

## ADATOK KUPUSZINA NÉPRAJZÁHOZ\*

G. CZIMMER ANNA

### NŐI RUHAVISELET ÉS TESTÁPOLÁS

A kupuszinai női szépségesezmény a jó gömbölyű idomú alak. A leányok még őrzik ugyan karcúságukat, mert erősen megkötik szoknyájuk „gallér”-ját, felsőtestüket pedig pruszlikba szorítják, amely a kebleket magasan tartja. De amint asszonysorba kerül a nő, elterebélyesedik. A derék elszorítása leszorítja a hasat, amelynek a fala a szülések és a rövid, 5—6 napos gyermekágy következtében meglazul, és lefelé húzódik. A lógó has kifejlődését elősegíti még egy sajátságos szokás az öltözködésben: a szoknya „felkaszálása”. Ez abban áll, hogy a szoknya hosszú kötőmadzagját, amely többször körüléri a derekat, az utolsó körülcsavarás alkalmával nem a többi menet mellé, azaz nem a derékvonalban, hanem mintegy ötujjnyival lejjebb vezetik, a szoknya lerakott részén, és ezáltal a has közepén, valamivel a köldök alatt még egy barázdát szorítanak a hasfalon. A két barázdák közti részen a has és a fölötte levő szoknyarétegek kidudorodnak, különösen elől, és így rontják az alakot. Ennek magyarázatául azt hozzák fel, hogy a súlyos szoknyaviselet így könnyebbé válik. Azonban a lógó has menthetetlenül kifejlődik néhány év alatt. Az alak elromlásának másik oka a keblek lesüllyedése. Az első szoptatástól kezdve a blúzt nem kötik be többé a szoknyába, hanem szabadon libeg felette. S mivel pruszlikot sem viselnek többé — vagy ha viselnek is, nem gombolják be —, a keblek természetes súlyuknál fogva lesüllyednek, lógó mellek fejlődnek ki. A keblek eredeti helyén csak egy lapos bőrredő marad a megnyúlt bőrből, míg a keblek gömbölyűsége valahol a köldök magasságában domborodik. A kupuszinai nő alakja ezért azt a benyomást kelti az idegen szemlélőben, mintha le volna kötve szorítókötéssel a melle. Pedig erről szó sincs. Újabban kezdenek jobban törődni magukkal, és a pendely alatt melltartókat viselnek. De csak titokban, mert ez ellenkezik a hagyománnyal, és a konzervatívok megszólítják érte őket. Maguk a kupuszinai férfiak nem búsulnak asszonyaik alakjának elromlása miatt, nekik úgy is tetszenek. Sőt el le-

\* Folytatás az áprilisi számunkból

het mondani, hogy ízlésük hozzáidomult az évszázados hagyományhoz. Legalábbis erre vall egy javakorabeli kupuszinai férfi kijelentése: „Nem szeretem az olyan asszonyokat, akik a csecsüket felkötik a nyakukba”.

A dús haj és a vastag hajfonat sem tartozik Kupuszinán a női szépség kellékeihez. A kialakult szokás és a hozzászokott ízlés sima, tojás alakú fejet kíván meg. A haját simán hátrafésülik, és a tarkó fölött két ágba fonják, melyeket koszorúba tűznek fel a fej tetején. Ennek közepére kerül a „bukor”, amely félkörformájú szalagkokárda, és a fej ünnepi dísze a lányoknál. A kupuszinai anya figyelemmel kíséri kislánya hajának a növelését, és ha hüvelykujjnyinál vastagabb a fonatja, akkor elérkezettnek látja az időt a cseperedő leány hajának ritkítására. A fülek mögött és felett kis, tenyérnyi darabon tövig levágja a haját ollóval, a többi haját ráfésüli erre a területre, befonja a haját ollóval, a többi haját ráfésüli erre a területre, befonja, és úgy tűzi fel koszorúba. A hajhiány nem vehető észre a megfésült leányon. A fej tetején ülő félkörívű bukor mintegy ellenpólusát képezi az áll hajlásának, és így szabályos tojás formájú fej alakul ki. Régebbi fényképeken látni lehet, hogy azelőtt lapos, háromrétű szalagcsokor volt a fejtetőn, a fejdísz jelenlegi formája újabb divat. A modern szépségápolás térhódítására egyszerűsödött a polgárosodásra vall a szagos toalettszappan, a kölnivíz és a púder használata a leányok körében. Arckenőcsöt csak szépséghibák eltüntetésére használnak, a bőr fehéritésére és finomítására nem használják. A naponkénti tisztálkodás az arc és a kezek megmosására szorítkozik, de legalább egyszer egy héten, szombaton, alaposan megmosakodnak meleg esővízben, szappannal. A kisebbeket ilyenkor teknőben fürösztik, a felnőttek pedig derékig mosdanak.

