó.



49. ábra: Széles Rózsa és Bóna László aranylakodalma, Kisgyalán, 1997



50. ábra: Vacsora az aranylakodalmon, Kisgyalán, 1997



51. ábra: Fehér Aranka és Tóth Gyula Aranylakodalmi meghívója, Kisgyalán, 2008



52. ábra: Horváth Erzsébet és Széles Géza Aranylakodalmi meghívója Kisgyalán, 2008



53–54. ábra: Horváth Erzsébet és Széles Géza a vendégek körében, Kisgyalán.





55. ábra: Mennyasszony és pörköltcukros torta



56. ábra: Hidegtálak



57. ábra: Rétés összehajtás



58. ábra: Tálalási előkészületek





59. ábra: Fonói brigád kirándulás, várakozás a Keszthelyi Vasútállomás előtt, 1960-as évek



60–61. ábrák: Hévízi, Keszthelyi kirándulás, 1960-as évek



62–63. ábra: Szüret Fonó, 1950-es évek

A templomból hazatérve bazsarózsa szirmot szórtak a pár elé, ami 50 éve még nem volt divat. DVD-n is megtekinthető az aranylakodalom.

Az ebédhez négy szobában terítettek. Az ételek felhordása itt is rímekbe szedett beköszöntőkkel kezdődött, melyekben az ételek méltatásán kívül, az elmúlt 50 év érdekesebb eseményei közül is felvillantott a „vőfély” pár életképet. Az ajándékok közül tréfás ajándék is előkerült. Nagy dobozokban kis dobozok és végül egy kis műegér, mivel az ünnepelt háziasszony e kis jószágtól köztudottan mindig tartott.

A munkával töltött dolgozós hétköznapokat ezek az ünnepek és az ekkor elfogyasztott ételek teszik változatosabbá. Azonban vannak a sorból kiemelkedő, fontos szerepet betöltő munkák is, amelyek során szintén az ünnepekhez hasonló igényesebb ételsor készült.

„Különösképpen törekedtek a változatosra, ha napszámosok és kívülről besegítők is, – kölcsönös visszasegítési alapon dolgozó rokon vagy szomszéd, – voltak jelen. Ilyen esetben – a bevett szokás szerint – minden nap más leves-, hús- és tésztaféle járta s ekkor került sor az ételújdonságokra is.”<sup>94</sup>

#### Aratás, répakapálás, kirándulás éntrendje

Egyik legfontosabb nyári betakarítási munka: az aratás. Az 1940-es évek táján a kis unoka feltette aratáskor ezt a kérdést: „Mama, hogy hogy ilyen jó ebédet főzöl? Azért, mert most keresitek a kenyeret!” A magyar ember a kenyeret is keresi, ugyan úgy, mint a pénzt, a megélhetést is keresi.

A nyári munkák közé tartozik a répakapálás is. Itt ugyan mindenki a saját maga által vitt hideg ételmezt fogyasztja délbén: kolbász, sonka, kenyér, paradicsom, paprika.<sup>95</sup> Azonban, ha ünnep, névnap adódott, azt délbén még 1996-ban is minden esetben megültük. Őszszeszekott, „egy falubeli brigád” révén. Hűtőtáskában kerültek a sütemények a mezőre. Legalább 3 féle, házilag készült szépen felszeletelt sütemény, színes torta-darával díszített is volt köztük, a színek harmóniája itt is érvényesült.

A munkás hétköznapokat tarkították, a kirándulások is. Azonban az 1960–70-es években szó sem lehetett étteremben elköltött étkezésről. Mindenki a maga által vitt elemőzsiából táplálkozott, szintúgy, mint mezei munkák alkalmával, a fűre letelepedve. A férfiak minden esetben vittek magukkal demizsont is, a jó hangulat megalapozása végett (59–61. ábra).

94 Knézy J. 1996: 312.

95 Az 1990-es években, már a ceglédi kannában, - tizenéves gyerek által biciglivel - történő vízfordás intézménye kiment a divatból. A leleményes dolgozó a derekára madzagra kötött fűles műanyag kis szörpös kannából fogyasztotta azontúl a vizet. Előtte ecetes üvegbe – ez lett legelőször műanyag – éjjel fagyasztóládába tette a vizet, mivel az üveg szétfagyott volna, ezért kellett műanyagba tenni. Munka közben a nagy melegben a jég éppen annyit olvadt, amennyire szükség volt, a kortyogatáshoz.

#### Őszi munkák éntrendje

Szüretek alkalmával szintén kiadós, többfogásos ebéddel kínálta, kínálja a házigazda a szüretelőket. A bemutatott szüreti fotókat Fonóban Takáts Gyula neves írók, költők készítette (62–63. ábrák). A képeket Fonai Tibor családjától kaptam kölcsön. Fonóban több családdal jó barátságban volt Takáts Gyula.

A nyár végi, őszi közösen végzett munkákat a fotók jól szemléltetik: a barát, rokon asszonyok együttes tevékenységét. A nyakukba kötött szakajtorúhához fogták a káposztát, amit kaszakéssel szeltek, közben természetesen beszélgettek (64. ábra). A szelést követte a káposzta sulykolása (65. ábra).

„A kaszakés kicsit hajtott, a gömbölő káposztához jobban idomult, könnyebb volt így szelni.”<sup>96</sup>

„A munka fontosságát mutatja, hogy a káposztaszelés rokonok, szomszédok összesegítésével történt, hiszen a téli készlet jelentős hányadát kellett vele biztosítani. Megmosták, rossz kaszapengéből való káposzta-szelővel nagyteknőbe felszelték.”<sup>97</sup>

Az év egyik fontos őszi betakarítási munkája a kukoricaszedés is, a 66–71. ábrák ebből a munkafolyamatból szemléltetnek pillanatképeket, valamint a zsurmoló alatti kukoricaszemek már a következő munkafázis eredményéről tanúskodik, mikor is a morzsolás megtörtént lekerült a kukoricacsőről a szem. A háztáji kertek és házhelyek – átlag 800–1600 négyszögöl – területén a kukoricaszedések a legtöbb helyen közös összefogással történnek, történtek 2008-ig többen szedték kézzel a kukoricát, azontúl kevesebben.

