

Varsányi Gyuláné Bükkösi Márta

Alsómocsoládi emlékek...



PR

11357

Varsányi Gyuláné Bükkösdí Márta

Alsómocsoládi emlékek...

Csorba Győző Könyvtár



B 0 0 0 0 4 6 6 3 0 5

2007



44995

A könyv elkészítéséhez hozzájárultak:

Demokratikus Alsómocsoládi
Gyermek- és Ifjúsági Önkormányzat



Alapítvány Alsómocsoládért

A könyv megjelenését támogatta:



EURÓPAI BIZOTTSÁG
OKTATÁS ÉS KULTÚRA
Ifjúság 2000-2006 Program

Nyomtatta:

Szecsox Nyomdaipari Szolgáltató Kft. Dombóvár, 2007

Felelős vezető: Csonti Zoltán

Nyomdai előkészítés:

Katand Magyarország Kft.

1113 Budapest, Karolina út 16

•KATAND
Magyarország ••

ISBN 978-963-06-4461-7



Tartalomjegyzék

Előszó	4
Hímes tojások.	5
Mocsoládi templom	25
Mocsoládi keresztek	81
Mocsoládi ünnepek	103
A mocsoládi kiskertek virágai	131
A mocsoládi ételek	161
Felhasznált irodalom.	200

Előszó

Az Alsómocsoládi emlékek... három generáció visszaemlékezései alapján az utóbbi kilencven-száz év mocsoládi néphagyományaiából mutat meg egy kis szeletet, az én érdeklődésem, kíváncsiságom alapján felvillantva.

Kezdetben a magam szórakozására írtam, ezért is fényképeztük férjemmel és fiaimmal a hímes tojásokat, a keresztekét és a templomot. Ezt követően arra gondoltam, hogy a leírtakat talán mások is olvashatnák. Hasznos lehet ez elsősorban a mai fiatalok számára, akik szembesülhetnek falujuk hagyományainak legalább egy részével rövid, fényképekkel illusztrált kiadványban. Időközben megkérdeztem a ma élő legidősebb mocsoládiakat saját gyermekkoruk, fiatalságuk hagyományairól; a sütés – főzés fortélyairól; ünnepeikről. Nagyon sok érdekességet tudnak ők, szerettem volna minél többet hallani ezekből. A mocsoládi virágokról őrzött emlékeim megörökítése már régóta foglalkoztatott, ezért azt is megfogalmaztam. Nagypapám több évtizeden keresztül állandóan mesélt a falusi szokásokról; még munka közben is régi templomi énekeket dúdolt. Abban az időben sajnos nem írtam le ezekből semmit, most viszont elérkezettnek láttam az időt a magam tapasztalataival együtt a három forrásból jövő információt megörökíteni Mindenre részletesen és aprólékosan nem volt időnk kitérni. A pályázat kiírása lehetőséget adott arra, hogy az idáig elkészült anyagomat összegyűjtssem, kiegészítsem, leírjam. Így született meg ez a kiadvány: nagypapám, a ma élő legidősebb mocsoládiak, és a magam visszaemlékezése alapján.

Köszönetemet fejezem ki Kobia Helmuth plébános úrnak, hogy engedélyezte a templomban a fényképezést. Dicső László polgármesternek és Groll János volt mocsoládi lakosnak köszönöm önzetlen és szeretetteljes segítségét, adatszolgáltatását a templom fejezet feldolgozásához. Tisztelettel gondolok Dr. Pesti Jánosra és húgomra, Czinkné Bükkösdői Valériára szakmai segítségükért. Hálával gondolok Juszt Máriára, hogy a gépelésben, szerkesztésben mindig számíthattam rá. Legjobban annak örülök, hogy adatközlőim megérték: írásban is megjelent, ami számukra a mindennapokat jelentette. Most vált világgossá: ez több volt annál! Ez az egész falu emlékezete, és ettől kezdve írott emlékezet! Külön köszönöm és büszke vagyok férjem és fiam: Szabolcs és Szilárd fényképeire; nélkülük ez a kiadvány nem jöhetett volna létre!

Varsányi Gyuláné Bükkösdői Márta

Hímes tojások



Hímes tojások

Hímes tojások

Egy év során nagyon sok emlékezetes világi és vallási ünnep van, az utóbbi ünnepek közül leginkább nevezetes a karácsony, húsvét és a pünkösd. A húsvét jelképei: a bárány, a tojás és a nyúl. Ez az ünnep a tojáshímzés hagyományával egyedülálló! A tojás nagyon régóta kiemelkedően érdekes az emberek számára: jellegzetes alakjával a világ és az élet teremtésének a szimbóluma lett. Avar kori sírokból, de egyiptomi piramisokból is került elő festett tojás. Ebbe az óriási idővonulatba „esik” a régi mocsoládiak tojáshímzése is. A festés-színezés országonként, de országon belül vidékenként is más - más díszítő szokásokkal és technikákkal terjedt el. Ezek pedig nemzedékről nemzedékre, főleg női ágon öröklődtek tovább. A mostani számítógépes, internetes világban is nagy szükség van arra, hogy füzet és könyv alakban is megmaradjon a régi tudás, s az átörökítés - átmentés fonala így is megerősödjön. Búvárkodásom alapján tudom: Mocsoládon már nagyon kevés ember ismeri a régi tojáshímző mintákat, nagyon kevés családanya és vele együtt szorgoskodó gyerek foglalkozik hímzéssel nagypénteken. Gyerekkorom óta nem volt egyetlen húsvét sem, hogy mi ne hímeztünk volna kb. ötven db tojást, kezdetben nagymamámmal, majd anyával, több éve pedig az én vezetésemmel unokahúgom, fiaim is. Ők már majdnem olyan jól kezelik a gicát, mint én.

A mi családi legendáriumunknak igen értékes lapjai: a nagypapám által 1930-ban és édesanyám 1949-ben lerajzolt ősi tojáshímző mintái. Ezeket és a „fejben megőrzött” többi mintát számítógéppel előre megrajzolt tojáskontúrokba magam szabadkézzel belerajzoltam; majd az összes mintát meg is hímezttem, a szokásos módon hagyományosan megfőztem, és ezek után következett a fényképezés. A most leírt műveletsort én kezdetben a magam szórakoztatására-örömére, majd titokban és kimondva is azért állítottam össze, hogy ezeket a régi szépséges tojásokat meglátva a mocsoládiak és az elszármazott mocsoládiak a lakóhelyükön még nagyon sokáig maguk is meghímezhessek! Szeretném, ha ez a mai generációkra maradt örökség, szép szokás megőrződne, sőt feléledne. Minden régi motívum ugyanis összeköt őseinkkel bennünket.

A hímzés előzményei

Mocsoládon vöröshagyma barnás-vöröses buroklevél főzetében megfőzött, gicával hímzett tojások a hagyományosak. Szinte minden családnak évente több vesszőkosár vöröshagymája termelt, így száraz burokleveleit könnyű volt mennyiségileg összegyűjteni. A hagymát a padláson tároltuk, és zsákkal takartuk le télen, tavaszig jól elállt.

A következő nagyon fontos művelet a tojások elhelyezése volt, meleg helyre tettük már nagycsütörtökön bevittük a meleg szobába, vagy a tűzhely közelébe helyeztük. Csak langyos tojásra könnyű hímezni, mert így siklik egyenletesen rajta a gica. Az előkészítés utolsó lépéseként lehoztuk a padlásról a viaszolvasztó edényt és a gicákat, mert két hímzés között ezeket is a padláson tároltuk.

A gica

Úgy készítette nagypapám és édesapám, hogy rézlemezből csövet hajlítotak, ebbe (amíg volt) néhány szál lószórt helyeztek, a későbbiek folyamán már anélkül készült a kis íróka. Az így elkészített csövet kb. tíz cm hosszú bot hasítékába vagy furatába helyezték (a mieink furatosak voltak), végül pedig cérnával szorosan nyolcas görbületeket leírva odaerősítették, hogy igen mereven álljon. A rézcsövecske vastagabb vagy vékonyabb volt, ezzel a minta vált irányíthatóvá. Egy-egy vastagabban fogó gicával a barkás, gereblyés, a vékonyabban íróval a kötőfékes, lepkés, rozmaringos lett csodálatos!

A viaszolvasztó edény

Egy régi máz nélküli, törött tejesköcsög alsó egyharmadát neveztük ki olvasztó edénynek. A fala kellően vékony és ugyanakkor erős is volt, jól tartotta a meleget. Az edényt egy vaslapra helyeztük, az egészet pedig gáz-tűzhely lángja fölé. Az edénybe tett méhviasz közvetett hőátadással felforrósodott, ezután az előmelegített tojásokra hímeztünk vele.

A hímzőle elkészítése

Egy nagy méretű, csak erre a célra használt lábost teletömtünk vöröshagyma- buroklevéllel, erre hideg vizet öntöttünk, és a hímzett tojásokat egymástól és a lábos aljától is kellő távolságra helyeztük. Kozmás lett a tojás, ha másik tojáshoz vagy az edény aljához ért: ilyenkor elmosódott rajta a minta, és megbarnult a felülete.

A tojásfőzés

Az előzőek szerint előkészített lábost lassú tűzre tettük, felforraltuk a vizet, és ettől számított 10 percre főztük a tojásokat. Ezután egyenként kiemeltük a vízből, és előre odakészített puha ruhával szárazra töröltük mindegyiket. Ekkor jött le a tojások felületéről az utolsó viaszmaradék is, és rajzolódott elő világos színnel a csodálatos minta, a tojás többi része pedig szép barnára festődött. A sötét héjú nyers tojást egészen mély barnára, a világosabb héjút közepes barnára festette meg a hagymahéj: a hímes tojások variációját még ez a tény is fokozta! A kész tojásokat hideg vízbe tettük, a vizet többször cseréltük, mert csak így vált el a tojás és meszes héja evés előtt. Amikor húsvét vasárnap a reggelinél vagy nagyszombaton a feltámadási körmenet utáni vacsoránál kókányoltunk a hímes tojásokkal, az asztalnál ülők közül mindenki az egészen sötét színűeket választotta, mert ennek a legerősebb a héja, mindig legyőzte a világosabbat. A kókányolás tulajdonképpen húsvéti népi játék, akár az ünnepi asztalnál. Édesanyám korosztályának gyerekkorában a falurétén is sor került rá: két tojást a hegyes felével egymáshoz ütöttek, és az lett a győztes, akinek a tojása nem törött be. A gyerekek még díjnyertes, azaz legtovább ép tojást a következő húsvétig megtartották!

A hímzés

A tojás hímzése nem könnyű feladat! Érdemes előbb begyakorolni, hogyan fogjuk a gicát és a tojást, mert a görbülő tojásra kell egyenes vonallal szép mintákat rajzolni. A forró viasz éget, és a tojás felületén végleges nyomot hagy, ahová odacseppen. A nyers tojás felületéről a viasz még lekaparható, de megfőzve ugyanúgy látható, mint amikor tévesztettünk. Ha a mintán egyenes vonalak vannak, akkor először ezeket kell megrajzolni, és közéjük az igazi mintát csak ezután. A vonalakat lehetőleg egy ívvel kell megrajzolni, mert ahol folytatjuk az előbb abbahagyott vonalat, ott megtörik, vastagabb vagy vékonyabb lesz, mint az előző volt. A gyakorlat ebben a munkában is számít: akkor tudunk szépen hímezni, ha a bal kezünkben tartott tojást a jobb kézzel vezetett gica elé tudjuk fordítani a mintának megfelelő ütemben!

A hímzés falunkban régen is hagyomány volt.

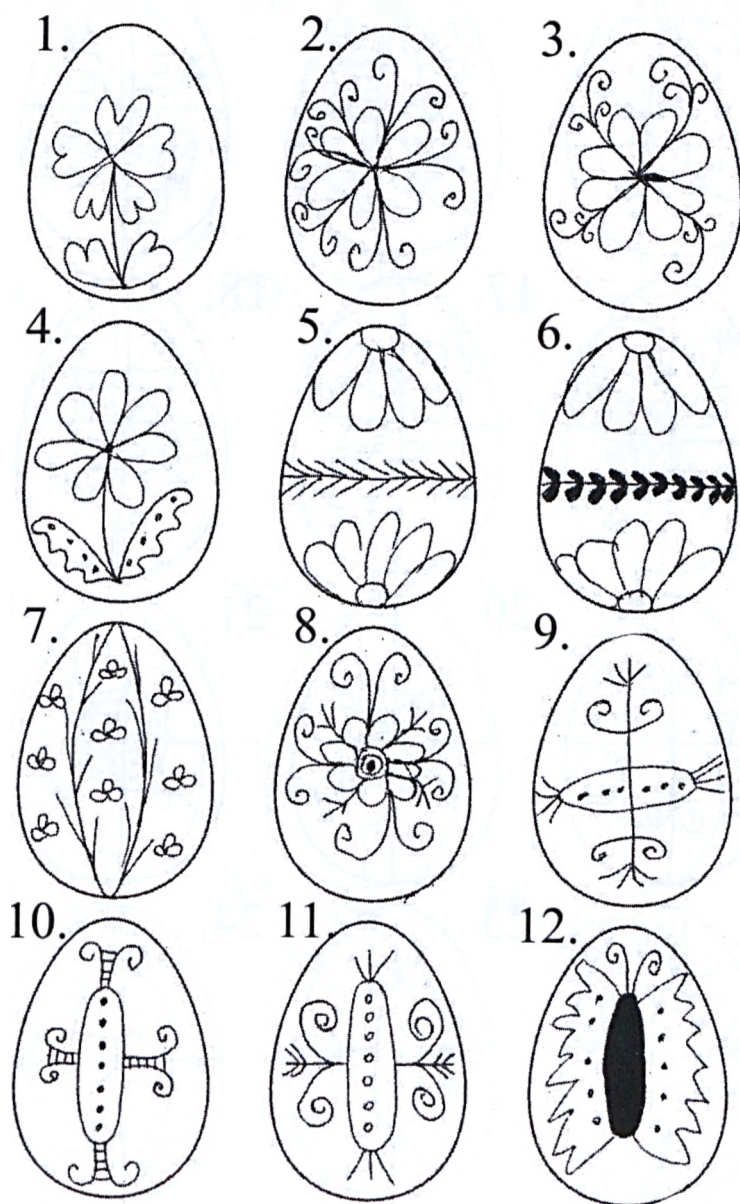


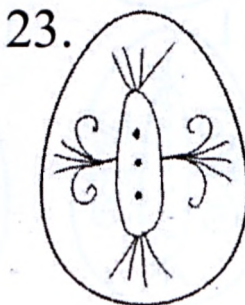
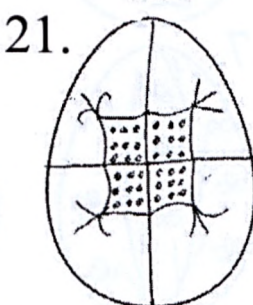
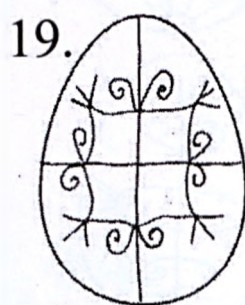
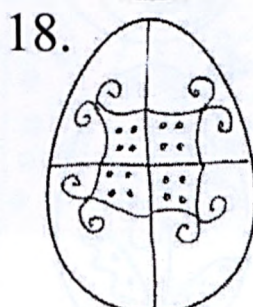
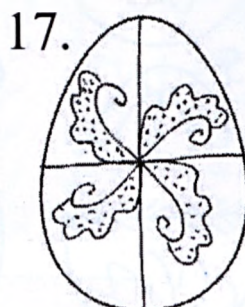
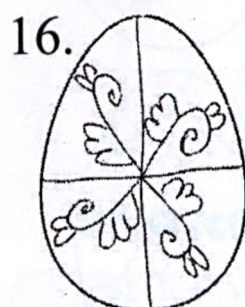
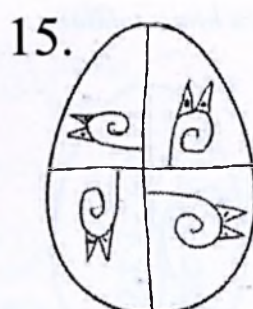
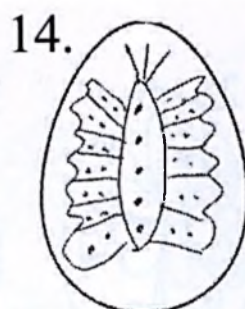
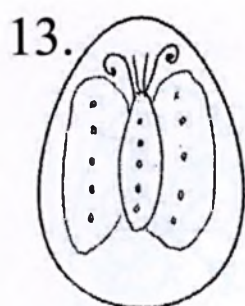
Eredeti rajzok 1930-ból



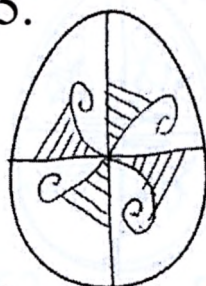
Eredeti rajzok 1949-ből

Az én hímes tojásaim...

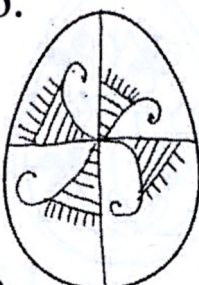




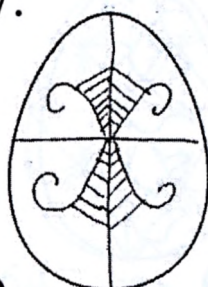
25.



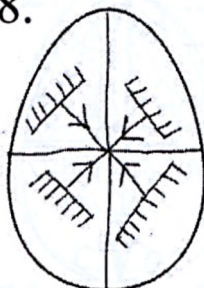
26.



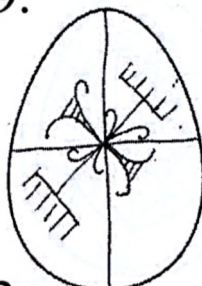
27.



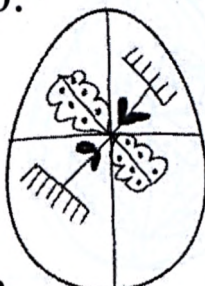
28.



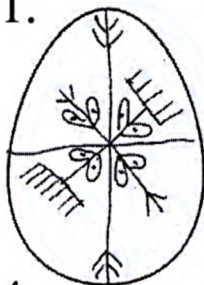
29.



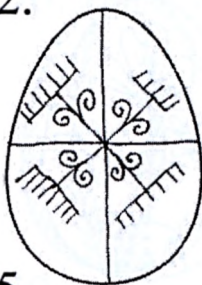
30.



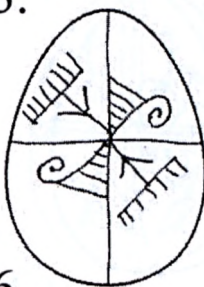
31.



32.



33.



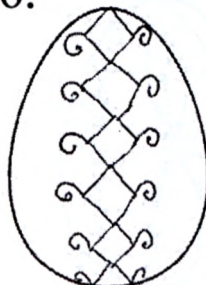
34.

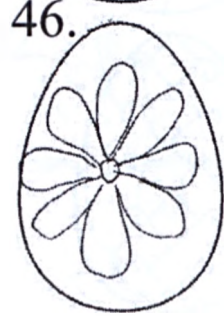
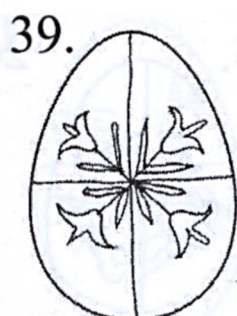


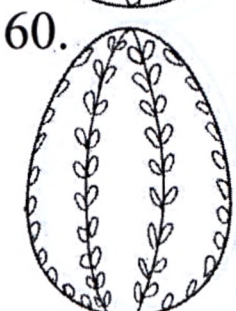
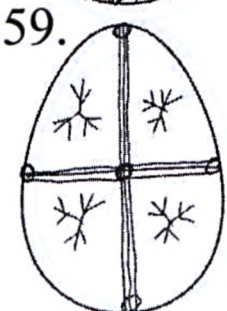
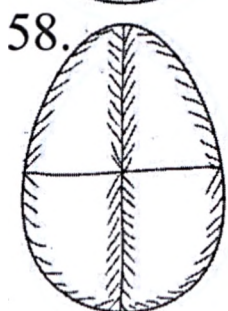
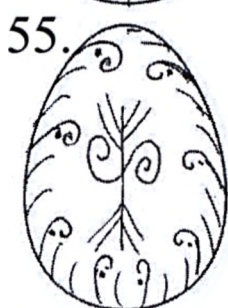
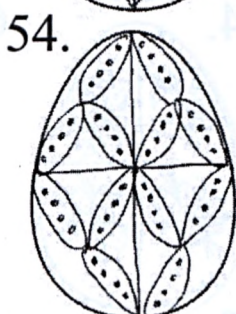
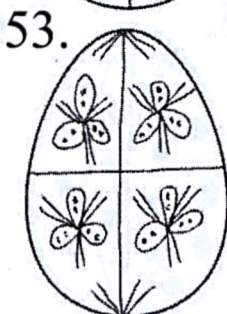
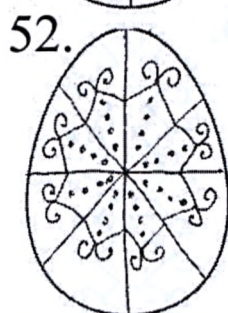
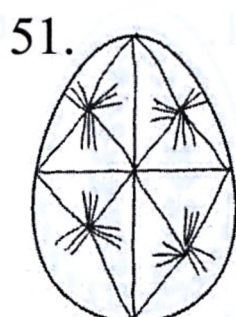
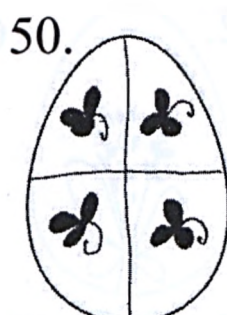
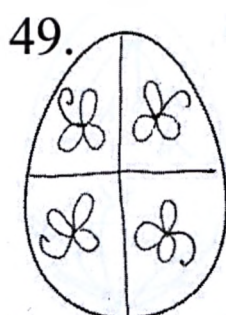
35.



36.







61.



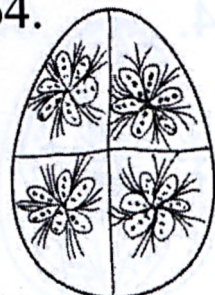
62.



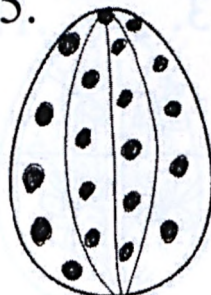
63.



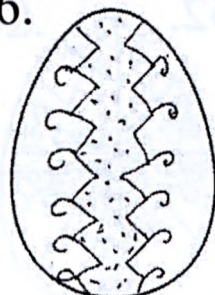
64.