Ha szemmel követjük a kupuszinai nő öltözködését, akkor a legszembetűnőbb észrevételünk az, hogy a szó valódi értelmében vett alsó fehérneműt nem viselnek. A testre közvetlenül kerülő első ruhadarab, a pendely nem is hasonló női inghez, és nem is tiszta fehér, hanem a férfiinghez hasonló szabású, színes mintás ingblúz tulajdonképpen. Anyaga nyáron cic, télen flanell. Ezt veszik közvetlenül a testre, és éppen úgy bújnak bele, mint a férfiingbe. Elöl négy apró gombbal gombolódik, és kisujjnyi keskeny, álló gallérékja van. Ujja nyáron könyéken felül simán ér véget, télen könyéken alul ér, de nem egészen csuklóig. Némelek a pendely alatt titokban melltartót viselnek. A bugyi viselete csak újabban terjedt el, és leginkább csak gyermekek és fiatalok hordják. Hogy ez nem népi ruhadarab, mutatja az is, hogy nincs szabásuk reá, hanem kész trikóárut vesznek a városban. A pendely hossza csak annyi, hogy be lehessen kötni a szoknyába, tehát az „alsó szemérmes testet” nem takarja. Az alsó test fehérneműje az a 4—5 puha, ráncos alsószoknya, amely soha le nem maradhat a kupuszinai nő testéről, és amely fölött még egy sorozat felsőszoknyát viselnek. A napközbeni átöltözködés tulajdonképpen csak szoknyaváltásból áll. S ezt naponta nagyon

sokszor megteszik. A viselőszoknyák mindig kéznél lógnak egy fogason, és ha csak kilépnek a házból, felmerül rögtön a kérdés: melyik szoknyám vegyem fel? S ha táncolni megy a lány, akkor az anyja tartalék-szoknyát is visz magával a kendő alatt, amit a tánc után fölvesz a lány, ha le akar ülni, vagy ha pl. moziba készül. Mert a tánchoz való kemény viseletben nem lehet leülni. Kedves látvány a kislányait öltöztető anyja. Mert a népviseletet már a legkisebbek is követik. Nagymise előtt izgalommal készítik ki a parányi keményített, fehér alsószoknyákat és az apróra berakott, virágos felsőszoknyákat meg a kötött — „trigó” — ujjast. A 6—7 éves kislányt számolóra állítja az anyja, és úgy szorítja meg a derekán a szoknyákat. Gangosan forog-forog körbe a kicsi lány, amíg az anyja igazgatja-húzogatja a szoknyák alját, hogy a szélek mind egy síkban álljanak. A nagyobb lányok maguk válogatják ki, hogy mit vegyenek fel, és próbálgatják a kötényeket, bukrakat. Hogy még egyszer előszámláljuk: legalul 4—5 puha, ráncolt alsószoknya, arra 3—4 csontkemény, fehér, fodros alsószoknya, végül a reprezentáns felsőszoknya, amely apróra berakott. Ezt elől a kötény takarja. Az ünneplő kötények klottból, bársonyból, selyemből készülnek, géptűzés- vagy eszűtbortni- vagy farkasfogdíszítéssel. A hétköznapi kötények kékfestőből valók, melyeket rozettás mintával külön a számukra fest egy baranyai kékfestőmester. A kupuszinai asszonyok sem költséget, sem fáradságot nem ismernek, ha hagyományos ruhadarabjaik előteremtéséről van szó. Időnként összeáll egypár asszony, összeszedik a festenivalót ismerőseiktől, háti batyuba kötik, és felkerekednek vele Baranyába. Pár hét múlva mennek a kész holmiért.