Bár mindenki megtehetné, hogy leszedeti a kombájnnal, nem okozna problémát a kifizetése (legfeljebb levonnák a földhasználati díjból). Sőt! Még időben is jobban járnának, ha a kombájn fordulna egyet-kettőt a házhelyen, a kertben és már vinné is a traktor a szemet a szárítóba. Szemet, nem csöves kukoricát, amit aztán még le kell „zsurmolni” (morzsolni), lehetőleg megint közös munka keretében. Valamint a csutaszár is állva marad kézi szedés esetén, amit aztán a csutavágóval ki kell vágni, fel kell kötözni, vagy el kell égetni, ha már nincs mód a hasznosítására, feletetésére. Azonban leleményes a kor embere, a csutavágót gépesíti néhány helyen sövénynyíróval. Kombájnnal való betakarítás után ezek a munkafázisok nem merülnek fel.

Anyagilag sem valószínű, hogy „olcsóbban ússzák” meg a kukoricatorést. 12 emberes brigád esetében jó ebéd, sütemény, ital biztosítása elengedhetetlen. Már pedig mindenki „ki tesz magáért,” ez költségnövelő tényezőként hat. Ráadásul: „A megyére tehát egyértelműen a kistelepülések túlsúlya a jellemző. Csurgónagymarton, Kisgyalán, Patalom, Porrog esetében a legrosszabb a megoszlás. Ezek a településeken 100 férfira 127 nő jut. A Somogy megyei adatok azt mutatják, hogy a nők 20,3 %-a özvegy.”<sup>98</sup> E 2002-es negatív százalékos megoszlás még tovább nőtt 2011-re.

96 Szabó Józsefné (Dezso Ilona, 1933), szíves közlése.

97 Knézy J. 1977: 51.

98 Kurucz Gábor, 2002: Somogy megye demográfiai helyzete az ezredfordulóra. Somogyi Múzeumok Közleményei 15: 279, 280.

A korosztályok tekintetében azonfelül, hogy a kukoricaszedéskor nők vannak, voltak többségben, az átlagéletkor is magas:

özv. Bóna Lászlóné	szül. 1930
Bóna László	szül. 1926-2010
özv. Csima Lajosné	szül. 1939
Földi János	szül. 1935-2006
Dumik Józsefné	szül. 1934
Dumik József	szül. 1927
özv. Fehér Józsefné	szül. 1934-2009
Szabó Béla	szül. 1936-2010
özv. Földi Jánosné	szül. 1939
özv. Szabó Józsefné	szül. 1933
özv. Széles Tiborné	szül. 1933
özv. Süle Lajosné	szül. 1941

A nők közül egyikőjüket kivéve mindenki özvegy, a férfiak közt is van, aki már 9 műtéten átesett, és van, aki hosszú hónapokat töltött kórházban, s kétséges volt a felépülése is. Ők alkották a „törzsbrigád”. Az adatgyűjtés közben is, sajnos történek elhalálozások. Rajtuk kívül természetesen voltak fiatalok is, akik a különböző helyeken történő kukoricaszedések alkalmával részt vettek a munkákban, és vannak, akiket „pénzért fogadtak” fel.

A munkamegosztásban a férfiak főbb szerepe a közvetkező volt: kistraktor vezetése, vékák elvétele, kukorica góréba történő beemelése, pallóra állás, esetlegesen padlásra hordás.

A kor előrehaladtával módosult a nemek közötti munkamegosztás, a fiatalabb nő vitte ki a sorból a vékát, a kukorica traktorra öntése, góréba való beemelésekor a pallóra állás is az ő feladata volt.

A korban a legfiatalabb szedő (kiskorú) az első sorban, közvetlenül a traktor mellett akár egyből a traktorra dobálhatta a kukoricát, majd az évek előrehaladtával egyre beljebb, belső sorokba került a fiatal, s minél idősebb, annál közelebb került az első sorhoz. A kukoricaszedést megelőző napon megtörtént az „útszedés”, a kukoricatábla közepén lévő 4–5 sort a házigazdák leszedték, és kivágták a kukoricaszárat. Így a traktor közlekedése lehetővé vált.

Akukoricaszedéskezdesi időpontja általában reggel 8 óra volt. „Isten neki” fohászkodással indult a munka. A kukoricacső kibontását a kukoricafosztó könnyítette, ezt a kis árhoz hasonló hegyes végű szerszámmal bőrszíjjal két ujra rögzítették és tenyérben fogva, hasították fel vele a kukoricacsövet burkoló leveleket, a kukoricacsuhét (66–67. ábra). A szedők vitték magukkal vékát, mindenki a sajátjába szedte a kukoricát, ha egyszerre többet is borítanak ki, akkor is ugyanaz a véka ugyanahhoz a személyhez került vissza. A sorok végén mindenki bevárta az esetlegesen lemaradottakat, visszafordultak segíteni nekik. A sor végén volt egy kis pihenő, míg „rá nem fordultak” a következő sorra. A lemaradó esetlegesen hivatkozott a korára, néha elég becsmérő szavakkal illetve eltehetetlenedett mivoltát.

Munkaközben hol vidám, hol épp szomorú dologról volt szó, amit mindenki ismert, hozzá tudott szólni. Például: egy téma volt, hogy az 1930-as években haldokló anyjukat hogy „réjták” (rítették, sírták) vissza a gyerekei, és ezáltal egy nappal tovább kínlódott.