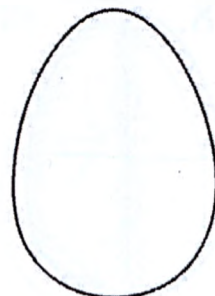
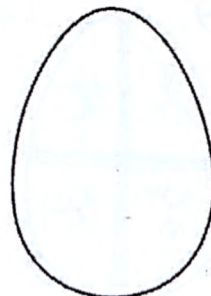
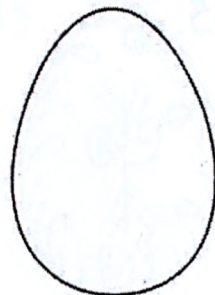
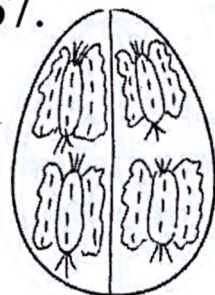
65.

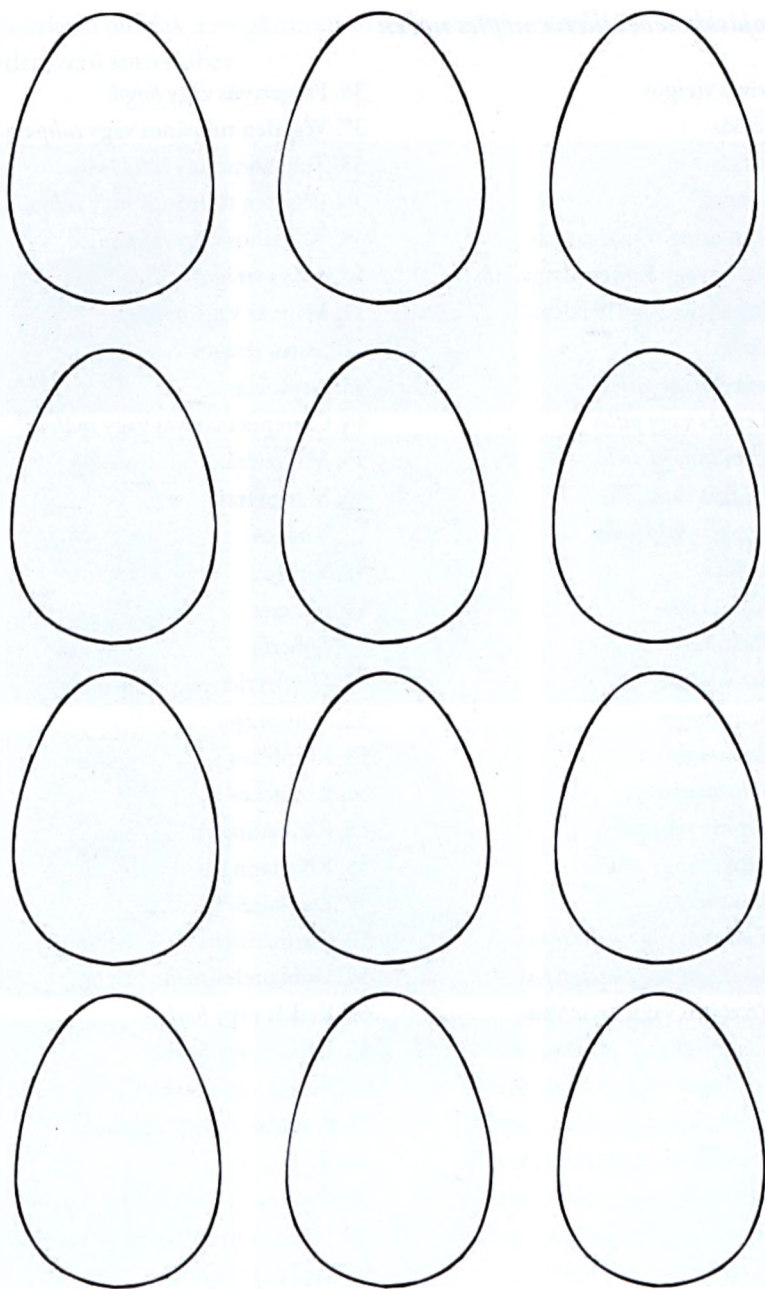


66.



67.

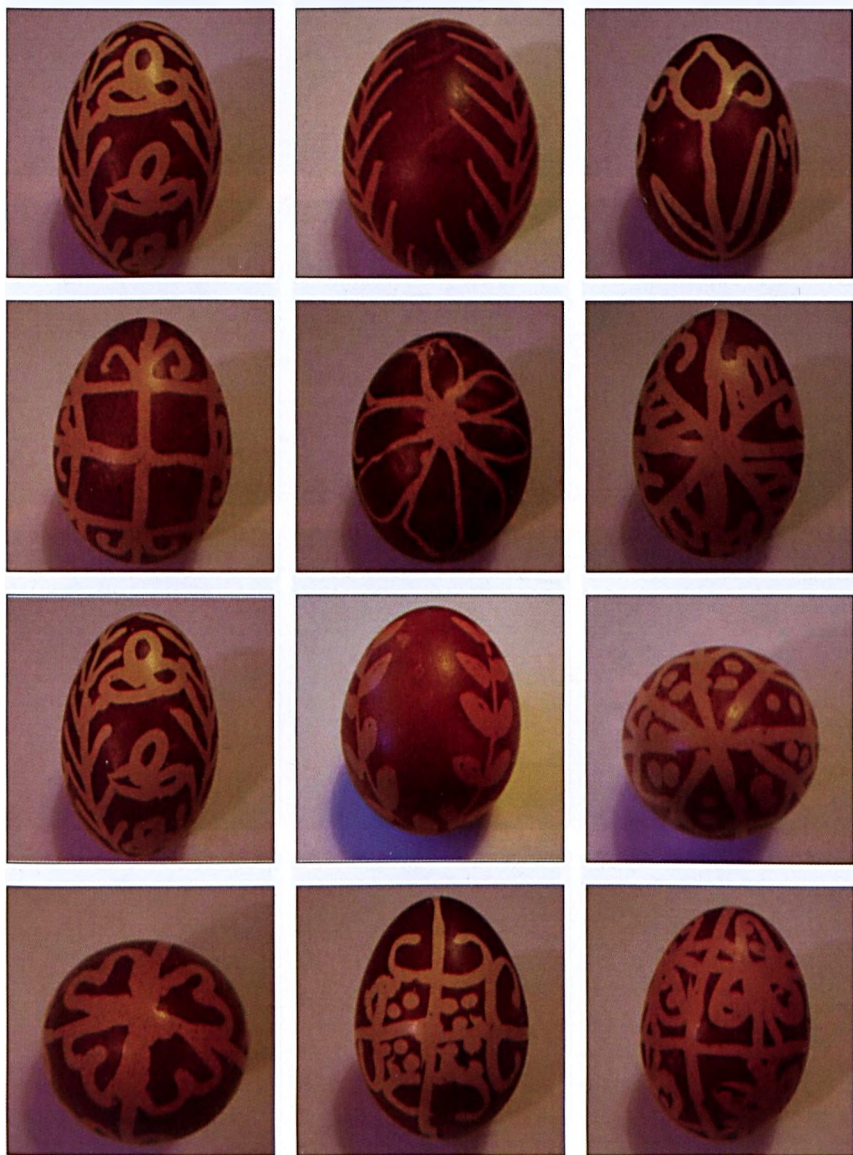




A tojások nevei illetve népies nevei:

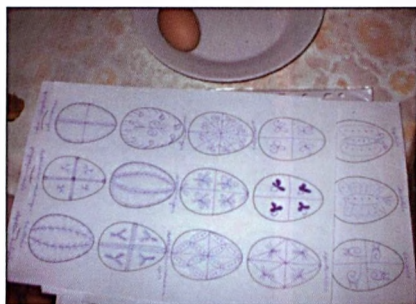
1. Szíves virágos
2. Rózsás
3. Rózsás
4. Virágos
5. Rozmaringos-margarétás
6. Barkás vagy *bárkás*-margarétás
7. Nefelejcses vagy nefelejcsös
8. Rózsás
9. Lepkés vagy *pillés*
10. Lepkés vagy *pillés*
11. Lepkés vagy *pillés*
12. Lepkés vagy *pillés*
13. Lepkés vagy *pillés*
14. Csigás
15. *Kakastarés*
17. *Kakastarés*
18. *Szivamagos*
19. *Szivamagos*
20. *Szivamagos*
21. *Szivamagos*
22. Lepkés vagy *pillés*
23. Lepkés vagy *pillés*
24. *Szivamagos*
25. *Récetópas* vagy *kacsatópas*
26. *Récetópas* vagy *kacsatópas*
27. *Récetópas* vagy *kacsatópas*
28. Gereblyés vagy *gráblás, gereblés*
29. Gereblyés vagy *gráblás, gereblés*
30. Gereblyés vagy *gráblás, gereblés*
31. Gereblyés vagy *gráblás, gereblés*
32. Gereblyés vagy *gráblás, gereblés*
33. Gereblyés vagy *gráblás, gereblés*
34. Pörgettyűs vagy *forgós*
35. Pörgettyűs vagy *forgós*
37. Végetlen tulipános vagy *tulipányos*
38. Tulipános vagy *tulipányos*
36. Végetlen tulipános vagy *tulipányos*
39. Tulipános vagy *tulipányos*
40. Szíves virágos
41. Mályvás vagy *málvás*
42. Szíves virágos
43. Árvácskás
44. Cseresep mályvás vagy *málvás*
45. Margarétás
46. Margarétás
47. Virágos
48. Virágos
49. Lóherés
50. Lóherés
51. Eperleveles vagy *epörleveles*
52. *Szivamagos*
53. Kötőfékes
54. Kötőfékes
55. Rozmaringos
56. Rozmaringos
57. Dobköteles
58. Rozmaringos
59. Dobköteles-rozmaringos
60. Barkás vagy *bárkás*
61. Barkás vagy *bárkás*
62. Barkás vagy *bárkás*
63. Csibelábas vagy *tiklábás*
64. Virágos
65. Pöttyös
66. Végetlen tulipános vagy *tulipányos*
67. Lepkés vagy *pillés*

A következő oldalak a meghímzett és lefényképezett tojásokat tartalmazzák, véletlenszerű sorrendben...











Mocsoládi templom



Templom

Mottó:

„Arra kérlek benneteket, hogy az ősök, akik a temetőből tanítanak benneteket, pusztába kiáltó szó ne legyenek, hanem ti mindig azt tegyétek, amit áldott szülőitek, áldott nagyszülőitek és az ősök cselekedtek. Ha ezt teszitek, akkor majd, ha 200 esztendő múlva új emberek állnak itt a templomban, új főpásztor jön majd megint közéjük, vigasztaló írásokat idéz a mi korunkból, mintahogyan vigasztaló emlékezést hozhattam nektek 200esztendővel ezelőttről. De nem ez a fő szempont, hanem az, hogy az örökkévalóságot így biztosítjuk magunknak. Századokról beszélek, tehát a múlandóság minket is elvisz innen, titeket is egyenként kivisznek a halottak városába, a temetőbe, engem is elvisznek és kitakarodunk ebből a földi életből. Nem is más a földi élet, mint egy nagy takarodó, mint egy nagy elvonulás. Jött-ment emberek vagyunk a földön és nincs maradandó városunk. A lelkünk él, az a maradandó, az az örökkévaló”

Mindszenty József beszédeiből 1945-46

A Katolikus Főiskolák Baráti Körének kiadása 73.o.

Második fejezetként a Szent András apostol tiszteletére szentelt római katolikus templomunk története kerül sorra. Szöveges és fényképes megörökítését már nagyon sok éve terveztem, de csak a 2005-ben elkezdett templomfelújítás adta meg a végső indítékot ehhez. Olyan fantasztikusan érdekes történetek tárultak fel előttem, amelyekre nem is számítottam. Ahogy egyre több dolognak keresek, kutatok az eredetére, azt tapasztalom, hogy a munkának még csak az elején tartok. A feldolgozás közben a képanyag egy részét kevés írott szöveg kíséretében közreadom. Nagyon örülök annak, hogy sikerült a mocsoládi templom harangszavát ország-világnak hallani: 2006. november 13-19. között szólt a Déli krónika előtt a Kossuth Rádióban. Az ismertető szöveget dr.Bózsöny Ferenc, a híres bemondó olvasta fel. Azon a héten a Szabad Föld közölte a cikket, az RTV Részletes című lap pedig az íráson kívül a templom fényképét is.

Az alsómocsoládi templom alapító okirata

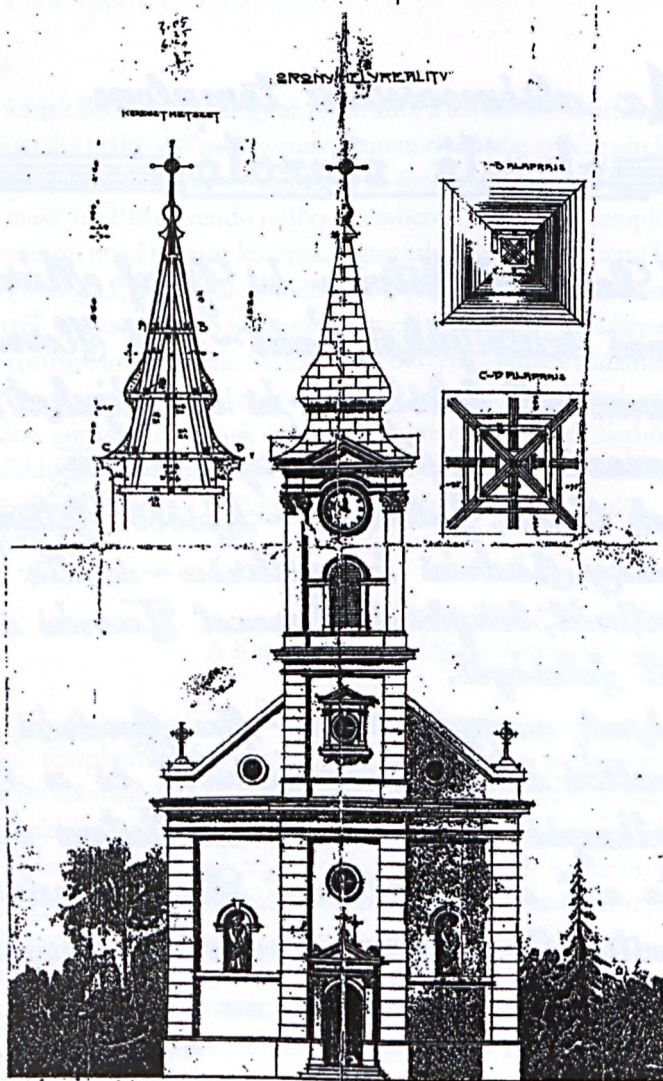
*Toti Lengyel István és Graf Mária
kedves szülöttjüket, Ervát - akit Florvati
Terencez vett feleségül - és onokjukat,
Terencezet hagyták magok után.*

*Ennek lánya, Julianna - később Jótankó
várnagy András házastársa - szülte
Justinát, Bonyhádi Perczel Tamás sze-
retett feleségét.*

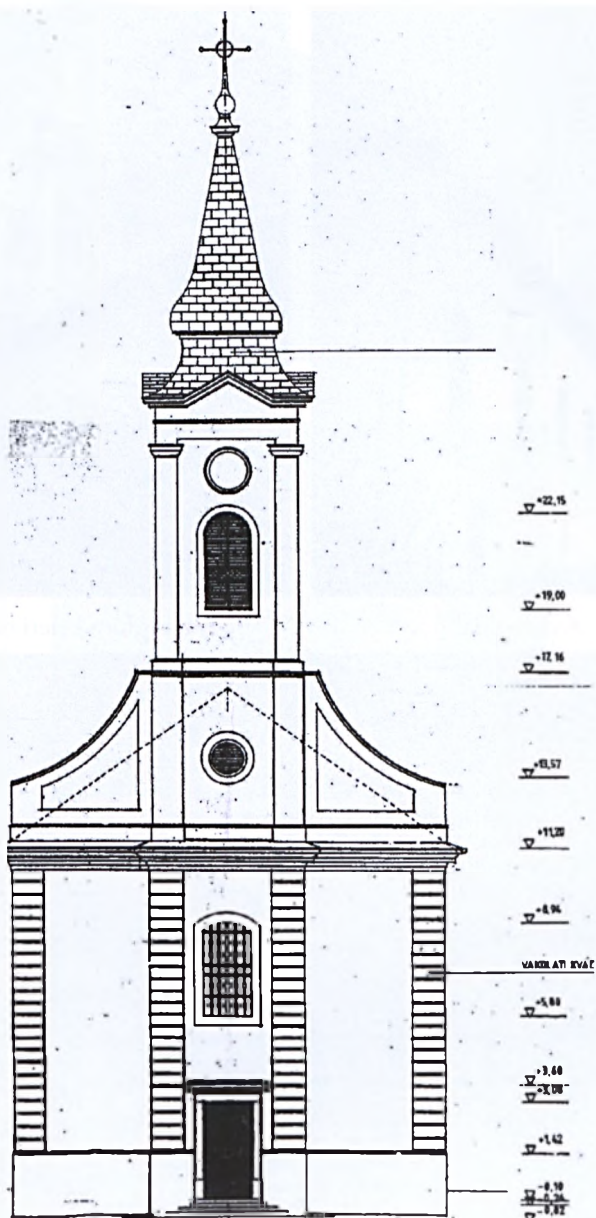
*Ezeknek nagyon buzgó fia András, ak-
i vallás iránti lelkesedésből és a ke-
reszténység szeretetéből indítva épít-
tette ezt a templomot Szent András
apostol tiszteletére Mocsolád község
buzgó hívei számára az*

1826. évben.

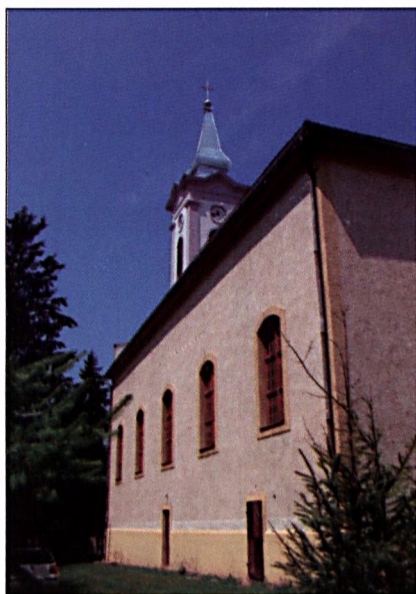
92. ALS MACSLAP. ROM. KATH. JEM. IM HOMLOKZATIKAJZ



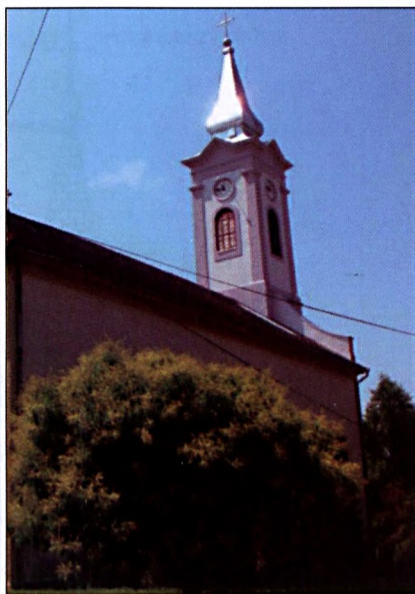
A homlokzat helyreállítás terve 1911-ből



A homlokzat 2005-ben



A déli oldal



A templom keleti oldala



Családi sírbolt



Az északi oldal



Márványtábla



Címer

A templom védőszentje Szent András apostol

Az apostol szó jelentése: küldött, követ. Jézus követői voltak ők: tanításait közvetítették, kereszteltek, csodákat tettek. A tizenkét apostol egyike volt Szent András: (Péter, András, Fülöp, Bertalan Jakab(idősebb), Tamás, Máté, Jakab(fiatalabb), Tádé, Simon, Júdás, majd Júdás árulása és halála után Mátyás). András Palesztinában született, halászatból élt, Keresztelő János tanítványa volt. Elsők között csatlakozott Jézushoz. A mai Törökországban levő Kappadókiában hirdette az evangéliumot. Idős koráig Patrasz városában élt.

A helytartó bálványimádásra akarta kényszeríteni, ő ennek ellenállt. Emiatt X alakú keresztre feszítették.

Mint ahogy a mi templomunk főoltárának festményén is láthatjuk, hosszú szakállal és a jellegzetes kereszttel ábrázolják. Vele kapcsolatos a hal, a háló valamint a csodálatos kenyérszaporítás: neki volt „két árpa kenyere és öt hala.”

Az András kereszt , András tallér és András garas is vele kapcsolatosak.

Az András garas olyan fémből készült fémpénz érme volt, melynek egyik oldalára Szent András jellegzetes szakállas arcformáját és keresztjét mintázták meg. Ma a halászok és takácsok védőszentjeként is tisztelik.

Névnapja november 30. az advent kezdete.



Szent András apostol

A templom tájolása

Kelet-nyugat irányú. Ennek sok-sok évszázados előzménye van. Megfigyelték, hogy az év során a Nap helyzete az égen felülnően változik. Ez összefügg a világosság-sötétség, valamint az évszakok változásával. Az újkőkorbán ezeket a megfigyeléseket úgy alkalmazták, hogy halottaikat fejükkel kelet felé temették el. Ez az ún. keletelő tájolás.

Salamon király nagy temploma Jeruzsálemben, Kr.e előtt a 10. században már így épült. A korai keresztény templomok tengelyének is ilyen állásúnak kellett lennie. Ezt szabály írta elő. A mocsoládi templom tájolása is ilyen: a szentély kelet, a főbejárat pedig nyugati elhelyezkedésű.

A középkor templomépítészetének egyik érdekessége volt, hogy a hajót a védőszent névnapján felkelő Nap irányában tájolták. Az akkori naptárszámolás szerint azonban az év napja és a csillagászati naptár napjai eltérést mutattak, így a középkori templomok szentély hajótengelye ma már esetleg nem esik egybe a védőszent névnapján felkelő Nap irányával.

A templom búcsúja

András-napon van, november 30-án. Védőszentje: Szent András.

„Ma azt nevezzük búcsúnak, hogy az Egyház Krisztus és a szentek érdemeire való tekintettel az őszinte bűnbánónak részben vagy egészben elengedni bűneiért való tartozást.” Hitünk és életünk, Hittankönyv Budapest 1975. A templom búcsúja tehát nem azonos a búcsúi, vásári forgataggal, körhintával, céllövöldével. A büntetés elengedése miatt érzett törlesztés megnyilvánulási formái hosszú évek alatt alakultak ki: a falu templomának búcsúján és zarándoklatokon való részvétel, az imádság, a szegényebbek megajándékozása, gyakran fogadalom, vezeklés. Igazi jelentésük: a szentekkel való gondolati azonosulás, imádkozás, elmélkedés. Templomunk klasszicista stílusban épült.

„Nemes egyszerűség és nyugodt nagyság...” a klasszicizmusról megfogalmazott és szállóigévé vált legpontosabb gondolat, ami Joachim Winckelmannról származik. A klasszicista stílus tehát az antik görög és a római klasszikus művészet tudatos felelevenítője és követője.

