

A régi lakodalom

Egy régebbi cikkünkben a régi szegedi esküvő lefolyásáról volt szó. Most a lakodalmi multság jellemzésére keritünk sort.

Az esküvőről való hazatérés után kezdődik a lakodalom. Most már végképpen összegyűlnek a meghívott vendégek, akiket a násznagy előtt vagy a vőfély, vagy pedig valamelyik bátorszavú legény köszönt be. Rendszerint most hozzák ajándékaikat is (ha már előre el nem küldötték volna): süteményt, edényeket, háziesszközöket, butordarabokat és különösen az új asszonynak fejére való selymekendőt. Mindent újat. Olyik menyasszony 20—30 selymekendőt is kap ajándékba. A legszegényebb vendég sem állít ajándék nélkül lakodalomba. Emiatt itt meg, hogy a lakodalmas virág beszerzése a koszorúslányok kötelessége. Ők is tűzik föl a meghívott férfitvendégek kalapjához, újabban a gomblyukába. Kivétel a vőlegényvirág, amelyet a menyasszony vesz és ő is tűzi fel neki az esküvő előtt.

A menyasszony hazahozatala és a vacsora közötti időben egy nótát a lagzinézóké. Ilyenkor a lagzinézók táncolnak egymással, de a lakodalmas nép is, különösen a fiatalja, meg-megláncoltatja a hivatalan fehérnepeket. A lagzinézókat egyébként kint a kapuban meg szokták kínálni a boron kívül lagzikaláccsal, amelyet rendszeren roslában visznek ki hozzájuk. Egyik-másik hivatalos vendég a lagzinézók nótája után vacsorára is bennragad. Illetlen dolog ugyan, de előrik. Nem utasítják ki. Örüljön ő is. Az ilyen vendéget szűrősnak hívják.

A lámpát ahogy meggyújtják, egybe hagyják mindaddig, míg csak magától ki nem alszik. Néha két-három napig is ég. A lakodalom alatt keletkezett port, szemetet nem viszik ki, hanem besöprik az asztal alá, azután pedig télen sóval hintik tele a szobát.

A vacsorával kapcsolatban ejtünk most sort a lakodalom ételeire is. A kenyert, kalácsot az asszonynép már hajnalban kisüti. Találában csak üreskalácsot sütnék: fontost, magyarost (fontos kalács ez is, csak a tetején meggyorószertű kalácsdíszek vannak), perrecet. A lakodalomra legtöbbször tehenet, vagy borjút vágnak le házilag. A levesfőzés az asszonyok dolga, de a paprikáshúst férfiember főzi a szabadban, bográcsban.

A házbéliek és a legközelebbi hozzátartozók számára a lakodalom napján már ebédet is főznek, amely rendszerint pacallevesből, régebben derces hurka is főtt benne), paprikásból és kalácsból áll. A lakodalmi bor általában nem nagyon tűzes, de kellemes italú, jó közepes erősségű. Szódavíz csak újabban szolgálnak föl melléje.

A vacsorát — a fő lakomát — úgy nyolc óra körül találják fel. Különösen ügyelnek arra, hogy az asztaloknál páratlan számú vendég üljön (»hogy a gyerekek is páratlanul gyűjtsenek«), minden asztalról páratlan-számú tál, tányér, evőeszköz stb. legyen. Az új pár a koszorúspárokkal a násznagy asz-

talánál foglal helyet. A menyasszonyt igyekeznek ilyenkor mindenféleképpen megtréfálni: lyukas kanalat, fából, nádából faragott kést, villát adnak neki, biztatják, hogy egyék, ne szégyellősködjék, mint otthon. Készítik, hogy sokkal egyék, mert csak úgy lesz majd a jószáglartáshoz szerencsésük.

A vacsorát a vőfély köszönti be hosszú versezekkel. A vacsora érendje régebben a következő volt: köménymagos zsömlyeleves. A belefőtt hús leves után tejes tortával szolgálták fel. Majd a paprikás következett, utána köleskása. (Ettől szedte vacsora után a szalácsné állítólagos égési sebei miatt bekötözött kezekkel a káspénzt. Egy nagy fakanállal sorra bökölte a vendégeket, amíg nem vetettek neki valamit »sebeinek« crvoslására.). A vacsora utolsó fogása süteményből állott, mint körtétesből, bélesből, tutúperecből (nagyalakú percc), stb. Manapság a vacsora: leves, paprikás, sütemény. Mielőtt hozzáfognának, a násznagy imádkozásra áll fel. Mindenki követi. Az asztali áldást magukban mondják el. Az első fogás

lehát husleves pacaltésztával (apró kockára metélt tészta). Utána a paprikást, végül a süteményt adták be. Mostanság cukrásztól készített tortát, vagy tortát. Amennyiben lehetséges, minden család azt a süteményt kapja, amit a lakodalomra magával hozott.