2005-ben az egyik kukoricaszedéskor épp egy akkor aktuális esemény megvitatása volt napirenden, 50. házassági évfordulóról folyt a szó.

A gazdaasszony (akinél folyt a kukoricaszedés), 11 óra körül bement az előzőnap elkészített ebédet megmelegíteni, tálalni, a többiek „vitték tovább” a sorát.

Délben a kukoricaszedők vendégség szintű ebédben részesültek, hiszen önzetlenül, önként ment szinte mindenki segíteni.

2005-ben Kisgyalánban készült ebédek közül kettőt említenék meg:

Májgombóclevés, csirkepörkölt, nokedli, töltött káposzta, rántott sertéshús, sertés pecsenye. Sütemény, természetesen házilag készült. „Édes” (házilag készült likőr), üdítő, sör, bor, kávé bővítette a kínálatot.

A következő menü, húsledes, nyúlörkölt, csirkepörkölt, sertéspecsenye, fasírozott volt. Köretnek: krumplit, rizst szolgált fel a háziasszony. Majd ezek után, kuglóf és ez előbb felsorolt italok kerültek terítékre.

Ebéd után „felmerték” a kistraktor által behordott kukoricát, amely nagy kupacban hevert az udvaron. A nők megmerik a vékákat, a férfiak elviszik.

Az 1970-es '90-as években a kukoricamerések este történtek. Akik nem voltak kukoricát szedni, azok is mentek memi este sötétben is. Ennek oka, hogy akkor még délután „időre kellett haza sietni” az állatok etetése végett. A 2000-es éveken túl ez a kézzel szedett kukorica, főként a baromfiállomány takarmányozására szolgál.

Az évek, vele a kor előrehaladtával a fáradékonyabb válás miatt a régebben egy napra tervezett szedések ma már esetenként két félnapra vannak tervezve. Mindenki tudja, kinek tartozik visszasegítéssel. Aki nem megy vissza máshoz kukoricát szedni, az más módon hálálja meg a neki tett szívességet.

Ki kevesebb területen termesztett kukoricát, de mindenkihez elment szedni, azt „rajtaütésszerűen” rohamozták meg a szedők. „Legyél otthon délbe, s meggyünk, lekapjuk azt a pár sort!” – szölt telefonon keresztül a mihez tartás a falu egyik végéből a másikba. Valóban, két óra alatt „lekapták”, és a padlásra hordták a csöveskukoricát. Ilyenkor nem szükséges ebédet készíteni számukra, hisz kis darabról lévén szó, pillanatok alatt „lefogy”, a kukorica.

Viccelődések is elhangzanak ilyenkor: „Ezt a kis darabot már igazán lekaphattad volna már magad is.”

### A disznóölés

A téli teendők sorában legfontosabb a disznóölés (72–73. ábra). A következő 74–79. ábrák, 2007-ben Bóna Lászlónál készültek Kisgyalánban disznóöléskor, a munkafolyamatok sorrendjében: pörkölés, tisztítás, hús darabolása, kolbász hús kóstolás, töltés. A kész kolbászok rúdra helyezve a fűrészbakon, füstölésre várva láthatóak a képeken.



64. ábra: Káposztaszelés Kisgyalán,  
1980-as évek



65. ábra: Káposztaszulykolás Kisgyalán,  
1980-as évek



66. ábra: Kukoricafosztók, 2005,  
Kisgyalán



67. ábra: Kukoricafosztás 2005,  
Kisgyalán



68. ábra: Kukoricaszedés,  
Kisgyalán 2005



69. ábra: Zsurmoló Kisgyalán



70. ábra: Pótkocsin a kukorica, Kisgyalán, 2005



71. ábra: Munka végeztével Kisgyalán, 2005



72. ábra: Disznóölés 1970-as évek, Kisgyalán



73. ábra: Disznóölés 1980-es évek, Kisgyalán

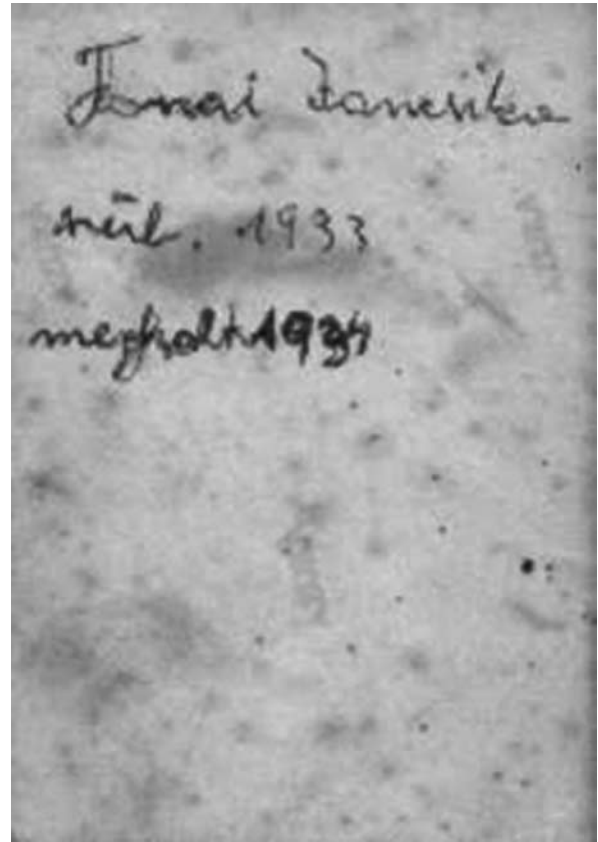




74–79. ábrák: Bóna Lászlónál a disznóölés  
Kisgyalánban, 2007



80. ábra: Fónai Jancsika ravatala 1934, Fónó



81. ábra: A fotó hátlapja



82–83. ábrák: Háztól való temetés 1970-es évek, Fónó

„Az utóbbi rendszer szerint, de függesztés nélkül, bontószéken, hátton fektetve választják ma szét a Kaposvár környéki községekben hentes segítsége nélkül az állat egyes részeit.”<sup>99</sup>

