

Húsvétozás itt és ott

Mivel a hímes tojások festése és a locsolkodás hazánkban s a szomszédságában széles körben elterjedt, hajlamosak vagyunk azt hinni, hogy a húsvéti népszokások mindenütt hasonlóak. Munkatársunk az internetet és a könyveket hívta segítségül, hogy olvasóink más hagyományokba is bepillantassanak.

Horvátországban a nagyon régi húsvéti szokások egyike a kereplők készítése: legjobban Közép-Dalmáciában és Konavleban terjedt el. A kereplők vidékről vidékre különböznek. Krk-szigeten a következőképpen néznek ki: egy 30 centiméter hosszú és könyvespolcnyi szélességű deszkadarabra kis fémlemezket kötnek. Ha a kereplőt felemelik és leeresztik, a deszkadarab szélén lógó fémlemez erős hangot adnak. Más vidéken úgy készítették kereplőt, hogy a deszkadarab végére kis kereket szereltek, amely fémfogakkal és ütőkkel volt összekapcsolva. A faluban járva az ilyen kereplők forgatása éles hangot adott.

Mivel a régi horvátok abban hittek, hogy a bor a testben vérré változik, továbbá erősíti és gyógyítja az embert, húsvétkor kívánatosnak tartották a borivást, hogy minél jobban megerősödjének. Az ünnepi asztalon ezért böven volt bor, amit természetesen víz nélkül ittak. Brač-szigeten egyes feljegyzések szerint a háziasszonyok többek közt tőkehalat és káposztát készítettek – olyan ételeket, amelyek szomjúságot okoznak. Mindezt azzal a szándékkal tették, hogy a vendégek és a háziak több bort ihassanak meg.

Az ágfonás is horvát húsvéti hagyomány. Az Adria partján olajágakat vagy rozmaring ágacskákat, továbbá virágot használnak. A bračiak viszont leleményesebb módon találták fel magukat: Vis-szigetről, ahol a pálma gyakori növény, már jóval előbb hajóval a szigetükre szállították a pálmaágakat és elosztották őket a lakosok között. Az ágakat keresztrel vagy díszszalagokból és virágokból készült koszorúval díszítették. A koszorú készítésének képességét annyira becsülték, hogy egy feldíszített ágat az ünnepi húsvéti kenyérért és húsz színes tojásért is el lehetett cserélni.

Különleges horvát szokás a húsvéti „tojásharc”. Mindenki elvesz egy tojást a kosárból és egymás között koccintanak egy-egy tojással: a győztes az lesz, akinél a tojás minél több „viadalban” ép marad.

Lengyelországban a nálunk megszokott húsvéti ételek kerülnek az asztalra. Az asztalra kerülő ételből telerakott kosarat a nagyszombati misén megáldja a pap. A sonka, a kalács és a tojás mellett a zurek, azaz savanyú krumplileves is része a hagyományos lengyel húsvéti menünek. A húsvéti desszert a mazurek és a babka. Ez utóbbi egy élesztős, kuglófszerű édes-ség, amit a lengyeleken kívül az ukránok és a szlovákok is nagyon kedvelnek. A mazurek egy diós piszkótaszerű tészta, amit szintén kifejezetten húsvétra készítenek.

Általános szokás, hogy az egyházi körmenet alatt a lengyelek jelképesen megcsapkodják egymást fűzfavesszővel. A hagyomány szerint ez a nyiladozó növény a frissesség erejével ruhazza fel az embert a kemény tél után. A barkát bedugják az ólakba, istállókba, hogy bőséget hozzon. Húsvétkor az édesanyák jelképes meglegyintésben részesítik gyermekeiket. Friss egres-, bodza-, vagy fűzfaággal csapkodják meg, hogy Krisztus megkorbácsolására emlékezzenek, másrészt, hogy a növény életerejé megvédje őket a betegségektől.