Fő jellemzői

Az épületek elé oszlopcsarnokokat építettek, a templombelsőben oszlopkat festettek. Ez látható a mocsoládi templomban is a főoltár és a mellék-

oltárok körül. A Szent Andrást ábrázoló oltárkép két oldalán a két – két oszlop ion oszlopfős jobbról és balról, a mellékoltároké pedig korinthoszit mintáz egy akantusz levélsorral. Fő jellemzője még: az egyszerűség, a derékszögek, egyenesek, boltívek alkalmazása. A főbejárat fölött, a homlokzaton és a tornyon is párkányok és főpárkány látható. Az épületek, így a templomok is teljesen szimmetrikusak, kevés bennük a dekoráció. A templom ablakai; az oltárképek felső ívei, a belső tér tagolása: a sekrestyék irányában lezáródó szentély, a mi templomunkra is jellemzően lekerekített, félköríves. A karzattól a szentély felé öt boltíves hajtás látható: a festmények a mennyezeten is ilyen tagolásúak. A festészetre is az egyszerű, könnyen áttekinthető alkotások, a visszafogott, pasztell színek, a kevésbé mozgalmas jelenetek ábrázolása jellemző.

Minden nyugalmat áraszt és megnyugtató, de egyszerűségében, finom színeiben, mégis magával ragadó templomunk hangulata: semmi nem vonja el a hívó figyelmét a szertartásokról.

A mocsoládi templomot 1899-ben az akkor már nyugdíjas, volt mocsoládi plébános festette ki. A festést Graics Endre pécsi akadémikus festő végezte. Dietrich József plébános 1000 forintot fizetett a festésért, 14 forintot a kőműves munkáért és 160 forintot az állványozásért. A templomban nem klasszicista a szószék: ez copf-stílusú. A 18.sz. végén a gyakran cikornyás, a sok görbülő vonalat alkalmazó barokk stílus ellensúlyozására született meg a copf-stílus: a nyugodt, egyenes vonalú, füzéreket, befont hajfonatra emlékeztető díszítő elemeket alkalmazó ábrázolás. A szószékünk díszítő elemei ezek, aranyozott, festett megoldásban. A tekintélyes és szép orgonát is füzér díszíti.

A templom leírás adatai, beosztása

14,32 m széles és 31,5 m hosszú. A templom főbejáratí aajtáján át a harangozás, a harangkötelek helyére jutunk. Ez a rész 7,13nm alapterületű. A 2005-ben kezdődő felújítás óta már nincsenek harangkötelek, hanem a bal oldalfalon, szekrényben a harangokat működtető elektronika található.

Az előtérbe lépünk ezután a belső tömör, fából készült aajtón keresztül. Ez a karzat alatti rész 32nm alapterületű. Ebből nyílik jobb oldalra, fal és aajtó leválasztása nélkül, jellegzetes klasszicista boltívvel határolva a templom egyetlen kápolnája: a Szent sír kápolna. Ennek területe 13,12nm.

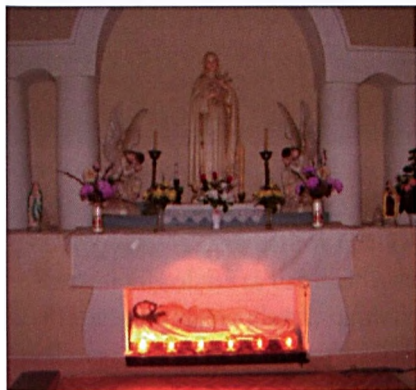
Az oltár szobra kis Szent Terézt ábrázolja, az oltár alatt pedig Krisztus

koporsója helyezkedik el. Vannak olyan részei a templomnak, amelyek az év bizonyos napjaiban kerülnek a hívek elé, mert csak ekkor kapcsolódik hozzájuk a liturgia. Ilyen a Szent sír is. Egész évben csak egy napon, nagypénteken látható, az oltárterítő egyéb időben eltakarja. Hat lámpával is csak a szertartás alatt világítják meg: a sírba tételt társítják hozzá. Húsvét hajnalán vagy a feltámadási körmenet után a sírból felemelésre gondolunk, mert Krisztus feltámadt. Az előtérből balra a karzatra felvezető, tömör faajtóval lezárható csigalépcső nyílik, alapterülete 3,14nm.

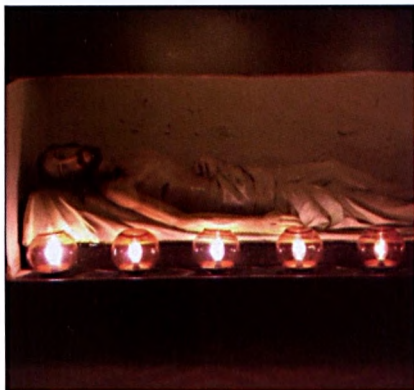
Nagyon szép ívű, masszív, egy fából faragott lépcsők visznek fel a karzatra, a lépcső fönt vasból készült korlátban végződik. A karzاتفeljáró mellett kapott helyet az ívesen hajló villanyégőssorral a lurdesi barlang, Szűzanya - és Bernadett szoborral.

Az előtérből két pillérrel a hajó következik a templomban a szentély felé. Alapterülete: 184,23nm. A hívek számára a padok, a keresztlőkút, a gyóntatószék, a keresztút, a zászlók, a szószék, a Mária oltár, a Szent Rozália oltár, a Szent szív oltár és a két, hársfából faragott szobor. Páduai Szent Antal és Szent József szobrát egymással szemben helyezték el. Gyertyatartók és szenteltvíztartók is találhatóak a hajóban.

A templomok feladata kettős: egyrészt a misézés színhelye, másrészt pedig a szentségeket szolgáltatja ki a pap. (Szentségek: keresztség; bérmlás, oltáriszentség; bűnbánat szentsége = gyónás; utolsó kenet = betegek szentsége; egyházi rend = papi rend és a házasság szentsége.)



Szent sír kápolna



Krisztus koporsója



Csigalépcső a karzatról



Lépcsőfokok



Lurdesi barlang Bernadettel és a Szűzanyával



Régi szernteltvíztartó

Szenteltvíztartó

A karzat alatt kétoldalt található. Nálunk a baloldali az eredeti, régi: szép, egyszerű, formatervezett, a jobboldali újabb; az eltörött régit pótolja. A szenteltvíz emlékeztet a keresztségre, ebből keresztet vet magára a templomba lépő vagy távozó, térdet is hajt: a bűnöktől való megtisztulás reményében teszi mindkettőt.



Padok

A lakosság, a hívők itt foglalnak helyet. Négy összefüggő padsor található: kettő jobbról, kettő balról: ezeken kívül egy sor a karzat alatt és egy sor a hajó bal oldalán. A hívek a mise alatt ülnek, felállnak, térdelnek vagy innen helyüket elhagyva áldozni mennek.



Keresztelőkút

A hajó jobb oldalán, a Szent Szív-oltár előtt található. Kő talpazaton áll. Kiszélesedő medence részben folytatódik, ezen helyezték el a zárt felső részt. Abban találhatók a keresztelés kellékei: az ingecske és a szenteltvizes kancsó.

Gyóntatószék

1894-ben készült 30 Ft-ért Dombóváron. A katolikus templomok berendezési tárgyai az újkorban keletkeztek. Szent István I. törvénye is beszél a gyónási kötelezettségről. A pap egy fából készült fülkében ül, reverendáján lila színű stóla van, ez jelzi, hogy a gyónás szentségét szolgáltatja. A zárt fülkén jobb- és baloldalon rácsos ablak található. A rácsos ablakok alatt kívül térdepoló helyezkedik el.



A kereszttút

Jézus jeruzsálemi kereszttútjának, szenvedéstörténetének 14 állomása = stációja van.

Ez a templomban a szószék alatti, északi oldalfalra helyezett, bekeretezett – üvegezett I. állomás képével kezdődik, majd a hajóban a karzat felé halad. A hajó másik, azaz déli jobb oldalán a keresztelő kút mellett fejezi be a történetet.

Hegyi László győri teológia tanár elmélkedése a kereszttútról:

„Bevezető imádság: Eljöttünk Uram, hogy elkísérjünk keresztutadon. Amikor a világ bűneiért szenvedsz, amikor szereteted és áldozatod a legizzóbb lánggal ég, ne csak gyűlölködés, hamis vádak, farizeusi álnok ravaszság és káröröm legyen osztályrészed, hanem az emberi részvét, a hála és az imádó szeretet is. Az életben akkor is sok fájdalmad volt, de soha nem panaszkodtál senkinek. Az Olajfák-hegyének éjszakáján egy órát kértél az apostoloktól. Ezt az egy órát adjuk most neked. Amit mi járunk nem is kereszttút csak emlékezés. A keresztutat te jártad egyedül. De amikor ráesett tekinteted a téged kísérő tömegre és mögötte ott láttad minden jövődő hívedet, talán ott láttál minket is és egy szemernyi enyhülést ez az óra is jelentett. Vedd Uram a keresztutat köszönetnek, együttérzésnek és a veled együtt szenvedő alázatos szeretetnek.”

Hegyi László: Keresztúti elmélkedések.
Pécs: Belvárosi Egyházközség, 2004. 9.o.



Első állomás

Pilátus halálra ítéli Jézust,
„akkor kezükbe adá őt Pilátus, hogy
megfeszítsék”. János evangéliumából
a 19.fejezet 16.verséből: (Jn. 19;16.)



Második állomás:

Jézus vállára veszi a keresztet.
„... keresztyét hordozván kiment a
Golgotára” (Jn. 19; 17.)



Harmadik állomás:

Jézus először esik el a kereszttel
„Betegségeinket ő hordozta, s fájdalma-
inkat ő viselte” (Izaiás próféta 53, 4.)



Negyedik állomás:

Jézus Szent Anyjával találkozik.
„Ó, mily nagy volt a drága Szűzanya
szomorúsága egyszülött Magzatán”
Jacopone da Todi: Stabat Mater
(Babits Mihály fordításában)



Ötödik állomás:

Cinerei Simon segít Jézusnak a keresztet hordozni.

„Meggfogának bizonyos Simont,
Cineréből valót és rátevék a keresz-
tet, hogy vigye Jézus után”
(Lukács 23,26.)



Hatodik állomás:

Veronika kendőt nyújt Jézusnak
„Követi őt a nép és az asszonyok
sokasága” (Lukács 23, 27.)



Hetedik állomás:

Jézus másodszor esik el a kereszttel
 „A mi gonoszágainkért sebesítterett
 meg, a mi bűneinkért töretett össze”
 (Izaiás próféta 53,5.)



Nyolcadik állomás:

Jézus vigasztalja a siránkozó
 asszonyokat
 „Hozzájuk fordulván Jézus, mondá:
 Jeruzsálem leányai! Ne miattam
 sírjatok, hanem sírjatok magatok és
 gyermekeitek felett”
 (Lukács 23, 28.)



Kilencedik állomás:

Jézus harmadszor esik el a kereszttel
 „Erőm, mint a cserép, kiszáradt
 nyelvem ínyemhez tapadt, lesújtottál
 a halál porába” (21. Zsoltár 16.)



Tizedik állomás:

Jézust megfosztják ruháitól
 „Szétosztották egymás között ruhá-
 imat és köntösömre sorsot vetettek”
 (21. Zsoltár 19.)
 „Enni nekem epét adtak, szomjúságom-
 ban ecettel itattak” (68. Zsoltár 22.)



Tizenegyedik állomás:

Jézust a keresztre feszítik
 „Atyám bocsáss meg nekik, mert
 nem tudják mit cselekszenek”
 (Lukács 23;24.)



Tizenkettedik állomás:

Jézus meghal a kereszten
 „Jézus mondá: Beteljesedett! És
 lehajtván fejét, kiadá lelkét”
 (János 19, 30.)



Tizenharmadik állomás:

Jézus testét leveszik a keresztről és
fájdalmas Anyja ölébe fektetik
„Szűzanyám, esengve kérlek, hatha-
tósan vésd szívembe Szent Fiadnak
sebeit” Stabat Mater



Tizennegyedik állomás:

Jézus holttestét sírba teszik
„Volt azon a helyen, ahol őt megfe-
szítették, egy kert és a kertben egy
új sírbolt, amelyben még senki sem
feküdt. Azért oda tették Jézust”
(János 19, 41-42.)



Szószék

Mellvédszerű építmény, általában a szentlecke és az evangélium számára. Újabban nagyon ritkán használja a miséző pap, mert a felolvasó állványnál történik mindez. A szószék fölött hangvető van. Mocsoládon a két kőtáblát helyezték rá. A hangvető alján kék mezőben a Szentlélek galamb képében és aranyszínű sugarak láthatók.

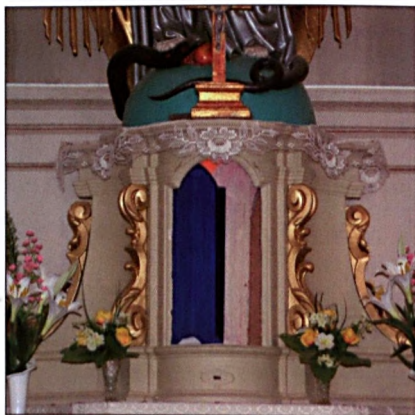
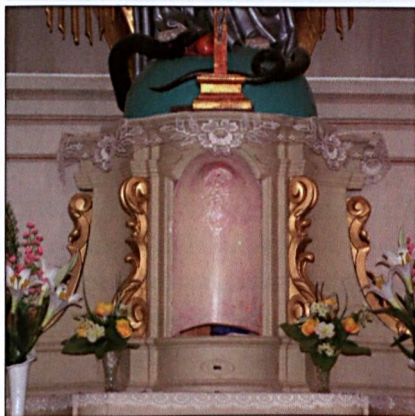
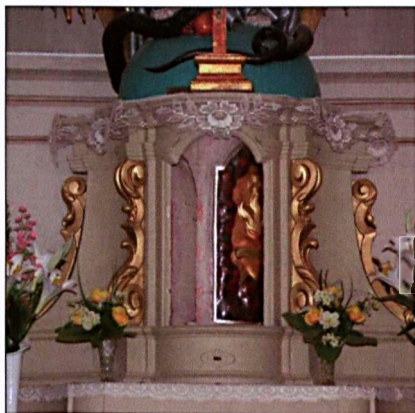
A szószék díszítése egyszerű, impozáns; copf stílusú aranyszínű füzér díszíti.

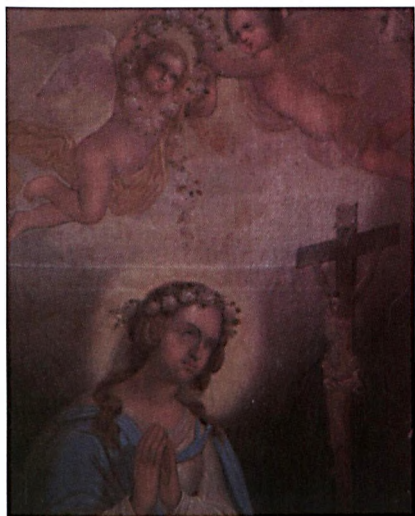


Mária oltár

Mária oltár

Azért is nevezetes, mert van tabernákuluma, amit használtak is régebben litániák alkalmával. A püspöki tiltás után a kisméretű szentségtartó is elkerült innen. Egyetlen fatörzsből faragott, körbefordítható a szentségtartójának kiképzése: két félre osztva igen kicsi tereket alakítottak így ki benne. Az oltárt és a szobor-kompozíciót egy-egy festett oszlop - egysoros akantuszlevelet ábrázoló korinthuszi oszlopfővel - zárja le. Az utóbbi időben a karácsonykor felállított Betlehem is a Mária-oltárnál látható. A legelső Betlehemet Assisi Szent Ferenc készítette Itáliában, azóta terjedt el a világon. Gábor Károly plébános úr idejében a Betlehemet a szentélyben állították fel. Ez a hajót és a szentélyt elválasztó alacsony, fekete kovácsoltvas áldoztató rácson belül foglalt helyet. (Azóta a rács nyomtalanul eltűnt!)





Szent Rozália – oltár

Szent Szív oltár

A Szent Rozália oltárral szimmetrikusan, a hajó jobb oldali végében, a szentély és a sekrestye találkozásánál található. Jézus szívéből kereszt és lángok emelkednek ki, emlékeztet bennünket arra, hogy lángoló szeretettel szereti az embereket. Eddig még nem sikerült kinyomoznom, hogy az oltár festett képe melyik szentet ábrázolja.



A Szent Szív szobor közadakozásból 1893-ban került a templomba; május első vasárnapján szentelték fel

Szent József a gyermek Jézussal

József Dávid király nemzettségéből született Názáretben. Ácsmestertanult, sokat dolgozott. Szűz Mária férje, Jézus nevelője, a Szent Család tagja. Az Úr azzal jutalmazta, hogy rábízta a Gyermecket. Ma úgy tekintünk rá, mint az Úr nevelőatyja, az Anyaszentegyház védője, a munkások pártfogója. Hársfából készült, belül üreges, festett szobra szintén Tirolból származik, mint a Pádúi Szent Antal szobor. Kezében liliom, mely a tisztaság jelképe.



Pádúi Szent Antal



Mindkét szobor talpazatán olvasható ez a felirat



Csillárok



A legnagyobb a régi



Új, négy darab van belőle

Szentély

A hajó elől a szentélyben folytatódik. Szentély = apszis. A mi templomunkban nem félköríves, hanem egyenesen záródik a régi oltárral.

Alapterülete: 50,47 nm.

Burkolata: solnhofeni pala, amely erős, igen jó minőségű, kopásálló. A pécsi Püspöki Palota lapozásánál maradt meg és a mi templomunkba került.

A templom legszentebb helye. Ebben két oltár helyezkedik el: a régi oltár, amelynél még a latin nyelvű misék hangzottak el, háttal misézett a pap a hívőknek ennél. Az oltáron oltárkendők vannak. Tabernákulum, azaz szentség ház van az oltár mögött. Ez kulccsal zárható, előtte elhúzzható fehér függöny található. A tabernákulum belsejét fehér selyemmel bélelték, ebben helyezkedik el a monstrancia = szentségtartó, ebben pedig az oltáriszentség, az Eukarisztia. A szentség ház két igazi korinthuszi oszlopfős oszloppal alátámasztott, feszülettel ellátott nagyon szép oltárépítmény. A régi oltár mögötti falon a védőszent boltív-alakúra lekerekített festett képe található.



A régi oltárépítmény



Szent András apostolt ábrázoló festmény

Az új oltár az úgynevezett szembemiséző, a II. Vatikáni Zsinat óta létezik. A mi templomunkban fából készült, rajta oltárkendő található, azon pedig a mise kellékei: misekönyvtartó, rajta a misekönyv, feszület, gyertyatartó gyertyával, ezüst tálca, virágváza virággal és a mikrofon. Az új oltártól balra: a felolvasó állvány található, ez az evangélium felolvasásának a helye és a pap a szentbeszédet is itt mondja el. Egy kisebb állvány jobboldalon a szentlecke felolvasását szolgálja. Az oltár akár régi, akár új, jelképezi a Bibliából a betlehemi jászolt, az utolsó vacsorát, az Úr asztalát, Krisztus sírját is. A négyszólamú oltárcsengőt Bali József ajándékozta 1904-ben a tempomnak. Ára 11 korona volt.



A csengő



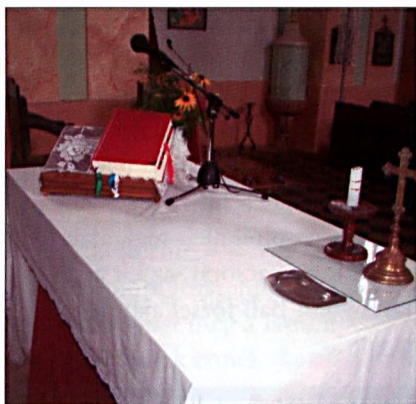
A szentély



Felolvasó állvány



Felolvasó állvány



Az új oltár



A baldachin

A szentély bal oldalán áll a ***baldachin***. Ez a francia eredetű szó díszes mennyezetet jelent. A négy rúdon nyugvó vízszintes tetőt is tartalmazó tárgyat szintén baldachinnak hívják. Kizárólag a katolikus egyház használja körmenetek alkalmával Virágvasárnap, Úrnapkor. Ekkor a szentséget vivő pap megy alatta.

1901-ben Pandur Imre és családja ajándékozta a templomnak az értékes és díszes fehér mennyezetet: 170 korona az ára, szállítási költsége 16 korona volt. 2006-ban új baldachin került a régi helyére.

Örökmécses

A templom állandó kelléke. A szentség-ház előtt ég, amelyben az oltáriszentséget őrzik. Az örökmécses mindig világít, a hívők helyett is virraszt, örködik. Egyes helyeken már a 13. században alkalmazták; az egész egyházra 1914-től kötelező. Égethető benne olíva olaj, de működhet villanyégővel is. A mocsoládi templom örökmécsese is elektromos villanyégőt tartalmaz. Maga a mécses tartószelencéje díszes kiképzésű. A szentélyben a mennyezetről láncsal függesztett, nagyon tetszetős.



Örökmécses

Sekrestyék

A szentély jobb- és baloldali folytatásai, egyenként 9,22 nm alapterületűek. A jobboldali a tulajdonképpeni sekrestye a plébános és a ministránsok öltözködési helye. Itt tárolják a liturgia ruháit is. A baloldali az ún. oratórium, a fölbirtokos és családja itt foglalt helyet és hallgatta végig a szentmisét.

Az előtér fölött a 45,95 nm alapterületű *karzat vagy kórus* foglal helyet. Itt kapott helyett az orgona és a harmónium. Van még három pad néhány ülőhellyel, valamint az orgona mögött a torony feljárata, melynek alapterülete: 7,13 nm.,



Feszület a sekrestyében



A sekrestye ajtaja



A mise kezdetét jelző harang

A ruhák, kellékek

A liturgiának azaz a közös, a hívek és a pap nyilvános istentiszteletének, például mise, temetés, körmenet ruhái a következők:

Reverenda: A pap bokáig érő fekete ruhája, amit minden nap hord. Erre veszi fel a liturgikus ruhákat.

Gyóntatáshoz a pap lila színű stólát visel.

Litániához esketéshez; temetéshez: *karinget* visel. Ez kb. térdig érő, fehér díszes ing. Efölé veszi fel a *stólát* és a díszes *palástot*

Szentmiséhez:

Vállkendőt: ez vászonból vagy vékony, puha fehér anyagból készül. Elfedi a nyak környékét, újabban ritkán használják

Alba azaz miseing: Két típusa van. Ha a régi akkor alul hímzett, bokáig érő bő fehér ing, ehhez cingulumot kötnek. A másik modern, bokáig érő, nem túl bő. Lehet díszített, mint a kalocsai hímzett fehér alba. Ehhez nem kell cingulum.

Öv azaz cingulum.

Kazula azaz miseruha. Ez rövid, fehér, aranyszínű, piros vagy lila a liturgikus év szakaszainak megfelelően.

Stóla: A miseruha alatt helyezkedik el. Ha nincs miseruha, akkor a pap széles stólát használ, mint a fehér kalocsai mintájú vagy a másik fele a sárga fonallal hímzett Színe a miseruha színével egyezik.

Mitra azaz püspöksüveg és pástortorbot. E kettő a püspök öltözkééhez tartozik.

A miseruhák színei

Fehér vagy sárga:

Az öröm színei. Karácsonyi és húsvéti időben látjuk a papokon.