2007-ben már nagynénemben (1930) is felvetődött a gondolat: „hogya körülbelül ez az utolsó vágás!” Így már kicsit nosztalgikus állapotban kezdtem kihordani a kóstolókat. Ami nem más, mint a rizskására helyezett 2–3 darab pecsenyehús, a zsírával megöntözve. Kisgyalánban a disznóölés napján a kása megfőzése után szokás kóstolót vinni. A frissen sült pecsenye általában gáztepsiben sült oldalas, és tarja. Az 1980-as évekig savanyúságot is tettek a kóstoló mellé. 2007-ben Kisgyalánban a Bóna családtól 8 helyre került kóstoló. Talán ők azok, akik fenntartják ezt a hagyományt ebben a faluban. A falu „új” részében már ritkább a kóstolóhordás.

Persze ez érthető, a kóstolónak jelentősége a „szegényebb világban” volt. Mikor is ezzel a cserével friss hús volt juttatható az asztalra, mert a vágások télen nem egyszerűen, hanem folyamatosan történtek a faluban.

Az 1980-as évek végéig, amíg a hűtőládák nem terjedtek el, addig készítették a lesütött húst. A húst, általában oldalast, tepsiben kisütötték, majd ha kihült, vendőbe tették, és hézag nélkül háromujnyi zsírral leöntötték. Később ez úgy változott, hogy zsír helyett étolaj közé került a hús. Milyen jó is volt nyáron, saláta mellé a vendőből elővett lesütött oldalas, amit csak fel kellett melegíteni.

Házanként is vannak eltérő szokások. Például van, aki a lépet felhasználja, mások eldobják. Ezt a böllér megkérdezi adott esetben, bár már ismeri a háziak szokásait. A hāj tartósítása hájas sütemények elkészítéséhez fagyasztva történik. A húgyhólyagot itt „katájának” hívják, ezt a gyomorhoz (gömböchöz) hasonlóan töltik. A felhasználást, kertben termő fűszernövények közül a borsfű, amit baszirka névvel illetnek. A nyársdugás hagyománya az 1980-as évekig élt Kisgyalánban.

### Temetkezés, halotti tor

Ünnepek és dolgos hétköznapiak után elérkeztünk az utolsó állomáshoz. Amikor már - akiért a harang szól utoljára - itt már nem fogyaszt a tiszteletére összeállított ételekből, mint ahogy az első keresztelő alkalmával sem.

Ez az esemény a halotti tor, amelyet még Göllében, Kisgyalánban, Fonóban tartanak. Kisgyalánban, temetés után délután vagy estefelé, még 2011-ben is illik a közeli rokonoknak, komáknak kuglófot vinni. Többnyire fél kuglóf kerül kiosztásra családonként, ami becsomagolva kerül átadásra, oly módon, hogy a tort tartó családból valaki elviszi ahhoz a házhoz, rokonhoz, barátához, komához, akinek szánja, ha nem vett részt a toron. Ez falun belül történik. A kuglófot legtöbbször a kisgyalániai Somogyszilban „csináltatják”, 10-20 darabot. Számomra ez természetes, élő szokás még. Fonóban, Batéban ezért kérdésem – a szokást feltételezve – úgy hangzott el: „hol rendelik a kuglófokat?” Mire csodálkozó, szintén kérdést kaptam válaszul: „Miért, még

Gyalánban osztnak kuglófot?” Ezen meg én álmélkodtam el, hogy Fonóban már nem. Csupán 4 km a két falu közti távolság, de már ennek a szokásnak a változásában, megszűnésében is eltérés tapasztalható.<sup>100</sup>

Valószínűleg számít a várostól való kisebb távolság is. Minél távolabb fekszenek a falvak a várostól, annál tovább élnek a hagyományaik. Ha a szóbanforgó község lélekszáma is magasabb, mint Gölle esetében, így még az plusz előny a megőrzendő hagyomány szempontjából. A választott rokonság, a komasági viszony fennmaradására is kedvezően hat.

Minél közelebb van egy község a városhoz, annál nagyobb az esélye, hogy étterembe megy a temetés után a család és a meghívottak. A halotti tor nagysága az anyagiaktól is függött. „Szegény ember hízájának, gazdag ember halálának nagy híre van” ahogy a mondas tartja. A tor annál nagyobb volt, minél fiatalabb volt az elhunyt. Volt olyan temetés, ahol az összes résztvevőt meghívták a torra.

A tor jelenleg (a 2000-es évektől) hidegtálakkal bővült, franciasaláta, kaszinótojás, hideg sülték, töltött hússok, ezek esetenként készen vannak rendelve. A sültetekhez, rántott hússokhoz, mivel hidegen vannak tálalva, így a köret sem meleg, hanem különféle salátát adnak hozzá. Egy-egy toron felkínált ételsor mai is a megvita tárgyát képezi. Ha valaki nem kellő módon „tesz ki magáért”, ma is megszólásra ad okot, az a tor aminek elkészítése a falubeliek véleménye szerint nem jelentett kellő energia befektetést, vagy kellő anyagi áldozatot, így az a tor negatív minősítést kapott. A torra a helyi, és a vidékről érkezett közeli rokonság, valamint a komák hivatalosak. Így egy élet lezárultával még egyszer ételital kerül az asztalra.