A menyecskék fejrevalója a szép fityula, de csak ritkán látható — bizalmas körben —, mert utcára, templomba nagy, bársony fejkendővel takarják le. Ezek a színes plüss- vagy brokátbársony kendők saját színű selyemrojtjukkal a menyecskék reprezentáns ruhadarabjai. Rojtjukat kézzel csomózza egy falubeli fiatalasszony, akinek szemrebbenés nélkül fizetnek le 2500 dinárt egy kendő felrojtozásáért.

A ruházat kiegészítői a színes berliner gyapjúkendők — háromszögbe hajtva a fej és a felsőtest beborítására használják a kabát helyett — és a színes gyapjúharisnyák, fekete bársonycipők.

A kupuszinai női viselet színösszeállítását az ellentétek kihangsúlyozásában nyilvánul meg. Festőművészek rafinált fogásaival vetekedik a színmezőkön egy-egy ellentétes színfolt, de mindez a népnél teljesen spontán és öntudatlan megnyilvánulás. Nincs olyan riktó két, sőt három szín, amelyet ne mernének egymás mellett viselni. Ebben az értelemben valóban festői a viselet, és trópusi bujaságú. A színek fizikai vagy élettani harmóniájáról azonban szó sincs. Nem nyilvánul meg a „kiegészítő színnek” alkalmazásában sem tudatosság.

De külön említést érdemelnek a színek kupuszinai elnevezései, mert ezek is a népi szemlélet kifejezésmódjai. Narancsszínűnek nevezik a pi-

pacspirosat, pirosnak csak a vérvöröset mondják. Borszínűnek mondanak olyan élénkrozsaszínt, amilyen színű bor egyáltalán nem létezik. Ez a szín a franciák cerise-jének felel meg, és a román népviselet kedvenc színe, a magyaroknál ritkán fordul elő a népviseletben. (A szláv színekben nem vagyok járatos.) A kéket Kupuszinán égszínűnek nevezik.

Az egész népviseleten nyoma sincs semmiféle kézimunkának, népi hímzésnek. Ezzel nem foglalkoznak. Díszítésre készen vett díszpertliket, géptűzést használnak. A női kézimunka egészen háttérbe szorult a nők mindennapi életében. Csupán a növendéklánykák szoktak valamilyen kis keszkenőket, komatálkendőt vagy vánkoshéjat egyszerű, színes száröltéssel kivarrogatni. Ez az egész kézimunka-tevékenységük. A nagyobb lányok kézügyessége azonban megnyilvánul a szoknyák pontos lerakásában, amit maguk szoktak végezni. A kemény szoknyák bóraxkeményítővel való kezelése, fodrainak vasalása, a rakott szoknyák „töris”-e sok időt kíván, türelemjáték. De ebben fáradhatatlanok. A női ruhatárba tartoznak még a színes blúzok, a lányok pruszlikjai, a téli „trigóujjasok”, amelyeket ott a faluban saját „striker”-jük köt a hagyományos szabásminta és kötésminta szerint. Végül az öregasszonyok fekete selem, vattázott és steppelt kabátja, ünneplőre.

Tánchoz a lányok pántos, bolti bőrcipőt viselnek. Sáros időben általában a fekete posztó-bársonypapucs tetejébe facipőt — klumpát — húznak, amelyben az utcán ügyesen mozognak és hazaérve az ajtó előtt leteszik.

Újban, főleg nyári dologidőben az asszonyok és lányok kezdenek már városias fazonú egyberuhákat is viselni. Ezt ők „zubony”-nak (öregasszonyok „ubony”-nak) mondják. Ebben könnyebb dolgozni, azért hódít teret.

A szép szoknyák minőségét és mintáját a következő elnevezésekkel illetik: rózsásdelén, virágos, pettyes és törökcic, kockás moldon, flaner, rózsás kázsmér. Kevésbé ünnepélyes alkalmakra, pl. hétköznap az utcára viselnek szélesebben berakott, de le nem vasalt rakású szoknyákat is, amelyeknek lerakása nem simán, hanem hullámosan esik. Erre azt mondják, hogy „bubenyosan áll a szoknyája”. A szoknyák alja belül arasznyi széles, elüth színű szegéllyel, azaz „pocsivká”-val készül. Erre nézve kialakult színösszeállítási szabály figyelhető meg, amelyet nem részletezek.