Piros:

A szeretet és a vér színe. Pünkösdkor; a vértanuk ünnepén és nagypénteken is piros miseruhát visel a miséző pap.

Zöld:

A keresztény remény színe; az évközi idő színe, két időszakra jellemző:

vízkeresztől hamvazó szerdáiig, és pünkösdőtől adventig.

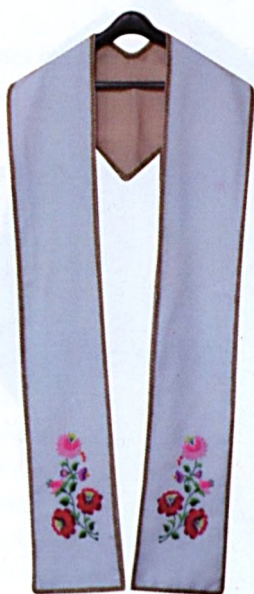
Viola vagy lila:

Régen a bűnbánat színe volt, újabban a keresztény gyász is elfogadta. Használják adventben és nagyböjtben.

Fekete:

A gyász színe. Temetésen és gyászmisszen viseli a pap. Újabban lila színnel is lehet helyettesíteni.







As orgona szerkezete a következő kivitelben készül;

A játszódással a beküldött alaprész szerint az orgonatest elhelyezve két mennyei és egy pedálbillentyűvel ellátva, a manubriumbillentyűvel csatlakozással berítve, a fúvókák öbénél. - A pedálbillentyűt a "Macholn"-i művek szerint készült keményfából. A regisztrátorbillentyűk a II. Manual billentyűzet felett lesznek elhelyezve, billenőlapokkal alakjában, bevezetett feliratokkal. A billentyűzetek és a regisztrátorbillentyűk járási egyenletek és könyvek lesz. - A játszódással beléje keményfából készül és fényszeg lesz, külső burkolata fenyőfából készül, az orgonaszekrényrel egyező színben festve.

Az orgona szekrénye a beküldött tervrajz és alaprész szerinti kivitelben készül 240 cm szélességgel, 390 cm magassággal és 180 cm mélységgel, tiszta és száraz fenyőfából, kétzseren alaj alapozás után, szilárdan festve. A fenyőanyagok hátrából készülnek, valódi arannyal bevont. Az orgona szekrénye nyitható ajtókkal lesz ellátva, hogy a belső szerkezet könnyen hozzáférhető legyen.

A fűvő az orgonatest belsőjében lesz elhelyezve, erős anyagból készül, sarkai kétzseren hártya, a karok és táblák alafestéssel befestve. A szelepek tisztán büröl készülnek és szajtalannal működnek. A fűvő egy szivattyúval lesz felszerelve és lágyvízzel berendezve.

A szellőzők légnyomati rendszerben készülnek; tiszta és száraz fenyőfából, a kupaszélek finomzala gőzölt hártyából, a legfinomabb szeleppel berítve. A kupaszélek emelőmozgással önműködő mozgásból, tisztavákuu menettel, az emelőmozgásokat hasítottbőrrel készítve. - A regisztrátor szelepek kálló mozgásban lesznek alkalmasa és szajtalannal működnek. A szelepek a legfinomabb kivitelben készülnek, működésük gyors és biztos. Így ezek, mint a szellőzők nedvesség ellen mással lesznek bevontva.

A játszódással és a szellőzők közötti összeköttetés a légnyomás útján történik 7,5 % átlagos fűvőkkel, ezek légmentesen beillesztve és szellőzőkkel, szajtalannal.

A szajlak: A szajlak tiszta és száraz fenyőfából készülnek, az előfűvő keményfából lesznek, megmunkálva és csavarokkal felszerelve, a szajlak dugói is jól megmunkálva, az összes szajlak nedvesség ellen impregnálva. - A horonycsippek kálló vastagságú lemezekből készülnek, önműködő betétekkel, oxidálás ellen olajmással bevontva. - A hangokszajlakok alumíniumozott horonycsippek készülnek, önműködő betétekkel. - Az ömsippek hangjellegüknek megfelelően erős felhangú és megfűvő fűvőkkel készülnek, tökéletes formázással, fűvősen csiszolva.

A jellegű művészi kivitelben készül, a hangolás a normális hang után tiszta és pontos kivitelben.

Úgy kötelezik magukat, hogy az itt leírt kivitelű új orgonát legkésőbb 1941/évi... h. 24-án az alsómagaslati rk. templomban teljesen készen felszerelve rendelkezésükre adják.

Alulírottak fizetünk ezen itt leírt kivitelű új orgonáért össze-
megoldással, a fűvőtel teljesítendő csatlakozókkal, az összes vasuti szállítá-
sokkal, a szerelői utiköltségekkel, a felkészítéssel, művészi intonálás-
val és hangolásával együtt;

5.800.-.- az P. azaz Öt ezren nyolcszázötven arany pengő,

amely összeg egyharmad része a Magyar Művelődési és Szórakoztató Pénztárnak, egyharmad része az orgona átadásakor és az utolsó harmad rész az átadástól számított 3 hó-
nap alatt törleszthető a Magyar Nemzeti Bank mindenkorai váltóösszeállításai

szükségben kifizetésre költésgei a megrendelőt terhelik. - Ugyanakkor mi tartozunk a csomagolóállványok és anyagokért a vasútnak kifizetésre tartani és ott a gyár címére feladni, ezek vasuti szállításának költségeit azonban a gyár viseli.

Únk a szállított új orgonáért öt évi jóállást vállalnok olyképen, hogy ha ezen 5 év alatt az orgonában a felhasznált anyag, vagy a reá fordított munka még nem felelő volt, vagy helytelen szerkezeti rendszer alkalmazása miatt bármilyen hiba támad, melyet nem kimerőznek, elemi események, vagy bizonyos kezelési okokból, azt felszólításunkra díjtalanul tartoznak kijavítani. - A hangozása természetesen elváltozása nem tartozik a jóállási kötelezettségek közé.

Tegyük fel, hogy a jett organát általunk és saját költségére megfizendő munkatérivel felhívásaitat és leveleit, illetve kifizetést ennek eredményeként fizetve tenni.

A finetűvek teljesítő helye Pécs.

Indokolással vesszük, hogy az évek vonatkozó levelük keltekor, 1941. július 15-én érvényes anyagárak, munkabérek és rezsiköltségek alapulvételével állapították meg és emennyiben ezen tételek bármelyikében az orgonát átadásig emelkedés állna elő, a megfelelő módon igazolt többletet elszámolás alapján az Egyházkezség ógának megtéríti. Kivételt képez az anyagár ármúlása, mely azon naptól kezdve, amelyen az anyagbeszerzés költségeinek fedezésére szolgáló és az orgonáért egyharmad részét kitevő előleg kiegyenlítését nyert, további számításba nem vehető.

Jelen megrendelőlevél, mint kereskedelmi levél feltétlenül
bátyog és illetékmentes és ha bármely okból kifolyólag illetékkötelessé
válnak, ezen költségeket, valamint az esetleg kirótt bírság költségeit is
Cím viseli.

Rhombocera



Frith's Lane
off. chie







Harmónium



Harmónium

A harangok történetéről, a harangokról

A legenda szerint az első harangot Paulinus készítette. 394. július 13.-án szólalt meg először harangszó. Történeti nevezetességű harangok az orleani Szent István templomban voltak. A harangöntés a 15-16. században virágzott, azóta is nagy dicsőség a harangöntők munkája. A mi nagyharangunkon is híres harangöntő mester, Szlezák László neve olvasható.

Harangjaink feliratai:

A nagyharangé

„Öntette: Alsómocsolád Római Katolikus Egyház, az Úrnak 1934-ik esztendejében

Öntötte: Szlezák László harangöntő

Magyarország aranykoszorús mestere Budapesten”

A harang másik oldalán a felirat:

„Szűz Mária

Könyörögj érettünk”

A kisharang felirata

Alsómocsoládi Római Katolikus Hitközség 1926.

A harang másik oldalán a felirat: 5637. Harangművek Rt.

Öntött: ENGLMF. W. RINCLER által.

A toronynak azt a részét, amelynek négy oldalán zsalugáteres ablakok vannak, *harangháznak* nevezzük. A harangok éppen a zsalugáterek mögött találhatók.

Harangöntés

A harang készítésének két részlépése van: a minta elkészítése, majd ezután a harangöntés. A harang magvát, közepét agyagból készítik, a sablont fából vágják ki. A harang ércvastagságának megfelelő külső sablonformát is agyagréteggel vonják be, majd faszenes tüzeléssel kiszáritják. A forma felszíneit meleg faggyúval kenik be, erre ragasztják a díszítéseket: a feliratokat, a címereket, a mintákat, a készítő és készíttető nevét. Az utóbbiakat is külön el kell készíteni. A díszítéseket viasz és gyanta keverékéből gyártják.

A keveréket a gipszmintába melegen beöntik, és hűlés után van készen.

A kész díszítéseket, feliratokat azután a harangformára meleg terpentinnel

ragasztják fel. A kész harangformát az ércolvasztó kemence előtti öntőgödörbe állítják. Az öntőnyílásig földdel betakarják és az olvadt ércet beleöntik. A harang anyaga harangbronz: ez 80% vörösréz és 20% ón. Ezt a két anyagot lángkemencében megolvasztják és így öntik. Sárgásszürke és finoman szemcsés a jó harangbronz. A formából kivett harangra fából vagy vasból ún. koronát erősítenek. Ezeket csavarokkal egymáshoz rögzítik, majd a toronyba a tartószerkezethez is. A harang verőjét kovácsoltvasból készítik.

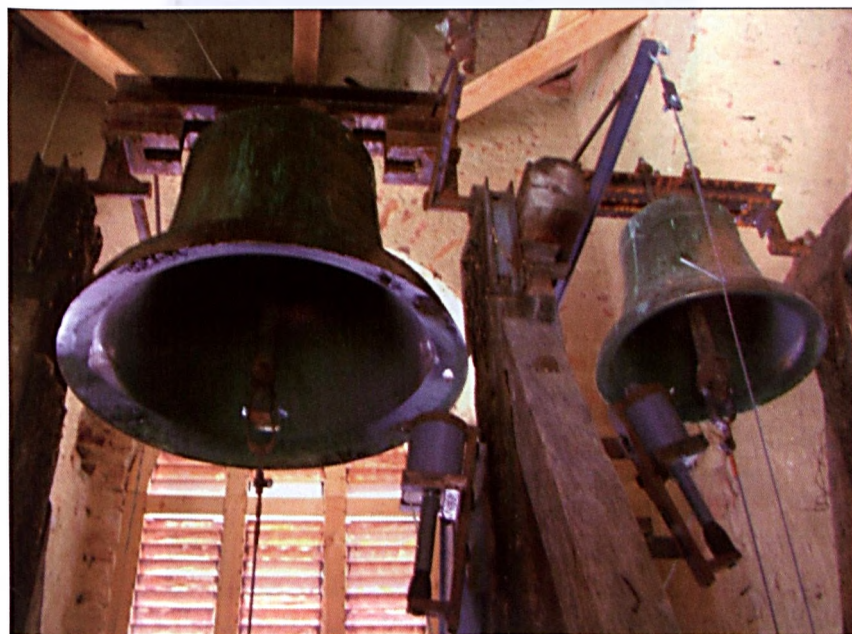


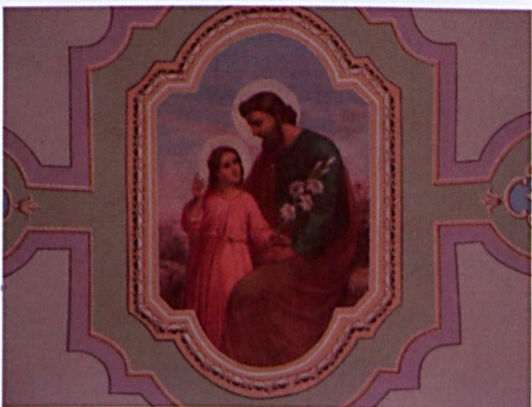


Harangok

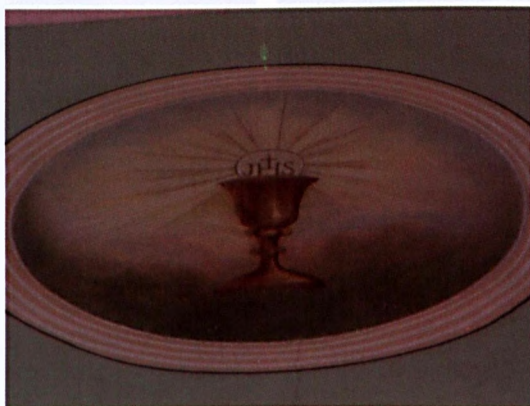


Egy elárvult harangkorona





A mennyezet freskói a karzattól a szentély felé haladva



A mennyezet freskói a karzattól a szentély felé haladva



A szentély boltívén



A szentély mennyezetén

A templomkert szentjei

Nepomuki Szent János

Legendája szerint a Dél-Csehország Nepomuknak nevezett helységében született szegény családból. Gyorsan haladt az egyházi ranglétrán. Prágában sokan hallgatták meggyőző beszédeit és gyóntak nála. 1379-ben Venczel királyig is eljutott a híre, Zsófia királyné pedig őt kérte fel gyóntatójának. A kicsapongásairól híres király a feleségére féltékeny lett. Ajándékokkal és ígéretekkel a gyóntatótól akarta megtudni a királyné titkait. János azonban a gyónási titkot nem volt hajlandó felfedni, ezért a király a híres prágai

Károly-hídról a Moldva folyóba dobatta. Sokan hisznek abban, hogy a folyókkal, patakokkal kapcsolatos kéréseket, fohászokat teljesíti. A vízimolnárok is védőszentjükként tisztelik. A vízbefulladás ellen is megvéd, ha baj esetén hozzá imádkozunk. A gyónási titok vértanúja. Szobrain úgy ábrázolják, hogy ajkára teszi mutatóujját. A templomkert és egyben a falu legrégebbi szobra. 1819-ben homokkőből faragott szobrát már kikezdte az idő. Arca alig kivehető, az évszám azonban olvasható.



Szent Flórián vértanú

Flórián a Bécshez közeli Zieselmauerban született. 1700 évvel ezelőtt a Római Légio századosa volt. 303-ban Diocletianus császár elrendelte a keresztények üldözését, s mivel Flórián ezzel nem értett egyet, elhagyta a légiót. Szolgálatiért Felső-Ausztriában birtokot kapott, ahol a város elöljárójává választották, és a tűzoltók vezetője lett. 304-ben Lauriacumban (ma Lorch) negyvenegy akkori katonatársát a helytartó halálra ítélte vallásuk miatt. Ő a keresztények segítségére sietett, melléjük állt. Ő maga is keresztény lett. Mindannyiukat elhurcolták, azonban kínzásokkal sem tudták eltéríteni őket hitüktől. Flórián nyíltan megtagadta a pogány áldozat bemutatását is, ezért a közeli Enns folyóba ölték társaival együtt. A legenda szerint az a katona, aki a folyóba lökte, azonnal megvakult. Pár nap múlva az Enns vize partra vetette Flórián testét. Az emberek ezen a helyen kápolnát építettek. A kápolnából később apátság lett, így alakult ki Szent Flórán város, amely ma is létezik Linztől délre. Flórián sírja az apátságban van. Tisztelete főleg Bajorországban, Ausztriában és Magyarországon terjedt el. Árvizek és tüzek ellenei védőszent, de a vihartól, aszálytól és a földek terméketlenségétől is megvédi a hozzá foházkodókat. Újabban a kádárok, kályhások, lakatosok és kéményseprők is védőszentjüknek tartják. Templomkerti szobra megfelel annak, ahogyan a 17. század óta ábrázolják: daliás alakján katonaruha van, melléte égő ház látható. A lángokra egy edényből vizet önt. A szobor talpazatán a német nyelvű felirat szinte alig olvasható. A szobor állításának dátuma kivehető: 1901.



Érdekességek a távoli múltból

A Historia Parochialis Ecclesiae Mocsolád azaz Mocsolád falu egyházának története című latin nyelvű szövegek magyar fordításából idézek:

„azt jelentem, hogy amit igen tisztelendő Udvinázt János kanonok úr és mágocsi plébános mintegy 17 éven keresztül kapott a mocsoládi javakból, abból eddig semmit át nem engedett, sőt a mocsoládi földesekéket sem adta át a jövedelem növelésére. Mocsolád: 1843.augusztus 17. Szépe János plébános”

„A paplakot 1842.június 12.-én kezdték el építeni; 1843.július 1-én pedig már beköltözésre alkalmas állapotban át is adták.”

„A Szent Kereszt egy darabkáját a mocsoládi egyház részére ereklyéül akkor fogom elküldeni, ha majd annak számára megfelelő ereklyetartóról gondoskodtam. Pécs, 1844.április 2. Scitovszky püspök”

„1844.július 3.-án a szél igen erős támadása következtében a mocsoládi templom tornyán lévő kereszt – amely fából készült és fémllemez volt beborítva – letört és a helyéről annyira elmozdult, hogy most a sekrestye irányában lóg le a toronyból...” Szépe János plébános

„Mivel tehát Perczel András és Ferenc urak kegyesen adományozása révén a Szentegyház, melyet már 1836-ban elterveztek és kellő felszereléssel elláttak, és melynek javadalmazására 1000 Ft-ot letettek, Mocsoládon felépült. A mocsoládi társbirtokos uraságok nagylelkű segítségéből a pap ellátásáról is gondoskodtak; ezen mocsoládi uraságok, azon kívül, hogy a paplak céljára szolgáló telket ingyen adták, adományoztak kb. 720 Ft-ot az építőanyagokra valamint a hívek munkáját.

Pécsett, 1847.január 5. János püspök s.k ”

„1855-ik évben templomunk II.harangja meghasadt, ennek újra összeszetevését Pécssett a község eszközölte. Került az egész 150 forintba. T. Sztankovanszky János Úrtól 10 forint, Májtényi Vilma Önagyságától 5 forint, a templom kasszából öt forintot kapott a Község; a többi kiszámítás után egyesek fizették össze.”

„1877 végén a nagyharang is megrepedt....”

„1888-ban a soproni apácáktól egy viola színű és egy fehér kazula érkezett. Előbbi ára 21 forint, az utóbbi 37 forint.”

„Az 1896 őszen dühöngő erős jégvihar a templom tornyának bádoggal sisakját megrongálta és egy részét letépte...”

„1893-ban kapott a templom a budapesti oltáregylettől egy fekete bársony kazulát...”

*Gábor Károly plébános úr História Domus feljegyzéseiből valók
a következő idézetek*

1942-ből

„... a templomtér kecske és libalegelő. A Kálvária teljes felújítás után vágódik, a temető bővítésre és rendezésre”

„az orgonát 1942.augusztus 20.-án nagy ünnepélyesség közepette avarták fel, és Kun Lajos kerületi esperes szentelte fel.”

„Karácsonyra a templom 25 cm-es alakokkal szép betlehemi csoportot kapott, hozzávaló barlanggal a hívektől.”

1943-ból

„Húsvétra a szent sír kivilágítása már villannyal történt. A lámpatesteket, falikarokat a villamos oltári gyertyatartókat és a csillárt a hívek adták össze nagy lelkesedéssel....”

„December 4-12 között ... szent misszió volt az alsómocsoládi hívek részére a plébánia 100 éves fennállása alkalmából.”

1944-ből

„Szeptemberben a templom belsejében a lábazat új festést kapott, ugyanakkor a villanyvezetés nyomait is eltüntette a festő”

„Szent András napján reggel, kidobolták a községben, hogy mindenki a saját felelősségére vonuljon Kaposvár - Lengyeltóti irányában. Templomunk védőszentjének ünnepe volt. A szószéken azt mondtam, maradjon mindenki nyugodtan az otthonában. Az eredmények igazoltak.”

1948-ban ezt írta Gábor Károly plébános úr a *História Domus-ba*:

„Oltáregyleti tagok: önkéntes adakozásokkal lehetővé tették Bernadett szobrának, a barlanghoz szükséges terméskő, cement és mésznek megvételét. A grottát kicsinyben megmintáztam, lefényképeztem és beküldtem a szükséges mellékletekkel az Egyházmegyei Hatósághoz jóváhagyás végett. Az engedély megjött. A helybeli kőművesek megépítették az alapot s azután Stier József építőmester vezetésével kiképezték terméskőből a barlangot – mindezt ingyen. Ugyancsak ingyen szállították a szükséges anyagot a helyszínre a gazdák. Pedig a terméskövet Kárászról kellett hozni. Segítő kézi munkára is önként jöttek az asszonyok. Úgyszólván költség nélkül készült összefogással, jóakarattal el a grotta. A barlang egy szikladarabból állónak tűnik fel, s a rejtett világítás szerencsésen világítja meg a Szűzanya és Bernadett szobrát. December 8.-án áldottam meg.”

1949-ből

„Egy karing, kettő főoltár terítő, négy darab ministráns ing és az áldoztató rácsla egy garnitúra terítő készült az idén az oltáregylet jóvoltából.”

„... a jobb lelkű asszonyok új és igazán szép oltárterítő garnitúrát készítettek a harangozó nővér vezetésével (Kovács Anna)”

Gábor Károly esperes plébánost az Egyházmegyei Hatóság 1962. április 1-vel a Mohács belvárosi plébániára nevezte ki. Helyébe Csikóstöttőstől az ottani püspöki biztost, Hegedűs Lászlót nevezte ki. Kinevezésekor 68 éves. „a plébániatemplomban levő Via Crucist, a 14 stációt, amelyek a Kálvária helyen lévő stációk elpusztulása és a körmenetek tilalma miatt használatba helyeztettek...

1964. március 21. Baranyai Ernő kerületi esperes

1970.május 9-én Barcha Tivadar mágocsi plébános, Hegedűs Lászlótól átvette a mocsoládi plébániát.

„A plébánia további története a mágocsi plébánia történetében foglaltatik, mint 1843 előtt. Az alsómocsoládi plébánia ténylegesen 127 évig állt fent. Jelenleg jogilag önálló, de fejlődése ill. visszafejlődése miatt sem valószínű, hogy újra önálló lesz.

Barcha Tivadar mágocsi plébános 1970.júl.15.”

A templom plébánosai

1843: Szépe János

1846: Garay Lajos

1850: Huimann Ferenc

1856: Dietrich József

1879: Gött Ádám

1892: Sipos Imre

1902: Polgár János

1910: Blandl György és Mózes András

1921: Koch Gyula

1941: Szigethy László

1942: Gábor Károly

1962: Hegedűs László

1970-ben a mocsoládi plébánia sajnos megüresedett, azóta a mágocsi papok jönnek hozzánk szentmisére, esketni, temetni.

A templom 2005-ben kezdődő műemléki felújításának ütemezése

A felújítást az alsómocsoládi Önkormányzat rendelte meg és kivitelezte.

Első szakasz. Ez készült el eddig

A toronysisak horganyzott lemezét lecserélték 40x40 cm-es, rombusz alakú pikkelyes fedéssel különleges ötvözetre. Ennek száz év a garanciája. A toronyórát elbontották, és az újat felszerelték a Rancz Első Magyar Toronyóragyár székesfehérvári kivitelezői. Az óra elektromos működtetésű: a félórákat egy, az egész órákat a nekik megfelelő számmal üti.