A 80–81. ábra, 1934-ben készült a Fonai családnál, miután felravatalozták az elhunyt gyermeket Fonóban. A képen látható a takács által szőtt fehér, feltételezhetően piros csíkkal díszített vászon nemű, ami utal arra, hogy parasztcsalád sarja volt a gyermek.

Növényekkel,<sup>101</sup> virágokkal, levelekkel ezt még tovább díszítették. Továbbá az, hogy fénykép készült róla, a család tehető anyagi helyzetét sejteti.

Temetésekkor Göllében, Kisgyalánban (2011) a korporsó mellett még vannak lámpások, azonban a szokás megszűnőben van. Kisgyalánban mindig férfiak, Göllében női halott esetén nők a lámpások. Bármennyire esik is az eső a temetésen, a lámpában még pislákol a gyertya lángja. Fonóban már nincsenek lámpások, ott férfiak gyertyát tartanak a kezükben. A koszorúkról a szalagokat sem tűzik Fonóban a fejkeresztre, miután elhervadt a koszorú. A másik két faluban igen. Sőt gondos feljegyzés is készül, ki kinek tartozik majdan koszorút venni.

<sup>100</sup> Ugyanúgy, mint ahogy Fonó ruhaviselete előbb változott bő ruháról szűk szoknyásra.

<sup>101</sup> A növények szerepe közül kiemelendő a rozmaring, ami mai napig is megtalálható az idősebb generáció virágai között. Korai emléképeim között szerepel az 1970-es évek elejéről, amikor még nem volt halottasház Kisgyalánban, tehát hűtő sem, ezért rozmaringot dörzsölgettek az orruk alatt a résztvevők nyári baleset utáni temetés alkalmával, elképzelhető miatt.



84–89. ábrák: Bóna Lászlóné (Széles Rózsa) előkészületei férje halotti torára 2010.12.15., Kisgyalán

Fonóban, amikor az 1970-es években a halottasház elkészült, kezdetben nem használták, ennek oka, mint számos szokás esetében a hagyományokhoz való ragaszkodás volt. Az elhunyt házában történő felravatalozásának, az utolsó útjára való elkísérésének a falun keresztül a Szent Mihály lován, több évszázadon át rögzült hagyománya volt (82–83. ábra), ennek a megszűnéséhez vezetett a halottasház felépítése.

Fonóban a virrasztás nem volt szokásos. „A szoba közepén ravatalozták fel az elhunytat, a melléhez gertyákat helyeztek. Ha volt keresztyereke, akkor összetették a kezét, ha nem volt egyenesen mellé. Házút ment a temetés. Ezért egy darabig nem használták a halottasházat,<sup>102</sup> A szokás hatalma kezdetben nagyobb volt annál, hogy a higiénikusabb halottasházat használták volna. „Ezért mikor, tekintélyes halott volt a faluban, az ő családját kérték meg arra, hogy engednék meg, hogy a halottasházba kivigyék a halottjukat, mert akkor a többiek is talán odaszoknak.” Így is történt.

Fonóban nem szomszédok barátok ásták a sírt, mint Kisgyalánban 1989-ig, hanem pénzért megfogadott falubeli emberek. Fonó Kisgyalánnál nagyobb község, anyagi javak tekintetében is nagyobb volt a különbség lakosai között. „Tudták kihez kell menni, kit kell megkérni, hogy elfogadná-e, hogy kiássa a sírt. A halottvívők mindenesetben falubeli rokonok voltak, ere a posztra vidéki rokonságot nem szoktak felkérni. Elhantolni kapával, a vívők szokták az elhunytat.”<sup>103</sup> Kisgyalánban is a sírásók és a koporsóvívők külön személyek voltak. A temetés napján már a sírásók is ünneplőbe öltöztek, praktikussági okokból nem félcípőt, hanem magas szárú „csináltatott” csizmát viseltek,<sup>104</sup> hogy a föld ne hulljon a talpuk alá.

Az 1950-es évek körül még illett a halottat, a temetőben a legközelebbi hozzátartozónak hangosan elsíratni. „Itt hagytaél, mindent teli pincét, kamurát!...Hogy tudott a halál ebbe a nagy házba betalálni! ...Sirasd meg... csak egy könnyet hullas rá!” Lehetőleg a jó anyagi helyzetről kellett egypár szót ejteni a gyász ellenére is, kérkedni a meglévségeikkel. Azonban már ezt követően a hangos síratás egyre kevesebbszer hangzott el, erről a síratásról is erősen megoszlottak már a vélemények. A közvélemény egyre inkább a csendes, visszafojtott gyászt fogadta el ekkortól.

A ma 80 év körüliek emlékeznek Fonóban, és Kisgyalánban egyaránt, egy rigmusokba szedett versikére:

„Tököd a padon  
Te a hideg ágyadon  
Eke taliga, Nagy Vida  
Ki tesz fel a kocsira”

A visszaemlékezés szerint, nem a temetésen, hanem mikor meghalt a férj, így siratta a feleség az urát. A történetet értelmezték számomra mindkét faluba, kezdve azzal, hogy mikor, és kivel történt nem tudják,

de az öregektől hallották. Az úritök (sütőtök) éppen kisült, még forró, hűl a padon, éppen az ura számára sütötte a feleség, mikor hirtelen meghalt a férje, ezt teszi egyértelművé a hideg ágyadon, ellentétbe állítása a még meleg étellel. A további kérdésfeltevés, már arra vonatkozik, hogy mi módon lesz kiszállítva a temetőbe az elhunyt.

Ez a még köztudatba élő rigmus emlékeztet bennünket, a szíves adatközlők születése előtti, és a körüli időkből lejegyzettekre.