A kiszolgálást a vőfély, a házbéliek és olyan legények végzik, akiknek nincsen lányuk, azaz a lakodalom idejére nem rendelték őket össze egy lánnyal sem, hanem úgy mulatnak egymagukban, ahogy kedvük tartja. Vacsora után ezek az örömszülők, a vőfély, a muzsikások, szakácsok, csapos és a felszolgálók, egyáltalában azok, akik az első terítésnél valamilyen okból nem ettek.

A násznagy asztalán rendszeren egész éjszaka ott marad egy tál paprikás és kalács. Bárki bármikor mellélülhet. Az éjszaka folyamán többször hordanak kalácsot a vendégek között. Régebben a lakodalom több napig is eltartott, ma már különösen a városban nagy ritkaság.

Szegedi Bálint

Szegei prádés kocsisok

VI. (A Délmagyarország munkatársától) Érdekes megkülönböztetést hallok, ott is az autó áll szemben a fogattal. Mert a lóval lehet beszélni, de ha az autó nekítisztele egy kőrákának, akkor örömsz nek, bele lehet kezdeni az utolsó imádságba.

— A régi, meg a mai világ közt az a különbség, hogy amíg kocsival jártunk, kergették a tanyákon a bérést, rohanj már, nyisd ki a kaput! Mindenhol vártak bennünket s megharagudtak, ha nem hajtottunk be. Most azt kiabálják a bérésre, mikor porzik az országot: Csukd be gyorsan a kaput, hogy ne jöjjenek.

Vajjon csak az autó okozná a változást? De nyilván más lélektan van az uri fogatnak és más a gépkocsinak. Azonban ha kihatóban van is a régi sziveslátás, megmarad az emléke, hogy a kocsirol épp úgy illett gondoskodni, mint a gazdájáról. Szóval nem új dolog ez. Mikor amabban a vissza nem térő időben lányos házhoz kücsörözött be az ifiúr, az első üdvözlés után a házikisasszony kiszaladt a konyhába.

— Jól lássátok el a kocsist, semmiben hiányt ne szenvedjen.

Megnézte az eladó lány a lovakat is, kockacukorral fozozta a jókedvüket, lapockájukat megveregette.

— Ezeknek aztán gondjukat viselik!

— Hát aki az én kezem alatt van! pödörgette bajuszát a Marci.

— Csak nekem szóljon, ha kívánsága van. — fejezte be a kisasszony a társalgást, ami hasznos befektetés volt mindenféleképpen.

Hogy a Marci hiányt szenvedhet valamilyen, attól ugyan éppenséggel nem kellett félni. A konyhán már kezdett kitörni a lélekveszedelem, a szó lány görbe szemmel nézett egymásra, kivel kedvesebb a kocsi? Pajzán és korban még nem előhaladott főzőasszonyok úgy tudják lesütni a szemüket, hogy a legényember elveszti azt a kis józan esztét, ami még megmaradt. Nem beszélve özvegyekről, vagy »rugott menyecskekről«, mert hogy »könnyű nekik«, huzta fel durcásra a száját Panni konyhaleányzó. (Azért mégis ő sivitott legnagyobbat, mikor jégért ment a verembe. Milyen titokzatos ijedelem ejthette rabul?)

A házikisasszony kedveskedése viszont azért nevezhető jó tökebefektetésnek, mert hazatérve Marci, bete-

ken át ki nem fogyott a magasztalásából.

— En mondom, hogy olyan finom fehérszemélyt nem találunk hét vármegyében. Igaz ugyan, hogy egy kicsit bitvány, a Panninak vastagabb combja, mint az ú dereka, de majd megerősödik, csak essen át az első gyereken. Látnátok az anyját, a mázsa felé jár, de az öreg kulcsárné mondja, hogy így kezdte az is. A kisasszony sürgése-forgása, gondossága mutatja, hogy asszonynak való ez! Még azt a pesztrának készülő Marist is hogy felnyakalta, mikor elbámészkodott és kifuttatta a tejet!

A hírek szálltak, már példának emlegették a legényes házban, sőt a gazdaságot vezető Nagyasszony fölébe is elfuthatott valami, mert azt mondja egyszer Marcinak.