Második szakasz

A tetőszerkezet és a héjalás cseréje következik. A tető hosszú idő óta és több helyen beázott. Fenyőlemezes taplógomba, bányafabogarak és cincérlárvák óriási kárt okoztak a vörösfenyő faanyagban. Az új tetőszerkezet vörösfenyőből készül. Új lécezést is kap, a sárgerendák alatt vasbetonkoszorút építenek, hódfarkú agyagcseréppel fedik.

Harmadik szakasz

A homlokzati és belső nyílászárók cseréjére került sor. Az ablakokat egyedi méret alapján kazettás szerkezetűre, 4 mm vastag síküvegezéssel üvegezik. Vörösfenyőből fogják elkészíteni a keretet. Ebben az ütemben kerül sor a két sekrestye és szentély közötti téglafal lebontására is. Helyette a réginek megfelelően fára cserélik ki a válaszfalakat.

Negyedik szakasz

A homlokzat felújítása és a felnedvesedés elleni védekezés következik majd. A lefolyócsatornák és ablakpárkányok cseréje is megtörténik a toronysisak anyagával megegyező, jó minőségű anyagból. A padlóburkolatot is kicserélik nagyméretű, homokba ágyazott téglára.

Mocsoládi keresztek



Keresztek

Mottó:

„.... Nem a teljes kép, nem a hatalmas tükör, amely megvakult a távoli időben. Hanem annak csupán emlékezetbeli maradéka, diribdarabja. Hiszen a teljes életünk emlékét, annak minden percét, pillanatát, de, még nagyobb egységét is képtelenség megőrizni. Ez igen nagy teher lenne rajtunk. A mögöttünk felgyülemelő emlékek teljessége valószínűleg eltiporna bennünket. De megmarad bennünk, ami fontosabbnak tűnik, ami a hátunk mögül a lábunk elé világít apró mécsesként. Miért vajon? A kérdésre: honnan jövünk? – választ is adhassunk önmagunknak és másoknak. Már akiket ez érdekel...”

Sütő András: Gyermekkorom tükörcserepei
Móra Ferenc Könyvkiadó, 1982. 5.o.

Ez a fejezet a Keresztek címet viseli. Mindegyik szervesen hozzátartozik szülőfalunk múltjához és jelenéhez is: a néprajz, a népművészet értékes darabjai. Önálló történetük van, bár a legtöbb kereszt állításának időpontja ismeretlen. Általában a 19. sz. végén és a 20. sz. elején készültek, így a mocsoládiak is. Az út menti keresztek a falutól a négy égtáj felé induló utak mentén találhatók, de keresztek lelhetők fel még a Kálvárián, a templomkertben és a temetőben is. A falu, a közösség állította a Papkeresztet, a Vörös- keresztet, a Varjú-keresztet, a Kálvária keresztjét és a temetőben álló Mindenki keresztjét. A család állította a temetőben álló Schreck család sírkeresztjét. Valószínű egy személy az egyik mocsoládi pap sírjára helyezett, vasból készült sírkeresztet. A legidősebb mocsoládiak nem emlékeznek se a pap kilétére, se a sírkereszt állítójára, se az állítás időpontjára, csak valószínűsítik az elmondottakat. Három olyan kereszt is volt Mocsoládon, amelyekre már csak emlékezünk. Az eltűnt keresztek a következők: Lábashidi vagy Keresztes-kereszt, a Külsőhegyi-kereszt és a Knipf-féle kereszt a bikali úton. A Historia Domusban olvastam felújításukról, illetve a Keresztes-kereszt torzójáról fénykép maradt meg.

A kereszteket azért szükséges megnevezni, történetüket megismerni, hogy hosszú távú emlékezetünkbe kerüljenek. Lényeges, hogy minden-

napjainkban szerepeljenek, lássuk azokat, beszéljünk róluk. Így számíthatunk csak arra, hogy tudatos megőrzésük azokban a jó szándékú emberekben is igényt kelt, akik e nélkül a keresztekre nem figyelnének oda.

Mocsolád önkormányzata, a Katolikus egyház és egyes támogató magánemberek már eddig is szép példáját adták a gondoskodásnak, mert felújítottak több, nagyon rossz állapotú keresztet. Az elkészült kereszteket beszentelték: a Kálvária keresztjét 1978-ban, a templomkerti keresztet 1989-ben, a Vörös-keresztet 2001-ben. A Pap-kereszt felújítása 2000-ben fejeződött be, de csak 2003. október 23-án szentelték be.

Vallásos jelképként már a kereszténységet megelőző időkben is alkalmaztak keresztet, például Egyiptomban és Indiában. Az ókorban halálbüntetésre használták a görögök, a rómaiak, és később a zsidók is. A kereszténységnek szimbóluma lett. A történelem során megjelent a kereszt koronákon, pénzeken. Az egyszerű emberek tejesköcsögökre mintázták, vallásos asszonyok késsel keresztet rajzoltak a kenyérre, mielőtt megvágták.

A kereszt legfőbb jelentése: Krisztus Keresztje, a Szent Kereszt, melyen Isten Fia meghalt a mi üdvösségünkért. A Szent Keresztet a Golgota földjében Constantinus császár édesanyja, Szent Ilona találta meg 320 körül. Rómába vitette több ereklyével együtt, és az ott épített Szent Kereszt Bazilikában helyezték el. A Kereszt egy darabja, a töviskoszorú két tövise, és az INRI felirat ma is ott található.

Minden kereszt előtt keresztet vetünk és térdet hajtunk. A Feszület a kereszttől abban különbözik, hogy rajta a megfeszített Krisztus teste = Corpus látható. Minden feszületen a Corpus alatt megtalálható Szűz Mária szobra. Több névvel is illetjük őt: Madonna, azaz Királynő; Fájdalmas Anya, latinul: Mater Dolorosa; Fájdalmas Szűzanya; Hétfájdalmú Szűzanya; Piéta; Nagyboldogasszony; Nagyasszony. Ábrázolása is változatos. Fájdalmas Anyaként karján tartja a gyermek Jézust, Madonnaként is vele van szent fia. Fájdalmas Szűzanyaként kezét imára kulcsolja. Így láthatjuk a Pap-keresztben, a Kálvária keresztjén, a templomkert keresztjén és a Schreck-keresztben. Hétfájdalmú Szűzként kezével szívére mutat, mint a Vörös-kereszt, a Varjú-kereszt és a Mindenki keresztje Máriája. Különlegesen szép a Piéta ábrázolás: Mária ölében tartja halott fiát. Mocsoládon ezzel a megjelenítéssel nem lehet találkozni. Sok szép népi énekünk szól Máriához, s már Szent István király az ő oltalmába ajánlotta fel hazánkat.

Mocsoládi keresztek

Pap-kereszt

A „Baranya megye földrajzi nevei” gyűjtemény szerint: „Pap-köröszet a mellette levő földről kapta a nevét. A pap-föld a plébános javadalma volt.”

A legelső Pap-kereszt szép, tekintélyt parancsoló alkotás volt. Valószínű, kortársa a temetőben, a nagy hársfa alatt álló Mindenki keresztjének. Azon halványan az 1842-es évszám látható; a Pap-kereszt állításának pontos évszámát viszont eddig nem sikerült kiderítenem. Eddig csak két fénykép, illetve másolatuk volt a birtokomban: az egyik az 1930-as években készült, a másik pedig 1940 - ben. Ma már történetéről un. előrajzokkal, térkép-másolatokkal is rendelkezem. A legrégebbi adat 1864. évből származik; az 1871. évi térképen pedig már az eredeti helyén áll a kereszt. Az 1893. évben készült vázlat megerősíti ezt. 1974-ben a külterület fotogrammetriai eljárással készült felmérésének másolata, és a Sásdi Járási Földhivatal 1976-ban az ingatlan nyilvántartás szerkesztésekor is még az eredeti helyén tüntette fel. Végül áthelyezték az út túlsó oldalára, állítólag azért, mert útban volt a földmunkát, betakarítást végző gépeknek szántás és aratás idején. Másrészt az útrendezés miatt került sor erre: a magas út menti szegély akadályozta a kanyar belátását. Szakszerűtlenül helyezték át a túloldalra, majd felújították a keresztet. Ez 2000-re fejeződött be, de hivatalos felszentelésére csak 2003. október 23-án került sor.

Az ezt követő történések gyászosak: – vandál rongálók letörték a Mária-szobrot, egy villám pedig belevágott a keresztbe. Az eredeti kereszt helyének takarításakor 2005. október 1-jén előkerült a bozótosból-csalánosból a Mária-szobor öt darabja, melyet azóta összeragasztva, átlátszó plexiből készült dobozban templomunkban őrzünk.

Több évtizeddel ezelőtt a Pap-kereszt egész falunépet érintő jelentőséggel bírt: majdnem minden lakója előtte ment el vagy a külsőhegyi, balátai földjét megművelni, vagy csak az állomásra és vissza a faluba. A ma élő legidősebbek-még emlékeznek arra, hogy az 1930-as években a reggeli mise után kizarándokoltak a Pap-kereszthez; útközben imádkoztak, énekeltek. A keresztjáró napok valamelyikén történt mindez: áldozócsütörtök hetében, a húsvéti ünnepkör utolsó négy napján. Már az is csak emlék, hogy a máriagyűdi, magyaregregyi és andocsi búcsúra induló processzi-

ósokat a Pap-keresztig kísérte el a plébános és a családtagok; majd itt is várták őket.

Az én korosztályomból többen az 1960-as években kezdtünk középiskolába, majd egyetemre járni. Az eredeti Pap-kereszt mérföldkő volt számunkra: ha hazafelé jöttünk, akkor felnézve a keresztre nyugodt szívvel gondoltuk: újra itthon vagyunk; ha pedig utaztunk vissza, akkor az fogalmazódott meg bennünk: idáig már legyalogoltuk az út felét nehéz csomagjainkkal. Máig se számoltam össze, hányszor jöttünk-mentünk el előtte akkor, hát még a mostanáig eltelt években! Ezért is vésődött olyan mélyen az emlékezetünkbe a kereszt, úgy, ahogy volt. Jelentőségét hiányából éreztük. Ezért volt vágyunk sok év óta, hogy ismét az eredeti helyén álljon és lássa el feladatát. Az új Pap-kereszt a Baráti Kör pályázatából, sok pénzből, sok mocsoládi és elszármazott mocsoládi ember akaratából, összefogásával készült el. A márványtábla idézete:...”utunk jövet-menet felé visz”...kifejezi mindkét értelmét: a katolikus tartalmat és emellett sok mocsoládi és elszármazott mocsoládi személyes érzelmét is. Az új Pap-keresztet Bíró László püspök úr, a Központi Papnevelő Intézet rektora, Kalocsa-kecskeméti segédpüspök szentelte fel 2007. szeptember 8-án, a püspöki szentmise után. Büszke vagyok arra, hogy megvalósult az új Pap-kereszt!



Régi Kereszt



Mária



Az új Pap-kereszt

„Az ország útján függ, s a földre néz,
Arcán szelíd mosoly a szenvedés.

A falu népét nézi csöndesen,
Amint ballagva munkából
megyen...”

Juhász Gyula: A tápai Krisztus
Juhász Gyula: Gazdag szegénység.
Szépirodalmi Könyvkiadó,
1983. 281. o.



Kálvária keresztje

Ez a kereszt szimbolizálja az emberi méltóságot is; a méltósággal történő szenvedés elviselését.

A Kálvária keresztjéhez a részvét, a hódolat miatt járulnak az emberek nagypénteken. Így van ez Mocsoládon is. Az 1930-1940-es években a falu apraja –nagyja Koch Gyula plébános úr vezetésével a Kálvária-dombon tette meg a 14 stációt és emlékezett Krisztus kereszthalálára. „Dombon lévő keresztút három kökeresztel és stációkkal” – írja dr. Pesti János a földrajzi nevek gyűjteményében. Mára csak két keresztnek van nyoma: egyik, a középső új Krisztus-kereszt, melyet a Rózsafüzér Társulat 1978-ban újjátta fel. A bal oldali kereszt talpazata üresen áll, előtte a régi összetört állapotban az iszalaggal befutott fűben fekszik. Valószínű, ez az egyik lator keresztje volt. A harmadik kökereszt – a másik latoré – nyom nélkül eltűnt. A felújított keresztben Corpus és Hétfájdalmú Szűzanya szobor van. Az új kereszt a talpazatához viszonyítva is aránytalanul kicsi. A sok magyar falu és város számára irigyelhető Kálváriánk elhelyezkedése, íve, magassága, szépsége, a falu csodálatos panorámájából is a szemet először magára vonzó domb egy tekintélyesebb keresztet érdemelne! Igazságtalan lennék azonban, ha a felújításnak szívből nem örülnék! A keresztet övező kerítés sincs már jó állapotban. Az előre ültetett két tuja pedig terebélyes, magas fává nőtt azóta. Teljesen eltakarják a keresztet, azt mögöttük nem is lehet látni.

Az egész csodálatos magaslatot télen-nyáron a két fa uralja!



Kálvária keresztje

„Oh, mily kedves vagy előttem szent kereszt, mely üdvözítőnk véres halála által az élet fájává lettél; mert általad váltunk ismét az Isten fiaivá s a mennyország örököseivé!”

Vezérangyal. Imakönyvecske a leg-szükségesebb imákkal. Steinbrener ker. János kath. Könyvkereskedése, 1914. 146. o.



Vörös – kereszt

A Petőfi utca végén, kint a Proletáron, a kukoricás szélében, az akácos-hoz közel található. A Vörös család állíttatta, ennek az időpontja viszont ismeretlen. A régiből már csak a durva homokkő talpazat maradt meg; az új kereszt műkőből készült. Feszület és Fájdalmas Szűzanya szoborral igen szép alkotás; ezt a keresztet látva érzékeljük igazán a múlt mába áthajló folytatását.

„Felújítva: 2001 május hónapban az Alsómocsoládiak Baráti Köre kezdeményezésére, Dr. Keller János anyagi támogatásával, Alsómocsolád Önkormányzata és a Katolikus Egyház egyetértésével.

Kivitelező. Ruppel Imre kőfaragó és a Mocsolád Köz-Szolg. KHT
2001. május 26.a beszentelés napja”

A Vörös-kereszt felújítása alkalmából kiadott emléklapról.



Vörös – kereszt

„ Boldogasszony Anyánk,
régi nagy Pátrónánk,
Nagy ínségben lévén,
úgy szólít meg hazánk:
Magyarországról, édes hazánkról,
Ne felejtkezzél el szegény magyarokról!”

Nagy Hozsanna. Teljes kottás ima-
és énekeskönyv.

Magyar Kórus, 1946. 410.o.



FELÚJÍTVA

2001

ALSÓMOCOLÁDIAK
BARÁTI KÖRE

Varju - kereszt

Felállításának éve: 1899. Erről az egyről maradt pontos feljegyzés: „Varju János állította 1899-ben” és a Historia Domus is ezt jegyzi. Akkor még a Kossuth utcában a kereszt helyéig voltak házak; ez a terület egy kenderföld volt a falu szélén. A Tóth István – Kotter Margit-féle ház csak az 1930-as években készült, azóta a ház kertjében állt a kereszt.

Idézem a Historia Domus ide vonatkozó feljegyzését:

„1899 őszén állíttatott a Bikalra vezető út mellett a község által felajánlott helyen egy kökereszt. A kereszt ára: 100frt, kerítése 18frt, alapozási munka téglával együtt 2frt 45kr. A kereszt fenntartására a pécsegyházmegyei alapítvány 21frt fizetett be. A keresztet a pécsi egyházmegye hatóságtól nyert hatalommal Magner Imre subsidiarius 1899. november 1-én, Mindenszentek napján szentelte be.

A költségek fedezése a templom pénzéből történt.”

A temetési engedély: „Varju József földm: Alsómocsolád 108. Halál oka: golyó”. Varju Józsefnek valamilyen adóssága volt, vitája támadt a hatósággal, eközben lett áldozat. Az ő emlékére állította a keresztet János fia és az egyház. Száz év alatt igen megromlott a kereszt állapota, a talpazatát is felújították az eredeti mintájára. Új Feszület és Mária-szobor került a régi helyére. Mindez 1999-ben készült. A kivitelező Vidolovics Béla volt, ünnepélyes besztertelése 1999. augusztus 21-én történt. Idézet a Varjú-kereszt felújítása alkalmából kiadott emléklapról:

„Isten dicsőségére állította Varju János 1899

Felújítva: 1999

A felújítás kezdeményezője : Muráth Tamás

További anyagi támogatói: Dr. Jürgen Schinke, Dr. Keller János, Gerhard Paul, Gutman Éva, (Szeifert Éva)

Kivitelező: Vidolovics Béla

A felújítást támogatta:

Alsómocsoládi Önkormányzat

Alsómocsoládiak Baráti Köre

Római Katolikus Egyház”



Varju – kereszt

„Áldjad lelkem Máriát,
Üdvözítőnk szent Anyját.
Szép szűz Mária,
könyörögj értünk.”...

Nagy Hozsanna. Katolikus ima-és
énekeskönyv.

Felelős szerkesztő és kiadó: Kertész
Gyula, 1948. 498. o.



A templomkert keresztje

A Rózsafüzér Társulat újította fel 1989-ben. A templomba vezető járdához közel áll, az érkezők felé fordul, tekintetünk rá esik. Tövében minden évben szép fehér virágú Mária-liliom nyílt, ezzel együtt impozáns látványt nyújtott. Az eredeti templomkerti kereszt a 19. sz. közepén vagy végén készülhetett, mert renoválása a templomkert rendezése után 1897-ben történt a Historia Domus szerint.



...„Átokverte, szerencsétlen
nagypéntekes nemzet vagyunk,
Golgotáról Golgotára
hurcoljuk a keresztfákat...”

Wass Albert: Nagypénteki sirató

Wass Albert: A bujdosó imája.

Összegyűjtött versek. Püski Kiadó.
Budapest, 1998. 88.o.



Temető keresztje vagy Mindenki keresztje

Homokkő alapú feszülete az egész kereszttel és a Mária-szoborral előre dőlt a talpazatán, ez utóbbin alig kivehetően 1842-es bevésés látható a nagy hársfa alatt, a emelkedő tetején. Kálvária keresztként magányosan áll, emlékezteti az élőket a temetőben amúgy is hangsúlyos elmúlásra. Ott áll, mint a szenvedésből nyerhető erő jelképe, lelki támasz a nagy bánatban, megvigasztalást, vigasztalódást nyújt. A halotti kultuszhoz kapcsolódik, hozzá is imádkozunk.

A Pap-kereszthez hasonlóan a falu lakossága ezt a keresztet is igazán magáénak tartja: egész évben van virág a talpazata előtt. Mindenszentekkor sok csokor; koszorú is kerül rá és nagyon sok gyertya világít körülötte. Ha nem a falu temetőjében nyugszik a család kedves halottja, akkor itt, a Mindenki keresztjénél gyújtanak gyertyát a lelki üdvéért...

A temető keresztjét hóttak keresztjének is nevezik.



„Virág szombatja estéjén
Mária fiát kérdezvén,
Hogy nagyhéten mi lesz a dolga,
Néki szent fia megmondja.

Virágvasárnap mit teszel?
Szent fiam, hogy mit mívelöl?
Akkor anyám király leszek,
Jeruzsálembe bemegyek.

Hát nagyhétfőn mit fogsz tenni?
Szent fiam, mit fogsz mívelni?
Akkor anyám beteg leszek,
A templomba nem mehetek.

Hát nagykedden mit fogsz tenni?
Szent fiam, mit fogsz mívelni?
Akkor anyám, vándor leszek,
Uccáról uccára megyek.

Hát nagyszerdán mit fogsz tenni?
Szent fiam, mit fogsz mívelni?
Akkor Olajfák hegyére
Megyek gecemáni kertbe.

Hát a nagy zöldcsütörtökön
Szent fiam, hogy mit mívelöl?
Akkor anyám, hamis Júdás
Harminc ezüst pénzért elád.

Nagypénteken mit fogsz tenni?
Szent fiam, mit fogsz mívelni?
Akkor anyám, egy keresztre
Föl leszek én majd szögezve.

Majd a kereszt alatt állasz,
Kezeiddel el nem érhetsz,
Kezeiddel el nem érhetsz,
Szűz öledbe le nem vehetsz.

Nagyszombaton mit fogsz tenni?
Szent fiam, mit fogsz mívelni?
Akkor anyám, föltámadok,
Dicsőségben uralkodok.

Nagyvasárnap mit fogsz tenni?
Szent fiam, mit fogsz mívelni?
Akkor anyám, mennyországba
Leszek örök boldogságba.

Húsvét után negyven napra,
Felmék atyám országába,
Elküldöm a vigasztalót,
A fehér színű galambot.”

Erdélyi Zsuzsanna:
Virág szombatja estéjén
Erdélyi Zsuzsanna:
Hegyet hágék, lőtőr lépék.
Archaikus népi imádságok.
Magvető Kiadó, B
udapest. 1976. 736. o.

A temetőben van még két kereszt, amelyek tulajdonképpen síremlékek; de szépségük és koruk miatt az egész közösség előtt említést érdemelnek, a temető képéhez hozzátartoznak.

Az egyik egy rozsdáette, *vasból készült, kisebb méretű síremlék*, amely a mi temetőnkben nem szokványos anyagú. Állítólag egyik falusi papunk nyughelyét jelöli, de ezt még kitarító kutatómunkával fel kell deríteni.

A kereszt viszonylag magas kő talpazaton áll, alsó része kiszélesedik és így támaszkodik arra.

Az INRI feliratot a kereszt szárának metszéspontjába öntötték. A kereszt függőleges szárának felénél ovális öntöttvas plasztika van, ez az elhunyt adatait tartalmazhatta, azonban mára már egyetlen betű vagy évszám sem vehető ki rajta. A Corpus is vasból készült, eredeti helye az ovális rész fölött van, de sok éve letört és a kereszt alsó részére dróttal erősítette fel valaki.



A másik síremlék az 1927-ben készült szépséges *Schreck – kereszt*, melyet a szülők két gyermekük emlékére állítottak. A kereszt magasságával, alakjával uralja a régi temetői domboldalt. A család pincét ásatott a házuknál, a pajta mögött. A pince üregével már jól haladtak, de a falak nem voltak kibiztosítva, ezért a gyerekeket: a tizenöt éves Imrét és az öt éves Rozáliát maguk alá temették, s csak holtan tudták őket a föld alól kiemelni. A Feszület alatt álló Mária imára teszi össze kezét, igazi Fájdalmas Szűzanya szobor. Abban az időben ez a tragédia mélységesen megrázta a falu lakosságát, a hatalmas, szép kereszt azóta is emlékeztet!

„ Fogad között fakó panasz,
magányosság vacog,
lakatlan partokat kutatsz,
üres minden tagod,
lezárt vagy, mint a kárhozat,
a homlokod mögött
csak pőre sikoltás maradt
vigasznak, semmi több!

Pilinszky János: Gyász.
Pilinszky János összegyűjtött versei.
Századvég, 2000 Könyvek 16.o.