Valamit a férfiviseletről is. Uralkodó színe a fekete. Anyaga posztó vagy kordbársony. Lábbeli fiataloknál csizma, öregebbeknél papucs. A papucsához ünneplőre némelyek rikító színű „borszínű, narancsszínű, zöld” gyapjúharisnyát és a legények az ing elejét fedő, nagy nyakraválót viselnek. Fejükön fekete, puha posztókalap, ünnepélyesebben báránybőr, ill. asztrakánsüveg. Mesélik, hogy régen a férfiak dupla nadrágot viseltek, amelynek egyik oldala fekete; másik oldala szürke volt, és kívül-belül egyformán volt kidolgozva. Ünneplőre kifordították.

## A KUPUSZINAI KONYHA

A kupuszinaiak jól értenek az evés-iváshoz. A szó igazi értelmében „jól táplált” emberek. Jól tápláltak, mert jól táplálkoznak. Táplálkozásuk módjában nincs semmi teória, és távolról sem felel meg a táplálkozástudomány megállapításainak, hanem teljesen gyakorlati és tapasztalati, hagyományos szokásokon alapszik.

A régebbi stílusú házakba belépő idegent már a pitvarban igen biztató és szívdertő látvány fogadja: a nyitott füstös kémény alól kikanalító kolbászvégek és sonkacúcsok, oldalasok és karajok étvágycsiklandó illata és látványa. Még látszik, hogy valamikor ez volt a ház természetes központja. Nemcsak mértani, hanem dinamikai értelemben is. Az újabb építési, zárt kéményű házakban már külön kamra tartalmazza a földi jóknak olyan tömegét és minőségét, amely az ifjabb városi nemzedék előtt teljesen ismeretlen, s ezért még a képzelete világában sem él.

Már említettem azokat a szólásmondásokat, amelyek a táplálkozás-filozófiára vetnek világot (Tele gyomorral nem jó lefeküdni, de még rosszabb üres gyomorral; Lány kenyér harmatos szőlővel a legjobb a világon), de erről tanúskodik még egy dalparódia is, amelyet gyakran énekelnek, s így szól:

*Magos jegenyefán palacsintafészek  
Ó te mákos perka, de szeretlek téged!  
A csirkepaprikás könnyen felszáll oda,  
(De) A krumplicsirkést nem ehettem soha!*

Kupuszinán már az is panaszszámba megy, amikor mesélik, hogy az „idén csak egy mázsa szilvából főztünk lekvárt”. No, de térjünk a rendre.

A nap folyamán két főétkezés van, amikor jóllakásig esznek. Az első a reggeli, a mi fogalmaink szerint későn, kilenc-fél tíz tájban van. Persze télen, mert nyáron ilyenkor már dolgoztak egy sort a földön. A másik főétkezés délután négy-öt óra közt van, és ebéd a neve, de jellege szerint vacsorának is beillik. Sötétedik, sőt többnyire lámpavilágnál kerül sor az ebédre, és utána már nem is következik vacsora. Legfeljebb, ha nagyon sokáig fent vannak és elbeszélgetnek, akkor még lefekvés előtt falatoznak valamit, hogy ne menjenek üres gyomorral az éjszakának. A déli órákban, a városi ember ebédidejében pedig szintén csak falatoznak valamit, a gyerekeknek egy-két darab tésztát nyomnak a kezébe.

Az ételek legbecsesebbjének a húsleves tartják. Igen gyakran is élnek vele. Kiirthatatlan ősi tévhit, hogy a húsleves tápláló és erősítő étel. A néphit szerint mi sem természetesebb, hogy a hús, ami az állat testi erejének a szerve, főzés közben egész erejét átadja a víznek, és így a húsleves nem más, mint erő kivonat. Valójában a kifőtt anyagoknak semmi

tápértékük nincsen és a leves tápértékét csupán zsírtartalmának és a főtt tészának köszönheti. Ha most a kupuszinai húslevest nézzük, akkor engednünk kell valamit a tudományos megállapításokból. Az az átlátszóan csillogó, aranságra, illatos, párolgó folyadék, amelynek tetején nem is cseppekben, hanem kis tócsákban gyöngyözik a zsír, azzal a tésztaanyag-nyissal, amelyet ők beletálatnak, és hozzávéve azt, hogy a levesbe a benne főtt húst is beleértik, az ilyen húslevest nem lehet kalóriaértékben a tudományos könyvek, sem a szakácskönyvek bouillonjához hasonlítani. Mert ez nemcsak étvágygerjesztő előétel, hanem jóllakásra való eledel. Hogy a tisztaságát el ne veszítse és lisztes ízűvé ne váljon, a sok metélt tészta nem főzik bele, hanem külön vízben főzik, leszűrve tálban lezsírozják, és csak tálalás előtt teszik a levesbe. Lakodalmak előtt egész nagy vájdling levestészta zsíroznak le előre. Amikor a tányérba kiszedik a levest, akkor a tésztaját még utána villával szedik ki a tál aljáról, mert a kanálról lecsúszik, és visszaesik.