Ez a szokás egyébként a hazai szlovákok körében is divik. Az Észak-Dunántúl szlovák telepítésű falvaiban ma is élő népszokás. 4–6–8 vagy 9 fűzfavesszőszáלבól készült, sibának, nevezett korbáccsal vesszőznek (sibálás). Sibafonás előtt a vessző vastagabb végét késsel bevágják, majd a hüvelykujj körmeivel végighasítják. A kés élével kikaparják a kettéhasított vessző belsejét, hogy hajlékonyabb legyen. Felső vékony végeiket összeillesztik, alsó vastagabb végeiket késsel egyenlő hosszúságúra levágják, majd itt a kettéhasított vesszővel körbetekerik. Ha a fonással elkészültek, akkor csomót kötnek a siba végére. Az elkészült sibát általában mindjárt ki is szokták próbálni a fonásban segédkező gyermekek, vagy asszonyon: játékosan néhányat rájuk ütnek.

A magyarországi németek két újjáéledt hagyományáról Dr. Tátrai Zsuzsanna is megemlékezik a mai húsvéti szokásokról írt tanulmányában. Bólyban, a baranyai német nemzetiségi községben – írja – az Emmaus-jarást elevenítik fel. Az ősi hagyományhoz híven a „pincefalu”-ba (Kellerdorfbá) mennek a bolyiak: ott esznek, isznak, mulatnak, énekelnek, táncolnak, s a pincésort végigjárva köszöntik egymást. (A Bibliában Lukács evangéliuma szerint a tanítványok közül ketten elindultak a Jeruzsálemtől nem messze eső faluba, Emmausba, s az úton találkoztak a feltámadt Krisztussal, de nem ismerték őt fel.) Baranya, Tolna, Veszprém megye német falvaiban az Emmaus-járást a régi hazából hozott hagyomány. E falvak apraja-nagyja húsvét másnapjának délutánján felkerekedett, és a faluszéli borospincékben csapott nagy mulatságot. A budai hegyek német falvaiban is élt ez a szokás.

Vecsésről tudósítottak arról – rögzíti azt a másik német nemzetiségi hagyományt –, hogy húsvét-hétfőn tojásfutást rendeznek. Színes szalagokkal és zöld ágakkal díszített stráfkocsin ülnek a bírálók,

és ott helyezik el a vízzel teli kádat. A kocsi mellett – jobbra és balra – összesen háromszáz tojás, egymástól bizonyos távolságra. Az utolsó tojás mindig piros színű. A feladat az, hogy a tojásokat egyenként hordják be a kádba. A győztest, vagyis azt, aki a legtöbb tojást gyűjtötte össze, dobszó és hangos éljenzés kíséri. A tojásfutás közben a zenekar játszik és a nézők biztatják a versenyzőket. A tojásokból azután rántotta készül, és reggelig tartó bállal zárul az esemény – írja Tátrai Zsuzsanna.

Ő ugyan nem említi, de a szigetbecsei németek körében is él a szokás, de egy másik változata. Ott ez tojásdobálással párosul. A két versenyző legény a nézelődők közé hajigálja valamennyi felszedett tojást. Akiket eltalálnak, mégsem háborognak, sőt igyekeznek úgy mozogni, hogy minél könnyebb célpontot jelentsenek, hiszen hitük szerint erőt, egészséget és szerencsét hoz minden légi úton érkező tojás.

Liszka József néprajzkutató ismertette azt a *bajor szokást*, mely szerint ők húsvét előtt tojásfüzérekkel díszítik fel a kutakat. Ez korábban a forrástisztítás szokásával járt együtt, mára viszont idegenforgalmi látványossággá alakult át.

Ukrajnában a virágzó fűzfa ünnepe a húsvét előtti utolsó vasárnapon van. Ezen a napon megszentelik a templomban az előre levágott fűzfaágakat. Régen a gazdák, hazajövet a szentelt fűzfával a templomból, elültettek néhány ágat a mezőjükön vagy a kertjükben, a maradékot pedig az otthonukba vitték, és a szentképek alá tették. A fűzfaággal való húsvéti megcsapkodás és egészségkívánás az ukránoknál is kedvelt szokás.

A húsvéti pászka megszentelése után a gazdák nem mentek be azonnal a házba, hanem bejárták az egész portát és szentelt sót hintettek szét, hogy „elhajtsák a rossz szellemeket”. Csak ezek után térített asztalt az ukrán gazdasszony, a ház ura pedig kosarával az ólba tért be, hogy köszöntse és szentelt pászkával megetesse a háziállatokat.