„Legtöbbje költőietlen, rímes tákolmány s némely része inkább mosolyra, mint könnyekre fakasztó. Részlet egy 1846-os búcsúztatóból:

Jaj, de már megdermedtem,  
Nyavalyám közt a nyelvem  
Nem szűnt kérni a kedvem  
Hogy élnek, lehetnék,  
Még én földbe ne mennék.”<sup>105</sup>

„Végül bemutatok egy régi idevágó, ...búcsúztatót, megérdemli, hogy megmentsük..... Az ágyam megvetve:

Sírom ki van szedve,  
Nyugovásra készítve.”<sup>106</sup>

Tehát az 1950-es években, még a közeli hozzátartozó esetenként hangosan emlegette fel az elhunyttal kapcsolatos tényeket a temetésen, de ekkortájt már előfordult, hogy ez a pátosz elmondások szerint, inkább itt is mosolygásra készítette az egybegyűlteket. Ez a feladat a kántorra maradt a továbbiakban. Az 1970-es években saját visszaemlékezésem szerint<sup>107</sup> a hangos síratás még jellemző volt falusi temetések esetén idős parasztságnyok részéről jaj szavakkal, de kísérő mondatok nélkül. Az 1990-es évek közepén, hangzott el talán utoljára, a feleség részéről: „...hogy nem tudtalak a halálból visszahozni!”, ez a már a sírnál feltörő kiáltás, akkor, és ez ott valami ősi, régi hagyomány megnyilvánulása is volt egyben, ahogy még a búcsúzkodó hallhatta fiatal korában.

Fonóban, Kisgyalánban, Göllében is a keresztet a keresztyerek viszi, erre a keresztre kötnek egy fehér, régebben piros-fehér hímes szőtt vagy damasztzalvétát (terítőt). Ezt a kendőt a temetés végén megkapta a pap, vagy a kántor. Ez a hagyomány ma is él Fonóban! A ma 97 esztendőes Fonai Károlyné, Mariska néni, Kaposváron a szekrényében őrzi ezt a kendőt, amit majdan a papnak kell adni. Ő emlékezett vissza arra is, hogy az 1930-as években divatban lévő szokás volt, hogy a sírkőre a megboldogultról porcelánképet helyeznek el. Így mikor 16 évesen nagyon megbetegedett, az orvos szerint halálosan, ezért a szülei lefényképeztették, hogy tudjanak a sírkőre fotót tenni.

105 Istvánffy Gyula, 1911: A borsodmegyei palócok. Ethnographia XXII.: 230.

106 Kálmány Lajos, 1937: Halottas táncz. -. Ethnographia XLVIII.: 293.

107 Gyerekként, több temetésen részt vettem, akkoriban szó szerint a falu apraja- nagyja a közösséget érintő eseményen részt vett. Jelenleg a gyerekeket kevés kivételtől eltekintve nem vesszük el a temetésre.

102 Pál Eleménné (Zóka Margit 1931), szíves közlése.

103 Pál Eleménné (Zóka Margit 1931), szíves közlése.

104 A csizma egyrészt tekintélyt is növelt, másrészt éjszakerősítésről is vallott használata. Ez a csizma „kisipari munka” volt, amely nadrággal együtt egy hízó árba került, hangzott el a visszaemlékezés.



Természetesen a fényképezéskor, tisztába volt vele miért fotózzák, de szerencsére az elkövetkező 80 évet is sikeresen túlélte.

A fejkeresztre tűzött kendő, papnak vagy kántornak való ajándékozás szokása már Kisgyalánban nem él.

A hagyományos tornyomonkövetésére Kisgyalánban (84–89. ábra), sajnálatos módon 2010 decemberében sógorom, nagynéném férje elhunytakor nyílt lehetőségem. A tor előkészületei, és maga a tor a következőképpen zajlott. A tort megelőző napon, a legközelebbi családtagoknak, – három unokatestvér (nők), kettőjüknek, a férje is segédkezett, – 60 személy számára kellett megteremteni az étkezési feltételeket. A szomszédok segítőkészsége ekkor is megnyilvánult, mint számos esetben az adott közösség életében. Asztalokat, székeket kölcsönöztek a szemben, illetve a közelben lakók. Ezen a napon történt a három szobában, három ebédlő asztal megterítése, mindegyik asztal takács által szőtt, piros-fehér szőttessel volt leterítve. A fiatalok a fehér damaszt asztalterítőre vokoltak, de természetesen, a tort kiállító feleség szava döntött. A somogyzili pékségből megrendelt kuglófok alá fölé, úgyszintén vászonterítők kerültek. Így összesen kilenc nagyméretű, és egy kisebb szőttés terítő került az asztalokra, illetőleg a kuglófok alá a vékába, és letakarásukkor a tetejükre.

A vászon piros csíkjai, minden terítőn egyediek voltak, minden darab igen tetszetős. A megterített asztalok sokkal szebb benyomást keltenek, mint a jelenkor igénye szerinti.

Nagynéném ragaszkodása a szüleitől, nagyszüleitől örökölt értékekhez mind szellemi, mind anyagi téren megbecsülése paraszti kultúrájának, bizonyítja azt az értékrendet amiben életét leélte. Nem akarunk többnek látszani mint ahová születünk, azt a kultúrát őrizzük a lehetőségekhez képest, a hagyományok megőrzésének ez fontos szempontja.

A 15 db kuglóf hatalmas, terjedelmes méretű, mazsolás, kakaós, és cukros- fahéjas ízesítésű volt. Minden torra hivatalos személy részesült a kuglófokból, fél darabot csomagoltak családunként. Ezenfelül a szomszédoknak, és többeknek, akik a temetésen részt vettek, vitt másnap nagynéném kuglófot, valamint a toron feltálatl hidegkonyhai készítményekből csomagot.