Nemcsak a húslevesbe, hanem minden más levesbe is igen sok vékony metélt tészta tesznek. Ez már vele jár. Egyéb levesek: paradicsomleves, bableves, krumplileves, zöldségleves, zöldbableves, rántott leves — mind rántással készülnek, csupán a fokhagymaleves képez kivételt. De a legegyszerűbb levest sem szabad szakácskönyvi leírásuk szerint elképzelni, hanem kupuszinai fogalmak szerinti ízesítőkkal. Ezek: a füstölt hús, a szalonna, a tejföl és a kolbász. Ezek a csekélységek még a legprózaibb rántott levesnek is olyan különleges kupuszinai jelleget adnak, amiről megemlegeti a nem odavalósi ember. Egyik kedvenc húsos-leveses ételük még a csipedettes csirke, amely nem más, mint bő lére engedett, gulyásforma paprikás csirke, belélfőzött csipetkésztával. Az asszonyok kedveskedő szokása, hogy a csipetkésztából először is pár gyermektenyérnyi darabot leszagatnak, és azt kifőzik a paprikáslében. Aztán kanállal kihálásszák ezeket a „nagyhaluskákat”, és a gyerekeknek meg az uruknak adnak egyet-egyet ebéd előtt étvágygerjesztőnek. Valóban ínycsiklandó a frissen főtt tészta a paprikáslé aromájával átítatva.

A főtt hús a leggyakoribb formája a húsételeknek. A levessel a tányérra szedett húst a leves bekelezése után mártással, krumplival és zöldséggyökérrel együtt fogyasztják el. A főzelékeket is leginkább benne főtt füstölt hússal, a káposztát benne főtt darált hússal készítik. Ritkább és inkább csak újabb ünnepi fogás a pecsenye és a sült húsok más formái, mint a városból ideszármazott rántott hús és a fasírozott hús. Ellenben ősi népi húsétel — és megint csak főtt hús — a kocsonya. Kupuszinán nemcsak disznóhúsból, hanem marhalázból is készítik és nagyon dicsérik. Ezt „marha-állás kocsonya” néven nevezik.

Leves és hús után főételük a tészta, mert a főzelékeket igen kevésbé becsülik. Csupán a bab, krumpli, káposzta, zöldbab és zöldborsó szerepel az étlapjukon. Ez a kertgazdálkodásról híres község nem fogyasztja a legbecesebb zöldfőzelékeket, mint amilyen a spenót, a sárgarépa, a karalábé, a kelkáposzta, ezeket nem veszik ételszámba.

Annál nagyobb kedveltségnek örvendenek a tésztafélék, és azoknak megvan a becsületük ám! Nincs is olyan nap, hogy tészta ne kerülne az asztalra. A tésztafőzés félig-meddig vallásos szertartás is. A kupuszinai asszony keresztet vet a forró vízre, mielőtt beledobja a tésztát, és egy fohászt küld az egek urához, míg a mákos perkák hányják a cigánykereket a fazékban. Mákos perkának nevezik a lekváros derelyét vagy barátfülét, mert azt kupuszinai szokás szerint ráadásul még a cukros mákban is meghempergetik.