Lábashidi – kereszt vagy Keresztes - kereszt:

A falu határában eltűnt három kereszt egyike. Legnagyobb kíváncsiságunk és jó szándékú felderítő munkánk se vezetett eredményre, nem bukkantunk összeomlott nyomára se. Emlékét egy fénykép idézi fel: 2003.07.22, a Keresztes-tanya szomorú képe és a még szomorúbb látványt nyújtó kereszt torzó.

A tanyát magára hagyták lakói, a család beköltözött a faluba. A halastavak és a tsz; valamint a pörösi út elnéptelenedése mind-mind oka annak, hogy megsemmisült a kereszt! A legdöntőbb ok: az egész falu megelégedett róla, nem figyelt rá!

...,Megállsz-e néha az örök sodorban,
Mely halni visz, mint az örvény a rózsát,
És érzed-e, míg hull a homokóra,
Hogy mosolyog az örökkévalóság?”...

Juhász Gyula: Credo.

Juhász Gyula: Gazdag szegénység.

Szépirodalmi Könyvkiadó, 1983. 311.o



A templom sekrestyéjében van egy fából készült, festett fakereszt Corpus-szal, az un. *körmeneti kereszt*. Sok évtizeddel ezelőtt, nagypapámék idejében többször mentek gyalog búcsújáró helyekre: Máriagyűdre és Egregyre. Ilyenkor vitték magukkal ezt az ugyancsak szép és kifejező keresztet. Ma már csak például Úrnapi körmenet alkalmával kerül szemünk elé. A legarchaikusabb megjelenésű, arányos, igen szép kézi munka.

„A kereszt felső
ága égre mutat,
nagy örömhírt tudat,
„itt van a te utad!”

A kereszt két karja a légbe szétszalad,
rajta sovány kezek tört vért virágzanak:
„vigyázz: ő a lélek, de a test megszakad,
kétfelé visz ösvény, s te szabad vagy, szabad”

Weöres Sándor: Kereszt – árnykép.

Weöres Sándor: Egybegyűjtött írások.

Magvető Kiadó, Budapest, 1975. 109. o.



„...És szerettem az Istent, aki egyszer
A fészületről hozzám lehajolt
Egy régi estén egy öreg kolostor
Imádkozótermében...”

Juhász Gyula: Én költő vagyok .

Juhász Gyula: Gazdag szegénység.

Szépirodalmi Könyvkiadó, 1983. 328.o

A külsőhegyi – keresztéről csak a Histori Domus emlékezik meg; a harmadik eltűnt keresztre, a *Knipl-félére*, pedig csak következtetni lehet a név alapján. Knipl Ferenc neve az „Alsómocsolád az új és a legújabb korban” Füzes Miklós művében az 1854-es évben lelhető fel először: földet vett adásvétel útján. Másodszor a patakmalmok tulajdonosai között Knipl Mihály neve szerepel 1873-as dátummal.

A Baranya megye földrajzi nevei című könyvből idézet: „A Lőrinc-tanya: Hájisz-malom; Ciliák-malom; Knipli-malom; vízimalom volt, lebontották. Nevét Czilliák; Heisz; Knipl és Lőrincz nevű tulajdonosaitól kapta.” Ugyanitt a Lábashidi malom kapcsán: „régén vízimalom volt, 1920-ig működött. Legutóbb a Keresztes családé volt. Korábban Vogl és Knipl nevűek bérelték”. Úgy gondolom, hogy „...az elárvult Knipl-féle kereszt a bikali úton...” ezzel a családdal hozható összefüggésbe: minden bizonnyal ők állították az út szélére. Ennek a felújítása is megtörtént 1897-ben a Historia Domus szerint, majd feledésbe merült. Ma már semmit sem tudunk róla...

Idézet a Historia Domusból, 1897-ből: „1897-ben a kereszték renoválása megtörtént. A lábashidi egészen ferde kereszt egyenes állást nyert és jól be lett festve. Be lett festve a külsőhegyi kőkereszt és kapott egészen új kerítést, éppen úgy a templom előtti kőkereszt is és a János szobor (Nepomuki Szent János). A lábashidi és külsőhegyi kereszték költségeit az alapítványi pénztárból vettük; a templom keresztjét a templom-pénztár fedezte, a bikali úton lévő Knipl-féle elárvult kereszt javítási költségeit egy jótévő fedezte. Ezen munkákat Keszler Antal nádasdi kőfaragó teljesítette, a kerítéseket pedig Retter Antal mocsoládi bognár. Kőfaragó munka lábashidi keresztre, külsőhegyi keresztre 62 frt; ezt vettük az alapítványi

pénztárból. Templom keresztjének kőfaragó munkájára 11 frt-ot, kerítésér 9 frt-ot = 20 frt-ot fordítottunk a templom pénztárából.”

Tömörkény István: Új kereszt

(novella részlet)

Tömörkény István: Válogatott elbeszélései.
Szépirodalmi Könyvkiadó, 1960. 353. o.

„... A tanyák világában emlékek nem igen szoktak lenni, azt csak Isten tiszteletére emelik kereszt formájában. Nem valami sűrűen, mert nem igen nagyon telhetik. Drága dolog az, mert kőből kell építeni, s a kövek igen messze vannak. A mester is drága, akit hozatni kell, hogy a köveket rendesre kifaragja, egybeszerkessze, és szép betűkből rávéssze nevét annak, aki állíttatta. Alkalmas és erős kerítés kell köréje, hogy ne dörgölőzzön hozzá a barom, s holdvilágtalan sötét éjszakákon neki ne menjen kerékaggyal az arra haladó kocsi.

A régiebb, egyszerű észjárású öregek nem így gondolkoztak. Fából állítottak keresztet az utakra. Bizonyára, úgy szolgált az eszük, hogy nem nézi azt az Isten, hogy kőből van-e a kereszt vagy fából, hanem tekinti a jóakaratot. Ebben is van valami, igazság szerint ennek így is kellene igaznak lenni, de a földi életben másként formálódnak ki az ügyek, mint a gondolatokban. Mert a fakereszt kidől, ha elkorhad az alja, és csúnya az nagyon, ha ott az útszélen hever. Vagy ha nem dől is ki mindjárt, de félrebillen. Más esetben egy karja letörik. A rászegezett vékony, bádogból való Jézusalakot letöri valamely szegéről a szélvihar, akkor az a baj; ha vasbádogból való, akkor megrozsdásodik, s úgy pusztul el, mert hiába szegeznek eső ellen deszkát fölébe az is csak elpusztul, mert a deszka nem maradandó. Vagyis, hogy nem jól van ez így sehogy sem, mert bosszantó az, ha csúfság válik a tiszteletadásból. Vagy kőkereszt kell oda, vagy semmi....”

Mocsoládi ünnepek



Ünnepek

Mottó:

...„Úgy éreztem, ha már rátaláltam valamire örökségünkből, akkor azt nem tarthatom meg önző módon magamnak, hanem azokkal, akik erre kinyitják szemüket, fülüket, értelmüket és szívüket: kötelességem azt megosztani”...
Bartos Mihály: Hit, Remény, Szeretet, Budafok. 2004. 15. o.

A 20. sz. első felében élt emberek mindennapi életét az őseiktől örökölt szokásrend határozta meg. A hagyományok segítették őket a hétköznapi, ünnepi események évenkénti megrendezésében Erősítette a faluban a szomszédok, rokonok közötti kapcsolatokat is. Megkönnyítette a mindennapokat, megszépítette a várt ünnepeket, mert előre fel lehetett készülni rá lelkileg is. Abban az időben más volt a falusi élet minden tekintetben, mint ma. Az egyház szerepe jelentős volt: a diákok misével és imádkozással kezdték a tanítást. Lányegylet működött, színjátszást is emlegettek mesélőim, például, előadták a falusiaknak a „Néma levente” című darabot és a „Szakadsz-e már cérna?” kezdetű monológot; ez utóbbit édesanyám. Az ezüstkalászos gazdatanfolyam évtizedekre kiható ismereteket adott a gazdálkodáshoz; s a fiatal fiúk közül néhányan gazdasági iskolába is jártak Szentlőrinc-re. A tanítók által szervezett olvasóköri körben - az egyes házaknál otthon nem lévén könyvtár - szépirodalmi felolvasások művelték a hallgatóságot. 1948 után mindez megszűnt, az iskolákat államosították, az egyház a régi szerepét elveszítette, a kultúrházak pedig nem tudták pótolni a közösségek korábbi szervezését. A hagyományok továbbvitelét az is megzavarta, hogy az ünnepnapok nem estek munkaszüneti napra, így megülésükre nem maradt idő. Ezeknél sajnálatosabb az a változás, ami az emberekben végbement: a sok szegénység után anyagilag biztosabbá válva nem a lelki tartalom, az összetartozás, a közösségi ünneplés kezdett érvényesülni, hanem az evés-ivás és az ajándékozás. Az utóbbi ötven év tehát olyan kifejezetten gyors gazdálkodási, életmódbeli és felfogásbeli változásokat hozott, amelyek háttérbe szorították a hagyományokat, régi értékeinket.

Mi is az érték? Egyszerűen az, ami évszázadokon át megmarad, vagy amit a törvény véd: műemlékvédelem, természetvédelem, nemzeti park, tájvédelmi körzet tárgya. Mocsoládon az előbbieknél is nagyobb jelentősége van a múltbeli értékek számbavételének és megőrkítésének! A mi értékeink jelentős része ma élő idős falubeliek emlékezetében, imakönyvek lapjai között, megsárgult irkalapokon lelhetők fel. Szerencse, hogy néhányunknak szinte a huszonnegyedik órában sikerült megőrkítenünk még valamit a régi gazdag hagyományainkból. Így ezek átmentődtek a mába, s talán a jövőbe is. Ami megváltozott, esetleg eltűnt, azt legalább ismernünk kell, mert hozzánk és szülőfalunkhoz tartozik! A hagyomány erősíti gyökereinket, mert általa erősebben ragaszkodunk régvolt közösségeinkhez, tárgyainkhoz, szokásainkhoz. Bízom abban, hogy Mocsoládon minden ember így gondolja, olvassa, nézi a leírtakat és vélekedik a kérdésről! Örök hálával tartozom mesélőimnek: édesanyámnak, édesapámnak, Czukor Bözsi néninek, Piszer Mariska néninek, Németh Maris néninek, akik irigylésre méltó, borotvaéles emlékezettel, nyolcvan - nyolcvanhat éves korukat meghazudtoló elevenséggel idézték fel, mesélték el gyerekkoruk, fiatalságuk hagyományait. A leírtakban nagypapámtól hallott élmények és a magam emlékei is szerepelnek. Ősi tudás, hit, népi bölcsesség őrzői az öregek. Örülök jó sorsomnak, hogy tőlük sok részletet megtudhattam, feljegyezhettem és megőrkíthettem!

Régen hallottam a következő mondatot, most felidézem, éppen az előzőeket erősíti meg: „Nem az a lényeg, mi múlik el, hanem az, hogy mit tudunk megőrizni belőle!” (Franz Kafka)

Hetven – nyolcvan évvel ezelőtt az egyházi ünnepeket és az emberi élet fordulóinak ünnepeit minden mocsoládi család megtartotta. Az egyházi ünnepek közül most nem térek ki a karácsony, húsvét, pünkösöd, első áldozás, bérmlás leírására, mert kevés a változás a régi és mai megünneplésük között. A következő ünnepek viszont vagy feledésbe merültek, vagy másképpen ünneplik ma ezeket, mint hatvan-nyolcvan évvel ezelőtt. Ilyen ünnepek: Úrnapja; keresztjáró napok; búzaszentelés; barkaszentelés; búcsújáró napok. Fogadott ünnepeink ugyancsak egyházi jellegűek, sajnos, mára már közösségi megünneplésük csak emlék: Márk; Vendel; Flórián és Szent Antal napja.

Az emberi élet fordulóinak ünnepei: születés; keresztelő; első áldozás; bérmlás; házasságkötés. Ebbe a csoportba sorolhatók a halállal kapcsolatos hagyományok is. Ez utóbbi esemény ugyan nem ünnep az ünneplés szó igazi értelmében, de a szomorú tény mellett kénytelen volt az egész rokonság megállni, a temetésig több napon át csak ezzel az eseménnyel tevőlegesen is foglalkozni. Ez azért történt így, mert szinte mindenki ott-hon halt meg, nem kórházban; s így sok hagyomány kapcsolódott a halál és temetés körüli teendőkhöz.

Különleges eseményt, valóságos ünnepet jelentett a gazdasági év három alkalmá: az aratás vagy más szóval búzahordás; a szüret, és ide sorolható a búcsú is. Hasonlóak abban, hogy a gazdasági év sikerét, a termés betakarítását, a búcsú pedig – időpontja miatt nálunk Mocsoládon – az egész évi fáradságos munka gyümölcseinek megünneplését jelentette, és a betelelést lehetett ünnepelni ilyenkor. Az aratás és a szüret az egyes családok saját ünnepe volt, de minden család egyformán ülte meg a munkák befejezését. A búcsú az egész falunép közös ünnepe volt András napján vagy ahhoz közel eső vasárnap; advent első vasárnapja előtt.

Úrnapja

Időpontja pünkösöd utáni második csütörtök. Ekkor ünneplik az anyaszentegyházat és az anyaföldet is; ez az oltáriszentség ünnepe. 1945 előtt munkaszüneti nap, országos jelentőségű ünnep volt, sátoros ünnep, körmenettel A10 órai szentmise után került sor erre. A korai órákban a legények lovas kocsikkal ágakat hoztak az erdőről. Erre az alkalomra Sztankovanszkyék engedélyt adtak. A nagy leveles ágak főleg gyertyánról és tölgyről kerültek a kocsira, mert ezeknek könnyen hajlott az ága, és jól lehetett alakítani. Az asszonyok a falu négy helyén már sok szép virággal várták őket a „sátrak” díszítéséhez. Volt olyan év, amikor vékony lécből valóságos sátorformát állítottak össze. Erre belül fehér lepedőket erősítettek, és csomókban, sűrűn ráhelyezték a nyíló virágokat, elsősorban rózsát, ami ilyenkor tömegesen nyílt a kiskertekben.

Vadvirágot is szoktak csokorba kötni: szarkalábat, margarétát, pipacsot, konkolyt. A zöld ágakkal teljesen beborították a sátrakat, ezekre is sűrűn virágot tűztek, akasztottak. A sátor elé asztalt helyeztek, szép terítő került rá. Ezen kereszt állt és virágváza tele virággal. Virágból és zöldből kisméretű koszorút is kötöttek, ez volt az asztal közepén. A pap ebbe

állította bele az oltáriszentséget, amikor odaérkeztek. Az asztal elé sámlit tettek, terítővel letakarták, a pap erre térdelt rá. Minden sátorban Jézus Szíve képet helyeztek el. A faluban négy helyen állítottak sátrat: e négy stáció szimbolizálta a négy égtájat, ami felé áldást osztott a pap. A négy „megálló” a négy evangélistát (Máté, Márk, Lukács, János) is jelképezte. Az északi sátor a Varjú keresztnél, Tóth Istvánék háza előtt állt a Kossuth utcában, a keleti sátor Nagy István Jánoséké előtt a Rákóczi utcában, a nyugati Pandur György háza előtt a Petőfi utcában. A déli sátor helye a Sztankovanszky kastély főbejáratánál volt, amit „Vörös-kapu”-nak mondtak a régi öregek. A sátrakhoz is ebben a sorrendben vonult a körmenet – szép sorban. Elöl vitték a legények - négyen – a baldachint. A négy rúdra lányok kötöttek egy-egy szál rózsát, amit a körmenet után a legények levettek és hazavittek. A baldachin alatt haladt a pap a szentségtartóval és az oltáriszentséggel. Négy legény egy-egy lámpát vitt a négy rúd mellett és két zászlóvivő fiú zászlót kétfelől. A templom szép zászlói voltak ezek, sajnos, már nincsenek meg (tehát nem azok a zászlók, amelyeket ma látunk a templomban). Az iskolás diákok példás rendben, ünneplőben vonultak a körmenetben, az elsőáldozók pedig kis fonott kosárból virágszirmot szórtak a templomból kijövet a baldachin előtt... A körmenetben vonulók sorrendje tehát a következő volt: elől a virágszirmot szóró elsőáldozók, két legény lámpával, négy legény vitte a baldachint, a baldachin alatta a pap, a baldachin két oldalán egy-egy legény templomi zászlóval, iskolás diákok kettésével, majd pedig a hívek. A sátrak között – a kántor vezetésével és kezdő énekével – szép katolikus énekeket énekeltek.

Ilyenek:

„Negyven nap előtt...” ,

„Krisztus teste és szent vére...” ,

„Bemegyek szent templomodba...”

A sáternál a pap letette az oltáriszentséget az asztal közepén lévő koszorúba; mindenki énekelte a „Szent vagy uram...” kezdetű éneket. Ezután mindenki letérdelt „Oh, Jézusom neked élek...” imádkozták; majd latinul: „Tantum ergo...” következett. Az imádságokat a pap és a kántor akkor még latinul mondta – (1965-től, a II. Vatikáni zsinat óta miséznek magyarul!) – de a hívek magyarul énekeltek és imádkoztak. „Itt jelen van

Jézus, oh szelíd bárány...” és „Ez nagy szentség valóban...”

A négy sáternál áldást osztott a pap, majd a körmenet énekszóval tért vissza a templomba. Ott a „Te Deum”, „Téged isten dicsérünk...” következett, és ezzel fejeződött be a szentmise. A sátrak virágait szentelt növényeknek tartották, és mágikus célokra használták. Elosztották több részre, és hazavitték, tettek a padláson a gerendákra, hogy a villám bele ne csapjon a házba. Beteg állatok orvossága is volt a sátorból vitt virág. Hittek abban, hogy a gerenda alá tett virág megvédi a termést a jégesőtől, de vittek a kamrákba, hogy a természeti csapásoktól meneküljenek meg. A rózsaszirmokat a lányok imakönyvükben sokáig megőrizték.

1945 után nem engedélyezték az ilyen körmeneteket. Az 1960-as, 1970-es években a sátrakat a templom négy sarkánál állították fel; ezt az utat járta körbe a körmenet. A legutóbbi időben a templom négy oltárát díszítik fel, és csak itt történik a körmenet: a Főoltárt, a Rozália oltárt, a Jézus Szíve oltárt és a Szent sírt. Egy-egy utca egy-egy oltárt díszít.

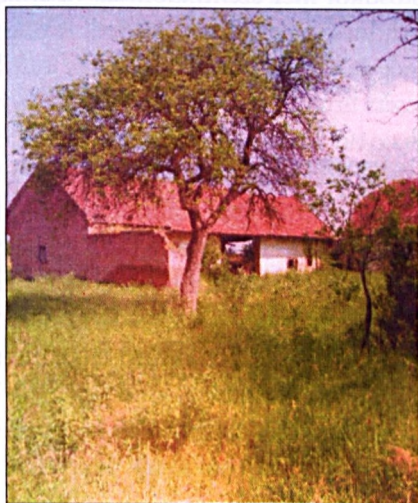
Az úrnapi körmenethez egy – magyarázatra nem szoruló, szomorú adalék: „A legenda szerint Rákosi Mátyás dührohamok közepette személyesen tiltotta be Szóts István igen kiváló filmrendezőnk Ének a búzamezőkről című filmjét, ami „egy úrnapi körmenettel kezdődött” – írta Szőnyi Zsuzsa Triznya kocsma című könyvében. 190.o.

A falunak is van rossz emléke a körmenettel kapcsolatban: a templom körüli körmenetet árgus szemekkel figyelte a párt által a falura küldött tanácselnök, aki akkor még a templommal szemben lakott.

Keresztjáró napok:

A régi falusi életforma másik szép, összetartó szokása a keresztjáró napok megünneplése. Ezek időpontja: áldozócsütörtök - (ez Jézus menybemene telének ünnepe, a húsvétot követő negyvenedik nap) – előtti hétfő, kedd, szerda és természetesen áldozócsütörtök napja is. Ezeket a napokat is az egész falu megünnevelte. A négy út menti keresztet közösen vonult a falu apraja és nagyja. Minden nap egy keresztet kerestek fel: hétfőn a Pap-keresztet, kedden a Varjú-keresztet, szerdán a Keresztes-keresztet és áldozócsütörtökön a Vörös-keresztet. A reggeli fél nyolcas szentmise után a következő tematika szerint rendeződött a menet: egy zöld és egy fehér templomi zászlót egy-egy férfi vitt legelő, majd egy iskolás fiú egy fészületet; - valószínűleg azt, amelyik a sekrestyében található (– fából faragott és festett -),

ugyanis ez volt a körmenetei kereszt. Utánuk következett a pap, a kántor, majd az iskolás diákok sorakoztak kettesével, fegyelmezetten egész úton s végül a hívek. Az úton a pap és a kántor elmondta az előírt liturgiát, majd a kántor kezdése után a hívek folytatták az énekeket magyarul. A helyszínre érve a kereszteknel is imádkoztak, majd a pap szentelt vízzel meghintette, és tömjénnel megfüstölte a feszületeket. Ezután visszafordultak ugyanolyan sorrendben, és énekelve, imádkozva tértek vissza, mint ahogyan mentek.



Búzaszentelés:

Időpontja: április 25-e, Márk napja. A reggeli fél nyolcas szentmise után – a keresztyárok napokhoz hasonló módon és sorrendben – a falu lakosságának zöme kivonult körmenetben a határba. A pap a búzaföld szélén szentelt-vízzel a négy égtáj felé megáldotta a termést, tömjénfüsttel megfüstölte. Útközben a mindenszenteki litániát is elmondta a pap. A hívek a pap által megszentelt búzából egyenként kis csomót szedtek, és hazavitték házaikba. Nagyon rossz idő esetén, ha a sár miatt nem lehetett kimenni a mezőre, akkor a sekrestyés kosárban vitt be búzát a templomba, ott történt a megszentelése, és a hívek ebből vittek haza. Egy-egy búzaszálat lepréselve imakönyvükben is megtartottak.