A hidegtálak készen vásároltak voltak, amit a temetés ideje alatt szállítottak ki. Mindezeknek a költsége nem a jelenlegi számszerűsített összegben került kifejezésre, ugyanis az inflációnak köszönhetően mindig más-más összegben fejezi ki a forint ugyanazt az értéket évszámtól függően. Ezért a paraszti társadalomban, igen szemléletesen megfogalmazott módja, hogy egy hízó árához viszonyítják a fizetendő összeget. A hízó ára is a pénzromlásnak megfelelően növekszik, ezért többet mond, hogy „egy hízó árába került”, a pénzösszeg kevésbé kifejező. A hízóban különben is bent van az ember fizikai munkája, ami így megközelítve még értékesebbé, szemléletessé teszi ezt a kifejezésmódot. Azt a pénzt, amiért az ember saját maga dolgozott meg, mindig jobban a magáénak érzi, mint amiért nem küzdött meg.<sup>108</sup>

108 „Ebül jött jószág, ebül vész el.” Igen nagy igazság van ebben a közmondásban.

A temetés után a rokonok, és keresztyerek a torra való megérkezésükkor, a bejárati ajtó elé elhelyezett vízzel töltött lavórba képletesen kezet mostak. A lavór mellé, szappan és törölköző is kerül kihelyezésre. A már Kaposvárról érkező, de fonói származású keresztyerek, is gyökereik révén őrizték a hagyományt, kezet mostak a lavórban, a helyi kisgyaláni rokonok úgyszintén. A hangsúly a házba történő belépés előtti víz érintésén van. A házban a fürdőszobában bárkinek módja nyílik kezet mosni. Ezt a hagyományt Fonóban, Kisgyalánban, Göllében egyaránt őrzik, főként a paraszt származásúak, de az iparos család leszármazottai is. A 40 év körüliek közül is van aki megtartotta a szokást szülei halotti torán, de természetesen már az is előfordul, hogy a 60 évesek közül nem tartotta meg a kérdezett ezt a szokást.

2011-ben szintén Kisgyalánban tartott tor alkalmával, a nagyszámú meghívott vendégek részére, két darab lavórt helyeztek ki a házba való belépés előtti kézmosás céljára.

Bóna László tora esetén is, minden régi keletű ez ideig élő hagyomány megőrzésre került, ugyanúgy kapott útravalóul pénzt, mind már anyai ágon majd 300 éve ugyanazon telken élő ősei.<sup>109</sup> Ugyanúgy őrizte életében is a hagyományokat, köszöntött halála előtt is még nem sokkal sógorom egy korsó friss hideg vízzel a kezében, vagy ha vendég érkezett a házhoz, akkor is számos esetben hangzott el szájából: „Adjon Isten minden jót, diófából koporsót!”<sup>110</sup>

## Összefoglalás

A gyűjtőmunkára sarkalt, hogy közösségünkben tapasztaltam ma még élő hagyományok több esetben, már múlt időben vannak megfogalmazva. Pedig e községekben élő emberek emlékezete igen távoli múltba is visszanyúlik, a jobbágyfelszabadításig mindenképpen, amit több példa is igazol. Ha ez így van, akkor pedig miért ne őrizné hagyományait? A parasztszármazású emberek többsége, becsüli a saját hagyományait, értékeit.

A temetési szokások felelevenítése kapcsán, egyik sírásás alkalmával hangzott el: „Egész hel'es (helyes) asszony volt!” Az egész hely a vagyoni helyzetre utal, egész jobbágytelekkel bírt a megboldogult valamely őse. Több mint 150 év távlatára nyúlik vissza az emlékezet.

A tárgyi emlékek kapcsán, a 2010-ben halotti tor alkalmával asztalra került takács által „szűtt” vászon asztalterítők is, vetekszenek korukat illetően e másfél évszázados évszámmal. Már a dédanyám is valószínűleg az ő anyjától kapta ezeket a terítőket. Nagynéném

109 „Ámbár ha megnézzük a jobbágy amúgy sem költözködött évszadokon át letelepedése helyéről. Ha eget-földet megmozgató kényszerítő erő nem készítette erre, akár félévezredig is élnek egy községben ugyanannak a családnak a leszármazottai. Saját közösségünkben közel háromszáz évre vezethető vissza ugyanazoknak a családoknak a jelenléte. Röghöz kötötték kevés kivétellel saját magukat, ahhoz a földhöz, amit önmaguk tettek termővé, próbálták gyarapítani utódaik számára, és ragaszkodtak hozzá tíz körömmel, amit verejtékes munkával műveltek.”  
Lanszkiné Széles G. 2007: 25.-26.

110 „Köszöntötték egymást ivás előtt „Isten áldja meg ke'det,” mikor átadta „böcsülettel adom”, „vöszöm tisztelettel”. Knezy J. 1975: 112.

ragaszkodása, megbecsülése a tárgyak iránt, a terítők funkciójuk szerinti használata, a hagyomány tovább élését biztosítja.

Bizonyítja a hagyományok tovább élésére az igényt, ez a jelenben elhangzott mondat is: „Olyan szép a gyaláni népviselet, hogy ha nincs is szép énekhangja valakinek, akkor is az asszonykórus fellépésén fel kell venni, viselni kell azt a ruhát.”

Az életfordulókon, kiemelkedő alkalmakkor elkészített ételek, és az ezen eseményekhez kötődő hagyományok gyűjtése volt a fő célom, a szíves vissza - és a jelent felidézők szóbeli közlésével, továbbá a rendelkezésre bocsátott fényképek segítségével.