A kupuszinaiak büszkesége az ő messze földön híres „maakos rétes”-ük. Mesebeli gazdagon készítik, mintha minden földi jót össze akarnának sűríteni egy tésztagöngyölegben. De még a soknál is több, amit a komaasszony rétesébe tesznek bele. Ezt a gyermekágyas asszonynak küldik a komatálban, szép, hímzett kendővel bekötve. Nemcsak tudomány, hanem szerencse is kell a jó mákos rétes készítéséhez. Nem minden liszt jó annak. Mert a tésztának vékonynak és mégis szívósnak kell lennie, különben a sűrű, nehéz töltelék alatt összeszakad, és nem lehet felgöngyöltetni. Hej bosszús is néha a gazdasszony, különösen, ha nagyon ki akart tenni magáért. De mért van az úgy, hogy éppen akkor nem sikerül? Ilyenkor még az irigyek babonás mesterkedésére is gondolnak. „Mintha csak megbabonázta volna valaki.” Lehet is, hogy megbabonázta. Van úgy, hogy háromszor kell összegyúrni meg kinyújtani, amíg bele nem lehet rakni a tölteléket. No, de az is megtörténik, „Isten segítségével”. A kinyújtott rétestésztát meglocsolják olvasztott zsírral és tejföllel. Szélesre véges-végig jó kolbász vastagságú szilvalekvárcsíkot raknak, azután az egész kinyújtott felületet behintik jó bőségesen cukros tört mákkal. De egy sütéshez egy liter mákot el is használnak. A komaasszony rétesébe másfél litert is. Mire felgöngyöltik a rétest, már karvastagságú. Mire kisül, belevész a nagykés a felvágáskor, olyan vastag.

A mákon kívül egyéb töltelékekkel is készítenek rétest, ún. káposztás, túrós, diós és tökös rétest. A széleket késsel körös-körül lefejtik a kinyújtott tésztaőről, egybegyúrnák, és tepsibe téve egy darabban megsütik. Ha kisült, felvágják négszegletes darabokra, mint a lepényt, de Kupuszinán pogácsának nevezik. Réges-régen, amikor a mai öregasszonyok még fiatalok voltak, akkor a rétest „kóró”-nak nevezték. Emlégetik, hogy egy ültő helyükben három tepsi kórót is meettek. Itt említtem meg, hogy a kóró szónak még egy különös jelentése van Kupuszinán. Régente a menyasszony után kiabálták a gyerekek, „Kóró, kóró”. De hogy miért, nem tudják megmagyarázni.

Másik kedvenc tésztájuk a fánk, vagy ahogyan ők nevezik: „siska”. Sütik gömbölyű formában és hosszú kolbászformában, amelyet megcsavarintanak, úgy, mint a motring pamutot. Ezt hívják „sulencá”-nak. A kupuszinai „lepény” és a kenyér ugyanazon tésztából készül. A kenyér olyan fehér, könnyű és foszlós, hogy beillene kalácsnak is. Ropogós, pirosbarna héját a gyermekeknek adják: ezt edd, ettől leszel

piros. A megkelt kenyértésztaból 2—3 darabot kiszakajtanak, kézzel hüvelykvastagságyira szétnyújtják, és miután a kemencéből a paraszat kikotorták és tisztára kisöpörték, a kenyér előtt bevetik az előbb kinyújtott, lapos lepényeket. Pár perc alatt kiszül, és mindjárt frissen, a reggelihez fogyasztják libazsírral vagy tejjel megkenve és megszóva. Tepsiben sütött keltészta-lepényt is ismernek, melynek tetejére cukor, diót, mákot, túrókat hintenek. Különleges ízlésükre vall a „rántásos lepény”, amely úgy készül, hogy a lepénytészta tetejére a tepsibe zsírban pirított lisztet kennek, és kristálycukorral megszórják. Ez belesül a tészta-ba, és állítólag nagyon finom.

A palacsinta is kedvelt tésztájuk, amint meg is énekelik. Újabban a városias tésztareceptek is kezdenek elterjedni. Jó zsíros-omlós linzereket készítenek, cifra bádogformákkal kivagdadják, és a tetejét kristálycukorral beszóják, vagy lekvárt tesznek rá. A szilvalekvárnak egyébként is nagy szerepe van a kupuszinai konyhában.

Ünnepi tésztaféleség a „brána-kalács”, a lakodalmas tészta. Ez kalácstésztaból gyúrt, rácsos, ágas-bogas, perecformájú sütemény, amely a lakodalmi szertartás egyik kelléke. Amikor a menyasszony belép a vőlegény házába, két kezében egy-egy üveg bort, egy-egy „brána-kalácsot” és egy-egy gyertyát kell vinnie, olyan ügyesen, hogy egyiket se ejtse el. Ha valami leesik, az bajóslatú jel az új házasságra.

A szegényebbek kukoricalisztból sütnek málépitét és „görhönyé”-t.