Búcsújáró napok:

A századfordulóhoz közel, az 1900-as években az akkori öregek még Máriagyűdre, Egregyre, Andocsra és Somogyicsóra is zarándokoltak. A ma élő legidősebb asszonyok Gyűdön, Egregen és lánykorukban egyszer jártak Andocson. Lelkileg készültek, akik menni akartak: fogadalmat tettek magukban, ezt felajánlották gyógyulás vagy más földi cél érdekében; testileg pedig étellel-itallal: húst, tojást, kalácsot, bort vittek, akadt olyan ember is, aki teljes bűjtöt tartott. Kisasszonykor, szeptember 28-án Egregyre (Magyaregregy); nagyasszonykor, augusztus 15-én és pünkösdkor meg szentháromság vasárnapján Gyűdre (Máriagyűd) mentek. Andocson jártak, a falubeliek csak egy-egy alkalommal voltak, ekkor négy-öt ember beszélt össze, és indult el. Ennek az volt az oka, hogy „nem esett útba”; messze van tőlünk és nehezen megközelíthető. A mocsoládi hagyomány a Mária-kultusz és a búcsújáráshelyek felkeresése terén messze elmaradt még korábban is a mindenkit megmozgató ünnepléstől, ez a hagyomány igazi múlttal nem rendelkezik nálunk. A Máriagyűdre induló processzió volt a több embert számláló. A felnőtt emberek szombat délután már indultak, és sok hívő gyalog ment a kegyhelyig, de volt, hogy egy-egy család lovas kocsival indult, és menet közben felvették a rokonokat is. A délelőtti nagymisé és a közös imákon vettek részt, majd hazaindultak – ismét együtt. A falubeliek a templomban várták a hazaérkezőket illetve a Pap-keresztnél a plébánossal együtt. A legények a templomtoronyból lesték őket vagy a Kálváriáról, és zúgtak a harangok,

amikor megérkeztek. A búcsúból szentképeket, feszületeket, imakönyveket, mézeskalácsból készített tükrös szívet, huszárt hoztak és egyikük nyakából sem hiányzott a bábolvasó: ez volt a gyerekek várva várt legkedvesebb búcsúfia ajándéka a jojót, simlabdát és a cukorkát is megelőzve. Mézeskalács-formákból többféle is kedvelt volt: kis és nagy „tükrös szív”, baba, csizma, huszár, nyúl, de mindegyiket megelőzte a bábolvasó. Legismertebb énekek, amelyeket az úton énekeltek: „Angyaloknak királynéja” és „Boldogasszony anyánk” kezdetű; az imádságok pedig a rózsafüzér és a lorettói litánia.

A búcsújáró szenthelyekről röviden.

Magyaregregy:

Kisasszonykor, Szűz Mária születésének ünnepén már 1856 óta sokan jártak a magyaregregyi Szentkúthoz. Itt a hagyomány szerint már akkor is csodás gyógyulások történtek. Először fából, majd kőből kápolnát emeltek itt, ezt 1867. szeptember 8-án, kisasszonykor szentelték fel. Bővítése 1948. szeptember 8-ra fejeződött be. Mivel hozzánk legközelebb Magyaregregy található, leggyakrabban ide indultak a szenthelyre. Szalatnak felé mentek, a Feketesár felé. Szalatnak határában, a kápolnánál imádkoztak. Ott, a kápolna előtt Vendel szobor állt, hozzá is fohászkodtak. Ezután dülőúton és részben kövesúton haladtak tovább Kárász felé. Így értek Egregyre, egy meredek úton lefelé; ismét földes úton. A kis templomba nem fért be mindenki; szabadtéri misét tartottak. Azóta a templomot már megnagyobbították. Újabban a mocsoládiak autóval és busszal sokan és sokszor jártak szenthelyeken, de ez már nem a régi...

A Szent-kútnál asszonyok a lányok arcát, férfiak a fiúk arcát megmosták a szent vízzel; mert hitték, hogy az egészséges szeműeket megvédi a bajtól, a beteg szeműeket pedig meggyógyítja a víz. Így lettek mosdató keresztanya és mosdató keresztapa kapcsolatban a felnőttek a fiatalokkal, akik egész életükben tartották pl. a keresztanya-keresztlány megszólítást. Az én nagymamámnak is volt mosdató keresztanyja a később Pécsen lakó Dicső Teréz személyében; ők is keresztanya - keresztlány kapcsolatban maradtak későbbi életükben.

Máriagyűd:

Nagyboldogasszonykor, Szűz Mária mennybemenetelének ünnepén volt a régi búcsú. Gyűd a Dél – Dunántúl legrégebbi kegyhelye. II.Géza kápolnát építtetett az egykori Mária szobor számára. A hagyomány szerint már abban az időben is történtek csodás gyógyulások itt. A mai templom 1739 - 1742 között épült, szentélyébe beépítették az eredeti kápolnát. A török idő sok veszteségének egyike az eredeti kegyszobor eltűnése lett, de a ferencesek Kaproncáról kaptak újat, amelyet Siklósra, majd Eszékre vittek. A kegytemplomban látható mai kegyszobor az eszékieknek a másolata. Az eredetit ma is ott őrzik, de a közelmúltban hazaszállították, és kiállították a templomban. Gyűdre az 1920 – as, 30 - as években két útirányt követtek a búcsúsok: gyakrabban Pogányon és Szalántán át, de azt is hallottam, hogy Hirden, Hosszúhetényen át vitt az útjuk. Akkor még nem a mostani kövesutak léteztek.

Andocs:

A legenda szerint 1520-ban egy éjjel nagy fényesség kíséretében, angyalok éneke mellett Mária szállt a falu fölé. Ennek a különös eseménynek az emlékére a falu közepén kápolnát építettek. A mai barokk ferences templom és kolostor 1725-ben épült. A kegyszoborként ismert Szűzanyát „öltöztetik”. 2006. július 5-én a plébános úr elmondása szerint 262 ruhája volt. A ferences kolostorban három teremben ruhamúzeumot rendeztek be. Minden második pénteken másik ruhába öltöztetik Máriát. Ha a templom új ruhát kap felajánlóktól, akkor abba öltöztetik a Szűzanyát és a karján ülő kisdedit; a vasárnapi misén pedig megáldja a plébános a felajánlót és az adományt is.

A zarándokok szombat délután indultak el Mocsoládról és este odaértek a kegyhelyre. Ott a szenthelyen éjfélig imádkoztak; hajnalig pedig elszenderedtek a templomban. Az ünnep kora reggelén megérkező csoportok a következő éneket énekeltek:

„Ébredjetek fel, kik elaludtatok...”

Az odafelé vezető úton és a templomban is énekelte a huszonöt – harminc főből álló mocsoládi processzió a következő két szép éneket. Ezeket mások csak hallgatták, ők nem ismerték. Szegedi tanító úr tanította meg mindkettőt a mocsoládi híveknek. A visszaemlékezők ma is szeretettel gondolnak vissza kántortanítójukra.

Az egyik ének két versszaka:

„Bús magyarok imádkoznak
égi Anyánk hozzád!
Fordítsd felénk magyarokra
jóságos szent orcád!

Hozzád sírunk nagy bajunkban,
hozzád száll a lelkünk!
Ennyi tenger sok fájdalmat
meg sem érdemlünk!”

A második ének első versszaka így hangzott:

„Kesergő magyarok édes vígassága,
minden magyar szívnek egyetlenegy vágya:
dicsőséges mennyben könyörülő anyánk
szánd meg síró néped, áldd meg szegény hazánk!” énekelték fejből az emlé-
kezőim.

Mocsolád fogadott ünnepei:

Mindig megtartották szentmisével és munkaszünettel ezeket az ünnepeket.
A paraszti életformához kötődő napok ezek: Márk napja, Vendel napja,
Flórián napja és Szent Antal (Páduai Szent Antal) napja.

Márk napja, április 25-e: Búzaszentelő körmenet és búzaszentelés volt ezen a napon, mint már írtam fentebb. Márk a négy evangélista egyike, Szent Péter apostol követője. Jézus tanítását hirdette, és megírta a rómaiak számára – latin nyelven - az evangéliumot. Szent Péter Egyiptomba, majd Alexandriába küldte térítő útra, de a pogányok halálra kínozták. Ereklýeit később Velencébe szállították, és attól kezdve Márk Velence városának védőszentje. (Szent Márk Székesegyház, Szent Márk tér) Ez a nap a kukoricavetés ideje, és a népi hiedelem szerint: ha pacsirta, fűj vagy béka szól a búzából, akkor jó lesz a termés.

Vendel napja, október 20-a. A jószágtartó gazdák és pásztorok, juhászok védőszentjének a napja, de a káposzta és a még kint lévő kerti vetemények

betakarítása is erre a napra esett Vendel skót herceg a 10. sz. végén született. Felhagyott korábbi, királyi udvarbeli léha életmódjával, és magányosan bűnbánatot, ájtatosságot hirdetett. Németországban egy düledező házban telepedett le; koldulásból tartotta fenn magát. A földművesek vele áldatták meg beteg állataikat. Ebből a helyzetből papi, sőt apáti rangig jutott, és 1015-ben halt meg. Sírja zárándokhely lett, és itt is történtek csodálatos gyógyulások, ezért az emberek ide hozták magukkal beteg állataikat. Egész Európában vannak út menti szobrai: pásztor öltözetben, lábánál báránnyal és kutyaival ábrázolják. Emlékünnepén Mocsoládon a következő éneket énekelték a szentmisén:

....„Szent Vendel, Isten szolgája,
pásztor-életnek példája...

Jószágunkat őrizd meg mindennemű veszélyek ártalmától, Szent Vendelnek könyörgésével”...

Vendel napján a kanász, a juhász és a libapásztor szekérrel végigment a falun. Minden háznál kaptak jó nagy szelet szalonnát, sonkát, egy vekni diós vagy mákos kalácsot, amit éppen sütöttek az ünnepre a háziasszonyok Rájuk is számítottak. A mi falunkban van még egy – igaz, sajnálatos – Vendellel kapcsolatos emlék: a templomban, a karzattól a szentély felé előre, a bal oldali falon Szent Vendelt ábrázoló festmény volt, amit egy betörő elvitt, azóta sincs meg. Vendel a képen: egy karimás kalapú férfi volt, bárányt tartott a kezében, és juhászbót volt nála.

Szent **Flórián** napja, május 4-e. 1872-ben tűzvész pusztított Mocsoládon, úgy gondoljuk mesélőimmal együtt, hogy ezután fogadták védelmező szentnek a falubeliek Flóriánt, ugyanis írásbeli emlékeztető nem került elő erről. Ő az árvizek és tüzek elleni védőszent, de a vihartól, aszálytól, a földek terméketlenségétől is megvédi a hozzá fordulókat. Újabban a kádárok, kályhások, lakatosok és kéményseprők is védőszentjüknek tartják. Templomkerti szobra megfelel annak, ahogyan a XVII. sz. óta ábrázolják: délceg alakján katonaruha van, mellette égő ház látható, amelyre egy edényből vizet önt. A szobor állításának dátuma alig olvashatóan látszik: 1901.

Páduai Szent Antal napja, július 13-a. Ő 1195-ben Lisszabonban született nemesi családból, de Szent Ferenc követőjeként vándortanítóként járta a világot. Olyan csoda is fennmaradt róla, hogy a tengerparton a halakhoz beszédet intézett, és a halak tömegesen úsztak feléje, mintha értették volna. Úgy tartják róla, hogy a madarakkal is tudott beszélni, akárcsak Assisi Szent Ferenc. A szegényeket különösen pártfogásába vette. Harminchat évesen halt meg 1231-ben, és egy év múlva már szentté is avatták. A sírja fölé emelt templom Padova városában zarándokhely lett. Templomunkban hársfából faragott, belül üreges szobrát 1903-ban közadakozásból vették a tiroli Josef Runggaldier nevű fadaragó szobrásztól, Gördenből.

Szent Antal a háziállatok patrónusa, az egyház legfőbb alamizsnás szentje. Napján, a szentmisén a hívek a következő kezdetű imát mondták el:

...,„Szent Antal, jöjj velünk:
áldozz értünk, kérj értünk, imádkozz,
hogy a megváltás emléket méltóképpen ünnepelhessük!”... és egy másik emlékfoszlány:

...”Szent Antal, te kérd ki nekünk:
erősödjék a hitünk!”...

Aratás, búzahordás:

„Péter és Pál, tudjuk nyárban,
összeférnek a naptárban.
Könnyű nekik ott szerényen,
Megárulni egy gyékényen.” írta Arany János a Fülemile című versében. Péter és Pál napja, június 29-e az aratás kezdete. A fiatalok közül nem mindenki ismeri az aratás régi szakszavait és kifejezéseit sem: kaszával arattak, markot szedtek, kévét kötöttek, a kévét csádéból, gyékényből font kötéllal kötötték meg, tíz - tizenhárom kévéből keresztet állítottak, azután búzahordás következett lovas kocsikkal, és végül cséplőgéppel csépeltek ki a gabonát. A részes aratókat a módosabb gazda megvendégelte. Az 1950 – es évek közepétől kombájn aratott és csépelte. Akkor „új kenyér ünnepe” volt augusztus 20-a.

Szüret:

A régiek számára „nem a pénz meg a külföldi kirándulás volt a minden, hanem a paraszti munka, a sütés-főzés fortélyai, a család és a háztartás” – mondta édesanyám. A szüret lebonyolítása pontosságot igényelt. A hozzávaló eszközöket elő kellett készíteni, hogy a szőlőben végzett egész évi munkának sikeres legyen a befejezése. A szőlő szeptember végére, október elejére beérett, és akkor jöhetett a szüret. Nem csoda, hogy ez is megmozgatta szinte az egész falut, mert például 1938-ban hatvankét családnak volt kisebb-nagyobb szőleje. Ezek a Badacsonyon, a Virágsűrűben, a Balátában, a Külső hegyen és a Jovo hegyen helyezkedtek el. Nem volt minden tulajdonosnak pincéje a területen, ezért kocsival hazavitték a leszedett szőlőt, és otthon dolgozták fel; a háznál lévő pincében tárolták a bort. A szüret előtt a hordókat felhozták a pincéből, a kádat és a prést is tisztára mosták, szárították. Ezek a műveletek ma is így zajlanak. A szüret előtti napokban meghívták a szüretelőket: rokonokat, barátokat és így leszüreteltek, egymást kisegítve. A szüret időpontja: szeptember 29. -től, Szent Mihály napjától október 28-ig, Simon Júdásig tartott. Szüreti felvonulást és bált is rendeztek a faluban a szüretidő végén: bíró, bíróné, csöszleányok, csöszlegények, kisbíró vett részt a szereplő gárdában: a kisbíró „kidobolta” a faluban megtörtént furcsaságokat; este pedig a bálban jól szórakoztak.

Búcsú:

A templom védőszentjének, Andrásnak ünnepén, advent előtti utolsó vasárnap van még ma is az ideje. Régen ez is nagy ünnep volt. A falu a gazdasági év végét, a termények sikeres betakarítását is ünnepelte: munkája gyümölcsét védett padláson, zsákokban, pincében és veremben tudta, jöhetnek hát a vendégek a búcsúba! Délelőtt 10 órakor kezdődött a szentmise a falusiak és a vendégek részvételével, majd többfogatásos ünnepi ebéd következett. Délután közösen elmentek a búcsúba, ahol volt körhinta, árusok sátra, céllövölde. Napközben cigányzenekar vagy egy – két muzsikusz cigány járta a falut és a házaknál eljátszották a házigazda meg a vendégek nótáját. Este volt a búcsúi bál: Búcsúkor énekeltek az 1900 -1930-as években és a későbbi évtizedekben is a következő éneket:

„Oh, szent András nagy apostol
Téged egész föld magasztal,
Tied már a mennyörökség,
Emlékednek nagy dicsőség!

Apostoli karnak fénye,
Szent Péternek jó testvére.
Bizalmasa voltál itten,
Annak, aki ember s Isten.

Amely után lelked vágyott,
Keresztfa lőn halálágyad.
Csókjaiddal elhalmoztad,
Piros vérrel meg is mostad.

Oh, Szent András, arany oszlop,
Ki az égig felmagaslott,
Nyerjen nekünk szilárdságot,
Győzelemre bátorságot!

Általad az üdv hazája,
Mely nekünk is legyen tárva,
Hogy váltságunk szent jelvényét
Tisztelőid ott szemléljék!”

Ez a búcsúi ének nagypapám „idejéből”, kb. hetven - nyolcvan évvel ez
előtről származik.
Tombi János 1984. dec. 21-én jegyezte le, és saját kezű írásával maradt ránk.

Úgy tartották régen, hogy az élet kezdete: *a születés*. Az 1900-as évek
elején ügyesebb asszonyok között voltak, akik a szülés lebonyolítását tudták
és merték vállalni, - minden képzettség nélkül. Ők ún. gyógyító asszonyok
is voltak. Az 1930-as évektől ezt hivatalosan beszüntették, és csak szakkép-
zett bábaasszony végezhetette ezt a felelősségteljes, majdnem orvosi munkát.
A falu Piszer Ferencné Bocz Katalint, a kétgyerekes családayát küldte

Pécsre, s ő két évi tanulás és gyakorlat után levizsgázott, megkapta a képesítést; ezután okleveles szülésznőként dolgozott évtizedekig Mocsoládon. Képesítésén ez áll: „Pécsi Szülészeti Klinika 1935. június 25. Megválasztva: Alsómocsolád községben, 1935. évi szeptember hó 30-án.” Ezután csak a Szülések jegyzőkönyvét fektette fel dr. Pálmai Mihály mágocsi orvos pecsétjével, és már kezdte is áldásos működését 1963-ig. A falusiak csak őt hívták és hívhatták. Éjjel-nappal, esőben-hóban sietett, ha érte mentek. Egyedül látta el a babát és a szülő nőt is, orvos nélkül. Ha probléma merült fel, Pécsre is beszállították a rászorulókat. A szülés befejeztével a szülésznő lefürdette, bepólyázta az újszülöttet, és a mamát is rendbe tette. Kati néni egy hétig minden reggel megnézte a gyerekágyast, megfürdette az anyukát és a babát, megtanította az édesanyát a fürdetés és a szoptatás fortélyaira. A bábát a család mindig megvendégelte és kifizette.

Meghatározott sorrendben következtek ezután az események: a következő héten *paszitát* vitt a komaasszony (az újszülöttnak választott keresztanya) az újszülörthöz. Paszítás kosárban, szép szőttes konyharuhába csomagolva finom ételeket: levest, rántott húst, paradicsomszószt, süteményeket, befőt-
tet, italokat és jóféle bort.

A *keresztelő* egy hét múlva a vasárnapi szentmise után következett. Az egyhe-
tes újszülött megkeresztelésére azért került ilyen hamar sor, mert ha véletlenül meghalt volna - akkor még nagy volt a csecsemőhalálozás -, ne pogányként jusson a másvilágra! A meghalt, kereszteleetlen csecsemőt a temetőárokba lehetett csak eltemetni. A keresztanya egy szép, díszes tortát vitt a kezében, amikor mentek a házhoz a keresztelendő babáért. A szép ruhába, pólyába helyezett újszülöttre selyem, hímzett takarót is terítettek; a falusiak ezt fellebbentve láthatták és csodálhatták meg a „legújabb” falubelit. A bábaasszony is ott volt a keresztelőn, és hivatalos volt a vendégségbe is. Volt olyan év, például az 1936, amikor tizenhat bejegyzés van a „naplóban” – közülük sajnos akkor nem minden újszülött „maradt meg”. 1964 és 1970 között a dombóvári Szülőotthonba vitték a kismamákat. 1970-ben lett Dombóvár város, azóta a kórház szülészeti osztályán vezetik le a szüléseket. Kati néni volt az az ügyes kezű asszony is, aki a 6 - 7. osztályos lányok fülét „kifúrta”, hogy a bérmlásra kapott arany fülbevalók ékesíthessék őket. Ezt én is átéltem. Elmentem a Petőfi utcai lakására, ott egy edényben kifőzte a zsákvarró tűt (persze, azt csak erre a célra használta!), és ezzel fúrta a fulembé.

SZÜLÉSEK JEGYZŐKÖNYVE

Vezette:

Pörös Ferenc
okl. bába.



Albánsorszlád u.

Baranya-megye.

KÖRÖTULAJDONOS:

HANGOS GÉZA, PAPIR-, ÍRÓ- ÉS RAJZSZERKERESKEDŐ
BUDAPEST, IV., KÁLVIN-TÉR 5. — TELEFON: 84-7-79

Bábanapló.

A baba neve: *Pörös Ferenc* *Pörös István*

A baba születési éve: *1902.*

A baba oklevelének (háziorvos által történi képmutatásának) helye:

Pécs, 1935. évi június hó 25.

815. rakt. szám.

1. sz. állami nyelvi Budapesti 1902 - 1903

Hatósági baba megválasztásának és szolgálatából való kiválásának adatai:

Magyarországi Albánsorszlád körjegyző, 1935. évi

szepember hó 25-én.



BÉRMÁLÁSI EMLÉK

BÉRMÁLKOZO NEVE Békésdi Márta

BÉRMÁLÁSI SZENTSÉGBEN RÉSZESÜLT

1957. ÉV V. HÓ N.

Legaprólékosabban a *házasságkötés* hagyományát kellene megörökíteni, mert ez sok eseményt jelent; időben több hónap történéseit takarja. A lánykéréstől a menyasszonytáncig az összes hagyományos mozzanat megörökítése közeljövő terveim között szerepel. A Mocsoládon ma élő legidősebbek emlékeiből örökítettem meg a következőket:

Lánykérés: a lányos háznál megjelent a keresztapa, aki a *násznagyi* szerepet töltötte be; a szülők és a legény kéretésnek nevezték ezt a látogatást. Egyszerűen elmondták, mi járatban vannak, vagy a násznagy a maga mondókáját.

Megállapodtak az eljegyzés időpontjában; de előtte a *háztüznézés* következett: ez a vőlegény házánál, illetve mindkettőjük családjánál, kölcsönös felkeresséssel történt. Itt szóba jött a vagyoni helyzet és egyebek.

Eljegyzés = gyűrűző. A két család igazi ünnepnapja volt ez a nap. A szülők, testvérek, keresztszülők (násznagyok) voltak jelen. Délelőtt a leány keresztapja feldíszített lovas kocsijával elvitte az ifjú párt és a fiú keresztapját Bikalra a jegyzőhöz beírtni. A gyűrűt odaadta a vőlegény a menyasszonynak, ettől kezdve jegyespárként tartották őket számon. Ha tavasszal volt az eljegyzés, akkor ősszel a lakodalom. Ez a kifsarsang ideje volt, amikor még lehetett lakodalmazni: Mihály napjától adventig. Az igazi, a több lakodalomnak ideje farsangra esett, vízkeresztől, január 6-tól húshagyókeddig. A beíratás után ünnepi ebéddel folytatódott az egész nap, és jött a vacsora: evés, borozgatás, beszélgetés, amíg jólesett.

Vendéghívás lakodalomra. A két család megbeszélése alapján meg kellett hívni az összeírtakat. A *vőfélyek* feladata volt a vendéghívás. Ők járták végig a falut felpántlikázott kalapban. Az ajtófélfára odaírták a dátumot (a lakodalom időpontját), hogy a vendégek el ne felejtsek. Csak lakodalom után törölték le a krétás felírást. Rozmaringot is rajzoltak a barna színű ajtókeretekre, hosszan csüngő ágat, amely a hűség virága. A rozmaring az egész házasságkötési ceremóniát végigkísérte: a legények rozmaringot tűztek a kalapjukba, a zakójuk zsebébe; a menyasszony keresztanyja pedig gyönyörű piros almába tűzött rozmaringot helyezett az esküvői oltárra a templomban.