A keresztlői ebéd rangja felerősödött az 1960-as évek végétől, magyarázatát az adja, hogy a gyerekek már kórházban születnek. A keresztlőnek nem kell már olyan gyorsan megtörténnie, van idő felkészülni rá. Az otthonszülések korában, a nagyobb halandóság révén, kellett megkeresztelni születése napján vagy másnapján a csecsemőt, hogy ne pogányként érje a halál a gyermeket, ha ez mégis idejekorán bekövetkezne. Szintén az 1960-as évek végéhez köthető a paszita, és a komatál hordás hagyományának megszűnése, illetve átalakulása. A három napon keresztül készített, ételsor helyett, nagyobb értékű ajándék vásárlása vált általánossá. A hagyomány az életmódváltás hatására módosult. A termelőszövetkezetben, vagy máshol dolgozó nő, már nem úgy oszthatta be idejét, mint mikor még saját családi gazdaságukban dolgozott, kevesebb ideje maradt azontúl. A komatál hordás megszűnésének is oka lehetett, hogy az adott vasárnap délután, már a városban tanuló fiatalok utaztak vissza a kollégiumba, vagy otthon sem voltak mivel az 1970-es években egyszer jöhettek haza havonta a kollégiumból. Az áldozás, és bér mállással kapcsolatos szokások is idomultak az adott korhoz, távolabbról hívott keresztszülők esetén. A megvendégelés az ebéddel, épp fordítva történik, a bérmaszülők mennek ebédelni a bérma-keresztgyerekéhez.

A komatál hordás, lakodalmak és a halotti tor kapcsán is tapasztalható, hogy a 3–4 km-re fekvő falvak hagyományai között is eltérések voltak, és vannak.

Az életmódváltással összefüggésben, az 1950-es években több szokás kapcsán hangzott el, hogy alkalmazásuk már a fiatalabb generáció tagjait mosolygásra készítette, így ezek szép lassan megszűntek. Azonban azok a hagyományok ma is élnek, amelyek jelképes értékei a mai ember számára is fontosak. Mielőtt a halotti tor kezdetét veszi a víz tisztító szerepe ma is kihangsúlyozásra kerül. A torra a piros hímes szőtt vászonterítők kerülnek az idősebb generáció tagjainál az asztalra. „A múltnak a tisztelete, bent van a jellegzetes paraszti vászonban! A kendert három hétig doztatták, süttették, nyomták, gerebenezték, hogy mit dolgoztak vele! A mi nemzedékünk már ezt nem tette.”<sup>111</sup> A hagyományok tovább élése a múlt megbecsülésében rejlik.

### Köszönetnyilvánítás

Hálás köszönetemet fejezem ki a kisgyaláni, fonói, göllei, batéi és mosdósi adatközlőknek; közülük sokan az eredeti fényképeket is rendelkezésre bocsájtották. Köszönetet mondok Dr. Knézy Juditnak a kéziratom megtisztelő lektorálásáért, hasznos tanácsaiért. Barátnőmnek, Hirt Arankának külön köszönöm, a kézirat összeállításához nyújtott segítségét. Köszönöm Horváth Alexandra fotóit.

111 Pál Elemérné (Zóka Margit)

### Irodalom

- BÁLINT S. 1937: Húsvéti vallásos népszokásaink. – Ethnographia XLVIII: 56.
- HOFFMAN T. 2001: Európai parasztkok. Életmódjuk története II. – Osiris Kiadó, Budapest.
- IMRÓ J. 2006: Húsvéti népszokások és hímes tojások Somogyban. – Somogyi Múzeumok Közleményei C – Társadalomtudományok 17: 39-54.
- ISTVÁNFY Gy. 1911: A borsodmegyei palócok. – Ethnographia XXII: 222-232.
- KÁLMÁNY L. 1937: Halottas táncz. – Ethnographia XLVIII: 293.
- KISS E. 1936: Országos Mezőgazdasági Címtár I. Országos rész, Alsó-Dunántúl. – Kigyűjtés, Kaposvár, pp. 53-54.
- KIRÁLY I. 1962: Fejezetek a Somogy megyei Szarvasmarha-tenyésztés történetéből (1848-1945) – Somogyi Almanach, Kaposvár.
- KNÉZY J. 1975: A táplálkozás szokásai és rendszere Gige, Csökölly, Rinyakovácsi és Kisbajom belső-somogyi községekben. – Somogyi Múzeumok Közleményei 2: 103-118.
- KNÉZY J. 1977: Csökölly népének gazdálkodása és táplálkozása (XVIII.-XX. sz.). – Somogyi Almanach 26, Kaposvár.
- KNÉZY J. 1996: Hagyományok és újítások a paraszti táplálkozásban Somogyban (1880-1920). – Somogyi Múzeumok Közleményei 12: 303-315.
- KÜRUCZ G. 2002: Somogy megye demográfiai helyzete az ezredfordulóra. – Somogyi Múzeumok Közleményei 15: 275-288.
- LACKOVITS S. E. 1993: Református felekezeti szokások a Dunántúlon (19. sz. II. fele – 20. sz.). – Veszprém megyei Múzeumok Közleménye, pp. 399-415.
- LANSZKINÉ Sz. G. 2007: Kisgyalán története és néprajza. – Kisgyalán Község Önkormányzata, Kisgyalán.
- LÁSZLÓ Gy. 1988: Árpád népe. – Helikon Kiadó, Budapest.
- LÉVAINÉ G. J. 1963: Komatál. – Etnográfia LXXIV. 2: 230-260.
- NOVÁK V. 1943: A születés, keresztelés és a halálozás szokásai a szlovénoknál. – Ethnographia LIV. 2: 177-186. Budapest
- SZOVÁTAY A. 1995: A hazai baromfi-örvöslés és egészségügy története a kezdetektől az első világháborúig. – Magyar Mezőgazdasági Múzeum Közleményei 1995-1997: 123-161.