— De ott vesztetted az eszedet, hogy mindig arról prédikálsz! Tán valamelyik menyecske jól készítette a rétest.

— Hát, csókolom a kezét, nem hita azt a gyönyörű kisasszony senkire, kinyújtotta ő maga személyesen. Etem már rétest grófnál is, de ennek még most is számban van az ize.

Marci végeredményben oktan lény volt, mert apróbb verekedések dolgában megtanulhatta volna a törvényben, hogy mi a keresztkérdés. Sose jött rá, hogy a Nagyasszony most őt is ilyennek vetette alá.



— Czírok István —

— Bizottságban jártunk az Oravetz főmérnök ural a Molnár Lajos mézárós tanyáján. — mesélik. Műszaki bejárás volt, vagy helyszíni szemle, elég az hozzá, hogy illyesféle Ott tartottak bennünket ebédre, na-

gyon jó paprikást főztek, elvitte a szél mindenfelé a szagát. Akkor invitált a Molnár, hogy asztalhoz urak.

Oravetzék közeledtek az asztalhoz, ahol gözölgött a nagy bogrács, de kivüle sehol semmi.

— Talán várjuk meg a terítést, mondja.

— Miféle terítést?

— Ami az ebédhez kell. Egyetlen tányért se látok.

— Tányért tányán? — csodálkozott Molnár. Hol hallottak az urak olyat? Bicskahegyvel szokás ezt enni akkor esik jól.

Mint ahogy jól is esett.

— Hát mikor a Szendrey Jenő tanácsnok ural az Ördög Istvánnal jártunk szintén hivatalosan! Jövének már hazafelé mikor azt kérde a tanácsnok ur.

— Hát kend kapott-e ebédet?

— Nem adtak nekem egy falatot sem.

— Fordítsa meg a lovakat, azonnal vissza!

Szalad ki elébünk Ördög.

— Csak nem hagytak itt az urak valamit?

— Hagytunk bizony, a kocsisom ebédjét.

— Ejnye, kutyateremtette, hogy eshetett ez meg?

Kezdték az egzámot, hogy ki a ludas benne, ki feledkezett meg rólam, de mindenki másra tolta a felelősséget. A vége mégis az lett, hogy jól megebédeltetek, félliter bort is kaptam, csak azután indultunk haza. Ilyen finom ember volt a Szendrey tanácsnok ur!

Kállay Albertől ez a vendégeim véleménye:

— Olyan egy kitűnő ember volt, hogy aagyoni! Az se szeretett sokat beszélni.

Somogyi András is megesett, hogy egyszer Kállayval tanyajárás közben elakadtak a nagy sárban. Nem homok az mindenfelé — bár abban is megmakacsolja magát a kocsi kereke és csak forog egyhelyben, mint az ördögmozgató —, de a sár birkózik, ellentáll, harap, akár a szelindek és göröcsöt kap az állában, hogy nem tudja kinyitni a száját.

Somogyi András is kinlódott s bár illetmudó derék egy ember volt, végén elfogyott a türom olaja s káromkodásra fakadt.

— Azt az erre-arráját a polgármesternek, jó volna, ha itt lenne üi, láthatná, hogy milyenek a város utai. Az illetékes kritikát Kállay másnap kellő diplomáciai formában közölte a polgármesterrel.

— Az utügyi költségvetés tárgyalásánál ajánlatos lesz erről is gondoskodni.

— De vitte az Aignert is, — egészítik ki a szolgálati tevékenységét Somogyinak.

Vele esett meg, hogy Várkonyi Jenő gazdasági intézőt fuvarozta Balástyában. A városnak gazdasága volt ott, Várkonyi vezette, vagy 5—600 libát nevelték a farmon s mivel vész járt a baromfiak birodalmában, a libákat be kellett oltani.

— Valami lila folyadék volt az orvosságuk, magyarázzák a vendégeim. Pohárban tartották, abból szívtak fel apró adagokat a fecskendőbe.

Közben kimennek az emberek valamely tájékozódás okából az udvarra viszont Somogyinak a szobában van keresni valója, hát egyszerre felvillan a szolgálatban absztinenciára kényszerített szeme.

— Nini, ezt itt hagyták az urak!

Később keresi az állatorvos, hogy hová tűnhetett a libaoltó? Tíz perccel előt még itt volt, csak nem nyelte el a föld?

— Ebben tartották? — kérde Somogyi.

— Abban.

— Hát akkor alighanem én ittam meg, olyan gyenge kadarka volt.

Annyi bizonyos, hogy nem is kapta meg az öreg a libavészt!

RÉGI RÍPORTER