Az étkezés módja: télen terített asztalnál, tányérből, polgári evőeszközökkel esznek. Nyári dologidőben — úgy mesélik — szeretnek a földre terített pokrócon ülve ölükből enni. Még este is, amikor munkából hazatérnek, olykor jobban esik az érez alatti téglajárda szélén vagy a küszöbön ülve enni. Evés előtt asztali áldást mondanak, és evés után hálaadást. Ez az ismeretes „Jövel, urunk, légy vendégünk, áldd meg, amit adtál nekünk”, és „Aki ételt-italt adott, annak neve legyen áldott” versikék. Sok családnál már csak a gyermekek hadarják el. Evés után rendszerint vizet isznak. Borított csak időszakosan fogyasztanak, mert kis szőlőjükön termő, kevés saját termésű borocskájuk hamar elfogy, még új korában. Rózsaszínű, gyenge borocská ez. De inkább étkezési időn kívül, baráti társaságban koccintgatnak vele: „Isten tartson meg egészségben bennünket”. Pálinkát kis mennyiségben főznek a sепrőből és hullott gyümölcsből, de leginkább csak a vendégeskedés alkalmával kerül az asztalra.

## VÉGTISZTESSÉG

Temetésre szól a harang. Gyülekeznek az emberek a végtisztességre. Persze, legtöbb az öregasszony. Nemcsak azért, mert akit temetnek, Pilyinyi Maris néni 89 éves volt, hanem azért, mert így délelőtt leginkább csak az öregasszonyoknak van idejük ilyesmire. Vannak azért emberek



is szép számmal. Külön gyülekeznek hátul a fészter alatt. Közülük kerülnek ki majd a halottvivők, akik kiválnak ünneplő öltözetükkel.

A halott az utcai szoba közepén van kiterítve a nyitott koporsóban. A két fehér firhangos ablakon besüt a nap, és játékosan török meg a bútorok festett virágain. Csak a tükör van fekete kendővel betakarva. Egyhangúan folyik a hangos imádkozás a szobában, az üdvözlégyek végtelen egymásutánja, melyet csak néha szakít félbe felcsukló zokogás: „Ó, drága jó öreganyám!” A halál szigorúsága uralkodik a szobában, a halott vértelen, összeszorított ajkán, imára kulcsolt kezein. Rózsafüzér van keresztülvetve rajta. Jobb kezében kicsi, fehér zsebkendő. Hogy mi van a bal tenyerében, nem látjuk, de mondják, hogy pénz van benne. Ez a szokás. Hogy minek a halottnak a pénz? Kell az majd a „réven”, amikor átmegey a másvilágra. Aki nem visz pénzt magával, az nem tud átmenni a réven, és annak a lelke visszajár. Mondják, hogy történt is már ilyen eset a faluban. Egy fiatalember a temetés után való éjszaka megjelent az anyjának és a húgának, és panaszkodott, hogy kóborol a lelke, mert nem tettek pénzt a koporsójába. Nagyon megijedtek, és másnap kimentek a temetőbe, és kezükkel belekapartak a sírdombba egy pénzdarabot. Attól fogva nem jelentkezett többé a lélek. Mennyi és milyen a halottak útipénze? Nincs annak meghatározott taksája. Ki hogy tud, és amilyen pénze van neki. Mert azon a réven másféle pénz is érvényes, nemcsak a FNRJ-dinár. Szoktak régi emlékként őrzött ezüstpénzeket, forintot, de nemcsak csengő pénzt, hanem bankót is a halott kezébe tenni.

A halott összekulcsolt kezei fölött, a mellén nyitott imakönyv fekszik. De csak akkor, ha írástudó korú a halott. Kisgyermeknekél, akik még nem jártak iskolába, nem tesznek imakönyvet a koporsóba. Ehelyett inkább beleteszik kedves játékszerét: babáját, báránykáját, kis füttyűlőt, játékkocsit stb. A halott kisgyermeknek lábára cipőt is húznak, míg a felnőtteket csak harisnyásan fektetik a koporsóba.

A halottas szobában az asztalon egy tányérban szentelt víz áll, amellyel minden halottlátogató meghinti a halottat, belemártott rozmaringszállal vagy más zöld ággal. Ezt a tányérszertelt vizet a koporsó lezárása előtt a halott lábára loccsantják.