Valamikor elterjedt ukrán szokás volt a húsvéti ünnepek alatt hintázni is, a nagy hintán, ami a falu központjában volt felállítva. Az utóbbi időkben ez csak szórakozás, de régen e szokásnak nagy jelentése volt: levegő által megtisztulni minden rossztól.

A *magyarországi ruszinok* vallási hagyományokról írt munkájában Sasvári László említi meg, hogy Sajópetriben és Nyírvasváriban *kettős körmenet* tartanak, azaz a körmenet kétszer járja be az útját. Egyszer a füstölővel, egyszer a szenteltvíz-hintóval megy a pap. A pászka fogyasztását nagyon fontosnak tartják, a templomból hazaérve sok faluban még most is csak ekkor tartják meg az első kiadósabb étkezést, s kezdik el a húsfogyasztást a böjti idő kezdete óta. Még az is előfordul, hogy a távollevőnek, betegnek fekvőnek visznek a szenteltből. Rakacán egyes öregek a temetőbe, a sírra is vittek belőle.

Görögországban a húsvéti böjt idején a legállhatosabb hívők csak *kenyeret és fokhagymát* fogyasztanak, a nők pedig *ecetes vizet* isznak böjt idején, hogy megtisztuljanak.

Lakónia görög polgárai piros tojást, kenyeret és sajtot visznek *halottaik sírjára*. Egy másik görög sziget, Hiosz „*rakétaháborúval*” készül az ünnepre. A rakétazápor ráadásul két templom szomszédságában zajlik, amelyet saját készítésű, előre legyártott rakétákkal bonyolítanak le. A görög sajtó szerint a „*rakétaháború*” minden évben jelentős károkat okoz mind a templomok, mind pedig az előre be nem tervezett egyéb célpontok berendezésében, de a helyiek mégis ragaszkodnak sajátos, nagy idegenforgalmi vonzerőt jelentő szokásukhoz.

Örményországban – olvasható a Magyar Katolikus Lexikon szócikkében – a keleti területeken a húsvéti bárányt megáldatják a pappal, a helyszínen megnyúzzák, a templom közelében megfőzik és kiosztják az egybegyűlteket között, amit lakoma követ.

A *bukovinai örmények* hiedelme szerint a húsvéti szentelt tojások közül egyet meg kell tartani, mert az megövjá a házat a villámtól.

Bulgáriában az ételáldás után az emberek egy megáldott főtt tojást a templom falához csapva bontanak fel, majd ezt eszik meg először a böjt befejezése után. Az utolsó épen maradt tojás a hiedelem szerint a következő húsvétig tartó szerencsés évet hoz.

A *bánáti bolgárok* húsvétkor új ruhájukat veszik föl; valamikor ez országos szokás volt.

A *román húsvéti hagyományok* közé tartozik az az ortodox vallási szokás, hogy a tavasz virágait – a nárciszt és a tulipánt – a temetőbe viszik a halottaiknak. A román hívők húsvétkor egyébként hosszú időt töltenek a templomban, már hajnali 4-5 körül ott vannak, és az egész délelőttöt ott töltik.

Román szokás az is, hogy az ismerősök összekocantanak két piros tojást, és a húsvétkor szokásos Krisztus feltámadt kifejezéssel üdvözlik egymást.

A húsvét jellegzetes *szlovén* étele a *potica*, ez a beiglire hasonlító sütemény, amely Krisztus töviskoronáját jelképezi. Leggyakrabban diós töltelékkel készítik, de számos más változatban is létezik, mákkal, mazsolával, mandulával, csokoládéval, de tepertővel és tárkonyal töltve is.

A *szerbek* egy héttel a valódi húsvét után a *halottak húsvétját* (*Ružičalo*) is megrendezik. Ez egy közösségi halotti ünnep, melynek során a pap megáldja és megszenteli a sírokat, az asszonyok pedig gyertyát gyújtanak és tojást tesznek a kövekre.

Az adriatica, a programfutár, az otukor, az oszk, a manovendeghaz, a karpatinfo, a szekelyhon s más weboldalakat, valamint a szövegben jelzett írásokat felhasználva összeállította: HS