Amíg a halott kiterítve fekszik, a családtagok és jó szomszédok virasztanak mellette felváltva. A rózsafüzért mondják, vagy imakönyvből olvassák a halottakra való imádságokat. Régente voltak hivatásos siratóasszonyok is a faluban, de ez a szokás már elévült. Most a tehetősebbek a kántorral énekeltenek szép és szívhez szóló búcsúztatókat. Amikor a temetési szertartás folyamán a koporsót lezárják, és kiviszik az udvarra, akkor a liturgikus szöveg után kerül sor a kántor búcsúztatójára. Ez az utolsó nagy síráskitörések ideje, amikor a kántor az énekben név szerint tér ki minden hozzátartozóra és a halotthoz való kapcsolatukra. A halott a kántor hangján első személyben szól a hátramaradottakhoz. Kihez köszönő, kihez intő szóval fordul, az adott körül-

ményeknek megfelelően. A búcsúztató során ilyen módon még egyszer visszapillantást lehet vetni az elhunyt egész családi életére. A vallási szertartás után négy férfi veszi vállára a Szent Mihály lovát, és megindulnak a temető felé. Nem gyászokcsin, hanem egész úton gyalogosan viszik a koporsót. Mivel messze van a temető, a halottvivők többször felváltják egymást. A halottvivők önkéntes szívességből vagy a halott iránti végső tisztességadásból viszik a koporsót, nem pedig fizetett munkaképpen.

Kint a temetőben már készen vár a megásott sír — amely már bér-munka — vagy kibontott kriptá. Mert elég sokan kriptába temetkeznek. Még egy búcsúima, és elföldelik a halottat. Mindenki dob reá egy-egy göröngyöt, hogy ne járjon vissza a halott lelke. Temetés után a kísérek szétszélednek a temetőben, és meglátogatják a saját halottaikat és ismerőseiket. Egy temetői séta sok mindenre emlékezteti a szemlélőt, és sok mindent elmond még az ismeretlen embernek is. A nép lelkülete a sírgondozásban és a sírfeliratokban is megnyilvánul. A kupuszinai sírok nagy többsége szépen gondozott és virággal beültetett. Sok sírt díszít sírkő fényképpel és felirattal. Nem hiába mondják, hogy a halál mindent kiegyenlített. Amint az ember a sírdombokon végignéz, és hallgatja az eltemetettek életéről és halála körülményeiről szóló kommentárokat, láthatja, hogy békés szomszédságban nyugszanak egymás mellett gyilkos és áldozatai, véletlen szerencsétlenségek viruló, fiatal áldozatai, rejtelmes körülmények között elpusztultak, és azok, akik „Isten rendelése szerint az emberi kor legvégső határáig” éltek.

A temető legrégibb sírköve egy félig földbe süppedt, rózsaszínű márványkő lap, amely alatt a község egykori plébánosa nyugszik. Névrejtő epitáfiumát ő maga írta meg, s elmondhatjuk, hogy az akrosztichon érdekében feláldozta annak értelmét:

*Cak kegyelmed lelkeM kéri  
Előtted Isten kegyeS  
Perbe ne vonj engemeT  
Elélt 78 évből 54 év  
Lekötvén áldozárrA  
Esdve most üvömet kérvén  
It ki látz áldva légy mondva.*

1868. szept. 3-án

A verssorok kezdő és végbetűiből a Csepeli István név világlik ki. Némely sírkövön a felirat utalást tartalmaz a halál körülményeire: borzalmas halált halt. Egy Kupuszináról elvándorolt családot rejtélyes módon meggyilkoltak új letelepedési helyükön. A rájuk gyújtott házból csak megszenesedett holttesteik kerültek elő. Egy fiatal házaspár és másfél éves kisfiú voltak a meggyilkoltak. Ezeket is Kupuszinára hoz-

ták eltemetni. Az öreg szülők a következő versekkel örökítették meg emléküket:

*Oda van a Remény, oda a Szeretet  
E sírnál gyászolunk egy kedves életet:  
Megjelölte e drága sírhelyet  
Az apai és anyai szeretet.*

A kisleány sírkövén pedig:

*Letört a szép virág  
Alig volt reggele  
Mennyi öröm, remény  
Enyészett el vele.*

Az elhunyt szülők sírkövére több helyütt vésik a következő verset:

*Sírjatok egy könnyet szüleitek felett  
Könnyet érdemeltek, mert nagyon szerettek.*

Ez a vers bizonyára a sírkőfaragó szerzeménye.

(Folytatjuk)