Mocsoládon a leghíresebb vőfély a Rákóczi utcában lakó (Balog) Tombi Jancsi bácsi volt, a miénkhez hasonló Vőfélykönyv segítségével és saját költésű strófákkal végezte ezt a megtisztelő feladatot. Ismét családi legendáriumunk egy értékes darabjáról, az akkor nagyon sokat forgatott könyvecskéről tudom, hogy a házasságkötéssel kapcsolatos eseményekhez a versbe szedett gondolatokat nagypapám korosztálya ebből és hasonlókból tanulta. A vőfélykönyv kézről kézre járt, sokan ismerték, de csak kevesen vállalták a vőfély-szerepet. A mi családunk tulajdona: Karikó János: Ötven násznagyi beszéd. Alkalmi versekkel bővítve. Többféle körülményekhez és a köznép szokásaihoz alkalmazva. Budapest, 1889. Nyomtatja és kiadja Rózsa Kálmán és neje. A vőfélyek kétszer mentek el meghívni, mint ezt a következő versikék is igazolják. A két vendégmeghívó szövegét a Németh Maris néni tulajdonában lévő régi, 80-90 éves megsárgult papírlapról írtam le:

I. vendég meghívó

„Szerencsés jó estét kívánunk!
Engedelmet kérünk ezen
Bátor megjelenésünkért! De
mivel -----(név)----- küldött
vőfélyei vagyunk, ha meg
ne vetnek: kegyes kérés-
süket az ő örömük napjára:
---- (időpont)----- egy tisztességes
vacsorára és később víg
mulatságra szívesen látják
az egész házi családot!”

II.- szori meghívó

„Bocsánatot kérünk, hogy
másodszor is megjelen-
tünk fontos szolgálatunk
teljesítésére. Ismét általunk
kéretik a múltkor már
megnevezett jegyesek és sze-
retett szüleik...”

A jegyeseket a pap három egymást követő vasárnap kihirdette a templomban, s ha senki nem tett bejelentést, amely a házasságot megakadályozta volna, akkor jöhetett a **lakodalom!**

Időben meghívták a segítőket, a sütő – főző szakácsnőket és a lakodalmi felszolgáló férfiakat is, akik közeli rokonok voltak. Főszakácsnak híres gazdaasszonyokat szoktak hívni vidékről: hatvan – hetven évvel ezelőtt a dombóvári Kardos Tera néni volt a leghíresebb közülük. A lakodalom már régen is igen költséges multság volt. Erre az alkalomra marhát, disznókat és sok baromfit is levágtak. Már csütörtökön levágták a tyúkokat, és tésztaát készítettek. A lakodalmi vendégség készítői csütörtöktől ott értek, ittak. Sok bor és pálinka fogyott, a sör csak később jött divatba. Sült a kemencében a kalács, a kuglóf és a rétes. Általában szombaton két–három órakor kezdődött az esküvő a templomban. Előtte a vőlegény házánál gyülekezett a rokonság, ott a vőfély kikérte őt. Ezután rezesbanda kíséretével elindultak a menyasszony házához. Őt is elbúcsúztatták, kikérték és következett az esketés. A lakodalmas ház előtt kíváncsiskodó falubelieknek kalácsot, kuglófot osztottak, a férfiakat borral kínálták.

Hangos zenésző kíséretével a násznép az esküvői szertartásra vonult a templomba, majd onnan haza ugyancsak vidám hangulatban. Mindezeket követte a beszélgetés, evés, ivás, tánc reggelig vagy még tovább is!





Rozmaring



Vőfélykalap

A végtisztesség: a halál.

A legszembeütőbb változások a halál körüli szokásrendszerben történtek máig. A két világháború közti időben a falu lakói úgy fogták fel a halál tényét a személyes nagy bánat mellett, mint az élet utolsó stációja. Hitték régen; hogy a virágvasárnapi szentelt barka a haldoklónak megkönnyeb-
bülést hoz. Hitték és tudták azt is, hogy az emberi életnek természetes velejárója a halál. A falusi emberek abban az időben még szinte minden esetben otthon és nem kórházban haltak meg. A család ápolta a beteget, és itt következett be a „vég” is. Halálos ágyán végrendelkezett, s ha úgy történt, akkor hivatalos személyt is hívtak. A halottat a család, rokonok és szomszédok felöltöztették a legszebb vagy legkedvesebb ruhájába, és a legszebb szobában (általában használaton kívüli *tiszta szobában*) állították fel a *ravatalt*, a hidegágyat és arra fektették. Kezébe tették a rózsafüzérjét meg az imakönyvét, és letakarták a halottat fehér lepedővel. Úgy adták a falu tudtára a szomorú eseményt, hogy a lélekharanggal harangoztak. Ha a *lélekharang* megszólalt, aki hallotta, elmondott egy Miatyánkot, Üdvöz-
légy Máriát, és „Nyugodjék békében!” mondatot. A papnál megbeszélték a hozzátartozók a temetés idejét, és a koporsót is házhoz hozták, vagy a helyi

asztalossal készítették el. A módosabbak üzletben vették; a bolti díszesebb is volt. A koszorú leginkább művirágból készült még annak idején, vagy a kiskert virágaiból maguk készítették a családok. Minden évszakban mahóniából készítették a koszorú vagy a csokor vázát, és ezt éppen akkor nyíló virágokkal díszítették. A *sírásokat* is a család hívta, mert akkor még temetkezési vállalatok nem voltak. Szomszéd, keresztfiú, sógor, koma – közülük kerültek ki a sírásók; hat - nyolc férfi. Ők voltak a halottvivők is. A temetésig a háznál volt a halott. A halottasháznál, akár két este is a temetés előtt virrasztottak az elhunyt mellett. Az ablakban gyertyát gyújtottak a halott lelki üdvéért. Férfiak kevesebben voltak: ők egy másik szobában beszélgettek, ivogattak, kártyáztak, felidéztek a megboldogult szokásait, erényeit, és elsiratták. A ravatal mellett az asszonyok imádkoztak, az alkalomhoz illő énekeket énekeltek. A halott búcsúztatása a háznál az udvarban történt. Innen gyalog, kézben vitték a sírásók a koporsót a temetőbe, illetve lovas kocsival, és ők is temették el. A temetés után a háznál *halotti tort* rendeztek, megvendégelték a nagyon közeli és a vidéken lakó rokonokat; eközben elbeszélgettek az eltávozottáról és elsiratták. *Gyerek vagy fiatal* halálakor így kezdődött az ének a *ravatalnál, temetéskor*:

„Oh, milyen szép az ártatlanság
mit követ örök boldogság.
Jól jártál, te szép virágszál,
mert nagy öröme jutottál.!”

Felnőtt ravatalánál a következőt énekeltek:

„Hideg ágyán kiterítve----- (név) -----elpihen,
nem zavarja semmi álmát, nem fáj neki semmije.
Istenem, Istenem, ki voltál mindenem,
Könyörülj én lelkemen!

Tegnap zárta le a szemét a halál hideg keze,
Holnap helyezik gyászsírába Jézusom szent nevedben.
Élet-halál ura, állítsd őt jobbra,
Vidd őt szent országodba!”. Így emlékeztek rá „mesélőim” a következő mindkét idézettel együtt:

A temetőben a kántor és a pap – énekelték régebben:

„Adj irgalmat, adj nyugalmat
Óh, Atyánk a lelkeknek,
Akiért ez áldozattal híveid esedeznek.
Adjon nekik enyhületet,
Végtelen szereteted.
Adj irgalmat, adj nyugalmat
Minden meghalt hívednek!”

A második idézet: „A szerető tanítványnak: Szent Jánosnak mondatott:
Írd föl: boldog mindörökké az Úrban elhunyt halott.
Engedd Uram, hogy halottunk, kiért most imádkozunk: szinte hallja ezen
égi vigasztaló szótátot.

Jézus, ki egész világért feláldoztad magadat,
Legyen tiszta Te előtted ezen tiszta áldozat.
Adjon enyhét, szabadulást és örök boldogulást a még szenvedő lelkeknek,
kik várják irgalmadat!”

Ez a búcsúztató ének ma nagyon ritkán hangzik el, ugyancsak Szegedi tanító úr „korában” volt jellemző. A mostaniak is szépek, de ez archaikusabb.

Divatban volt régebben még a temetőben a **halottbúcsúztató** szokása. Az öregek véleménye alapján: ez a halott iránti tisztelet megnyilvánulása volt. A búcsúztatót a kántor állította össze: a családtól elkérte az adatokat, a rokonsági kapcsolatot, testvérek, sógorok, komák, szomszédok neveit. Meghatározott sorrendben búcsúzott el a halott nevében először a legközelebbi, majd távolabbi rokonoktól, szomszédoktól, falubeliectől. 1970-től ez a szokás fokozatosan elmaradt, az 1990-es évek elejére teljesen meg is szűnt.

Családi legendáriumban őrizzük dédnagymamám: Czakó Julianna bátyjának, Czakó Józsefnek a búcsúztató szövegét. Ez így hangzott: Czakó József, 83 éves felett:

„Leszállott hát a nap – mely oly régen virradt,
meghajlott vállam a hosszú idő alatt.
Akiikkel születtem – majd mind sírban vannak,
Isten úgy adta, én ily soká maradjak.

83 évig jártam a világot,
De nem találhattam fel a boldogságot,
Kápráztatott csalfa fényével az élet,
De ez legszebb óráim – mikor sírba térek.

Ott vár rám mostan – meghalt édes párom,
Azóta búsított érte viselt gyászom.
Vele fáradoztam, vele hadd pihenjek,
Újra boldog leszek – igaz szíve mellett.

Hála az Istennek – bár sok bajt adott rám,
Mégis hű karok közt ért utolsó óráim.
Most már indulok – azért szeretteim,
Így szólnak hozzátok – hidegült ajkaim:

Mihály, kedves fiam – búcsúzom tetőled,
Szeretett menyemmel boldog legyen életed.
Betegségem alatt ápoltatok engem,
Ezen jószágtokért – imádkozom mennyben.

Rózsi, jó unokám – sír a lelked, látom,
A te jó férjeddal – a jó Isten áldjon,
Éltetek napjait kösse szépen egybe
Hit – remény – szeretet hármas szép erénye.

Józsika – Ferike – az Isten Veletek
Jó dédunokáim boldogok legyetek!
Életemnek fája – fejlődjön, viruljon,
Rátok égi áldás harmatképpen hulljon!

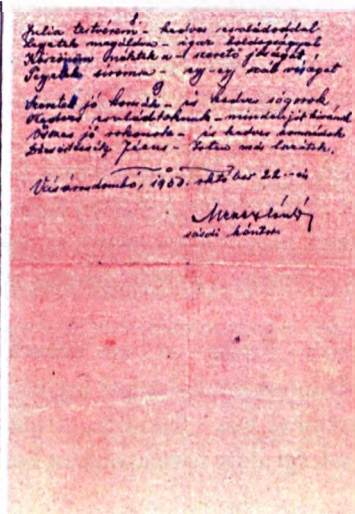
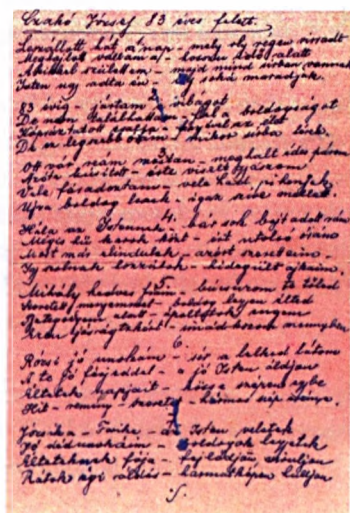
Júlia testvérem – kedves családdal
Legyetek megáldva – igaz boldogsággal.
Köszönöm nektek a szerető jóságot,
Tegyetek síromra – egy-egy szál virágot.

„Szeretett jó komák és kedves sógorok,
Kedves családoknak minden jót kívánok
Összes jó rokonok és kedves szomszédok
Dicsértessék Jézus – Isten már hozzátok!”

Vásárosdombó, 1953. október 22-én, Mezey László, sásdi kántor.

Ma már nem a házából kísérik utolsó útjára a halottat, mert 1995 végére elkészült a temetőben a **ravatalozó** épülete. Az első mocsoládi, akit itt búcsúztattak el: Folkási Pista bácsi volt 1996. január 16-án. A **lélekbarang** is 1996-ban készült el; a Baráti Kör éves találkozásán, a régi Kultúrotthonban mindenki megcsodálhatta.

1996. november 1-jén Dicső Nándorné Kohl Mariska néni temetésén kondították meg először. A harangot az önkormányzat készítette Örbátyánban Gombos Lajos harangöntő műhelyében.





Mocsoládi kiskertek virágai



Virágok

Mottó:

„Neked hódol, **virág!** az egész természet, minden, minden tégedet magasztal!...
Te vagy a jóság fokmérője....
Te vagy a legpazarabbul kiosztott rendjel....
Te vagy a titkok mélységes szekrénye....
Te vagy a tánctermekek díszé, te vagy az étvágygerjesztő díszebédek alkalmával...
Te vagy a legkedvesebb ajándék...
Te vagy a nagy emberek jutalma...
Te vagy a legdíszesebb síremlék...”

Kulcsár József, 1877. Bolygó csillag, futó csillag...
Alsómocsolád.1992. 107.o

Falunkban minden lakóház előtt, a házfaltól az utca irányában a kerítésig húzódott a kiskert, egyik háznál kis, a másiknál valamivel nagyobb területen. Az 1950-es évek végén az udvar egy részét is felástuk, oda is virágot ültettünk, így már komolyabb ágyásaink is voltak. Ezekbe több virágot nevelhettünk.(A virágok nem szakszerű kifejezés, mert a virág a növénynek egy szerve a gyökér, szár, levél, termés mellett, mi pedig a virágzó növényt neveztük virágnak! Annyira belénk rögződött a mondott szó, hogy máig se tudunk rajta változtatni, én is mindig keverem : hol virágot, hol növényt mondok!) Kis területe ellenére igen szép és takaros volt a kiskert, gazdája szépérzékéről, gondoskodásáról tanúskodott A falu szinte minden kiskertjében hasonló virágok nyíltak tavasztól ősziig, néhány kisebb eltéréssel. Én csukott szemmel látom szinte ma is, ahogyan lengeti a szél kiskertünkben a sárga violát, a csillagvirágot és a mályvarózsát! A régiek a sok és fárasztó szántóföldi munka után esténként kapálgatták kiskertjeiket, s mi, leányok igen szívesen vettük át ezt a munkát édesanyánktól. Gyönyörködtünk a virágpompában, és saját vágott virággal köszönthettük meg szeretteinket, rokonainkat. A szép, szívet-lelket gyönyörködtető virágok vonzották a lepkéket, méheket; ez is felkeltette néhányunk érdeklődését. Az „Aki a virágot szereti, rossz ember nem lehet!” mondást is igaznak tartottuk.

A szomszédokkal, barátnőkkel virágmagot, palántát cseréltünk, megbeszél-
tük a növények igényeit, sikeres vagy sikertelen telepítését, s ezzel értelmet
kapott az utcai, járdai beszélgetés is. Nincs a mi virágaink között különleges
vagy védett. A Dunántúl bármelyik településén hasonló fajokkal találkozha-
tunk még ma is, igaz, azóta újakra, behozott, vagy nemesített változatokra,
tájjidegen példányokra is gyakran akadhatunk.

Ebben a fejezetben a kiskertekről, virágokról őrzött saját emlékeimet
idézem fel, nem növényrendszertani, növény-szervezettani és nem is pontos
kertészeti jellemzés alapján, hanem mocsoládi emlékek szintjén....

Évszakonként a következő virágaink nyíltak:

Tavasszal:

hóvirág, gyöngyvirág, jácint, nárcisz, tulipán, árvácska, kéknefelejcs, ibolya,
kerti pipitér, nőszirm, télizöld meténg, azaz kulcsvirág, sárga viola, pün-
kösdí rózsza, orgona, jázmin, szirti gyöngyvessző

Nyáron:

szarkaláb, büdöske, azaz bársonyka, körömvirág, tatárvirág, paprikavirág,
kukacvirág, margaréta, sarkantyúka, mályvarózsa, tátika, kardvirág, szegfű,
dália, szalmavirág, nyári violák, gumós begónia, lepkevirág, azaz csillagvi-
rág, hajnalka, muskátli, petúnia, legényrózsza, liliomok, csillagfűrt, tatárvi-
rág, őszi rózsák, bokorrózsák, tearózsza, futórózsák, verbéna, török szegfű,
jégvirág, azaz tarka kutyatej, rozsmaring, rezedá

Ősszel:

bársonyka, csillagvirág, fátyolvirág, tátika, dália, lepkevirág, sarkantyúka,
hajnalka, muskátli, petúnia, jégvirág, őszi rózsák, bokorrózsák, tearózsza,
krizantém

A legemlékezetesebb növényekről.....

Pünkösdi rózsza: Paeonia officinalis

Népszerűsége igen régóta változatlanul tart a félgömb alakú bokrai, a tekintélyt parancsoló mérete és illatos, szépséges virágai miatt. Május-júniusban virágzott, fehér, rózsaszínű és lila virágszínű volt, de korábban a lila volt a leggyakoribb. Hosszú karógyökere mélyen a talajba fúródott, nehezen viselte az átültetést, vagy ha ezt túl is élte, egy-két évig nem virágzott. Virágai a hajtásvégeken fejlődtek. Bimbósan levágva a vázában jól mutatott, és teljesen ki is nyíl. Nagyon régóta kedvelt a falusi kiskertekben.



Pillangóvirág: Cosmos bipinnatus

Mi csak csillagvirágnak neveztük, mert fehér, rózsaszín és bordó virágai könnyed, légies megjelenést kölcsönöztek neki, és virágai valóban csillaghoz hasonlóak. Erőteljes növekedésű, esős évben vagy öntözve másfél méter magas, nagyon erős szárú, sűrű, sövényyszerű, tetszetős sort képeztek. Leveli keskenyek, világoszöldek; hagyták érvényesülni a lazán álló virágokat. Nyár közepétől novemberig szakadatlanul virágoztak csodálatos színfoltként az egyre kevesebb nyíló virágot mutató kiskertben. Ennek a szaporításával se kellett foglalkozni, mert következő évben rengeteg elszórt mag kikelt és inkább ritkítani kellett.



Bársonyvirág: Tagetes patula

Népi neve: bársonyka, bűdöske. Vázában is hosszú életű, de nem éppen kellemes illatú; főleg olyankor éreztük ezt, ha a szárát megtörtük. Minden megjelenési változatát kedveltük: a törpe és magas, élénksárga, narancssárga és barnás árnyalatait. Őszre bokrai teljesen megerősödtek, dús oldalhajtásokat hoztak létre, szétterültek a földön, és mindenszentekig szinte virágszőnyeget alkottak. Az egész kiskertet, sőt az egész utcaképet meghatározták.



Jégvirág vagy egynyári kutyatej, másnéven tarka kutyatej:
Euphorbia marginata

Ez a tekintélyes megjelenésű, hatvan - nyolcvan cm magas, igénytelen, önmagától szaporodó növény elegáns fehérrel színevel oldotta a szín kaval-kádót. Ez a ritka példányok egyike, mert nem is virágával hívja fel magára a figyelmet, ugyanis virágzati fellevelei díszítik. (Fellevél: a lomblevelek eredési szintje felett található levelek.) Virágai aprók, fehérek, jelentéktelenek, a fellevelek pedig világoszöldek, hófehérrel csíkozottak, tarkázottak. Egész nyáron mutatós, szárazságtűrő, nagy bokrú, igénytelen. A temetőben is szépen díszlik.



Petúnia: Petunia hibrid

Minden mocsoládi kertben nyílt és illatozott. Évente összefüggő, nyár végére terebélyes bokorra növekedő, sok oldalhajtásán is bőven nyíló növény. Akkoriban csak szimpla virágú, fehér, halványlila és kék színű változata volt ismert. Május közepétől a fagyokig virított. Az akkori gyerekek kedvenc szórakozása volt, hogy leszedtük a virágait, finoman eltávolítottuk porzóit és termőjét, majd belefűjtünk és trombitáltunk vele. Nem véletlenül neveztük trombitavirágnak!



Paprikavirág: Salvia splendens

Nyár derekán piros pompába öltöztette a kertet. Folyamatosan virágzott, és szinte rikított a sorban, uralta a területet! Nem haragudtunk ezért, sőt nemcsak egy helyre, hanem elszórva helyeztük el a palántáit, a késő őszi virágzására is számítva. Magját cserepekbe vessük. Jól csírázott, nem volt baj az eredésével sem.



Kerti oroszlánszáj vagy tátika: Antirrhinum majus

Mocsoládon a magasabb változatai voltak gyakoriak. Virágai egyenesen álló virágtengelyen ültek, ezek is alulról felfelé bontották ki szirmaikat, mint a mályvák és kardvirágok. A szívárvány minden színárnyalata előfordult közöttük. Vissza szoktuk vágni, vagy letörtük az elvirágzott tengelyeket, ezután újabb virágokra számíhattunk. Ha az egyes virágait oldalról két ujjunkkal összenyomtuk, kinyílt, mint egy száj: ezért is kapta a népies békátató nevet!



Őszirózsa: Callistephus chinensis

Nem volt olyan porta, ahol legalább tíz fő ne lett volna belőle; ma is elmaradhatatlan a kiskertből! Megjelenése igen változatos: törpe és bokros, felálló szárú, de egészen magas változatai is ismertek. Virágzata még ennél is változatosabb. Az őszirózsa sokszínűséget adott a kertnek. Legrégibb típusai a fehér, rózsaszínű és liláskék színű, egyszerű, azaz szimpla. Növelte a variációk számát a dupla, loboncos, labdaszerű, sőt a cirmos sokféle átmenete. A régi virágvezék őszirózsával és kardvirággal jutnak eszembe! Népi neve: ökörszömű rózsza.



Alacsony csillagvirág: Aster dumosus

Ez a növény viseli szakszerűen a csillagvirág nevet. Húsz – huszonöt cm magas, gyorsan terjedő tövű, lándzsás levelű. Kora őszi virágzása miatt az ősz előhírnökének tartottuk. Virágözön borította el; a szára és levele szinte nem is látszott a sárga közepű, halványlila fészkes virágzatú igen kedvelt dísznövényünknek. Egészen a fagyokig tömötten álló virágszőnyeget adott. Vázába tettük, temetőbe is vittük.



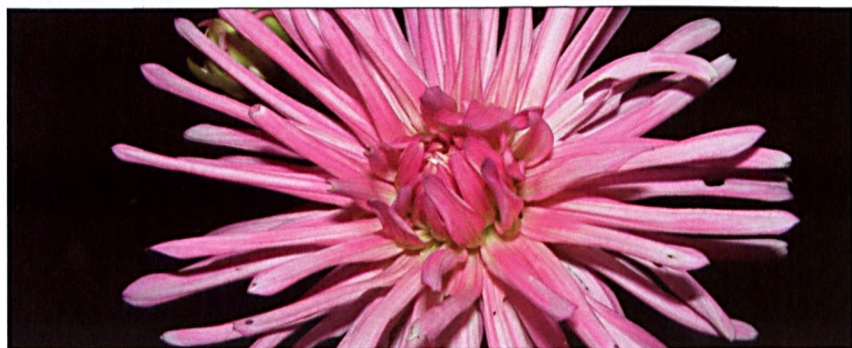
Vasvirág vagy legényrózsa: Zinnia elegans

Két jellemzőjét minden kerttel foglalkozó leány és asszony jól ismerte: vágott virágnak vázába kitűnő, valóban elegáns megjelenésű, másrészt pedig legjobb helybe vetni, mert az átültetést megsínyli, vagy meg se ered. Színei a meleg sárgák, barnák, bordók, pirosak; kék változata viszont nincs. Szára és levele érdes tapintású, virágzata tömött és lazább állású, de mindegyik daliásan egyenes tartású hajtás végén fejlődik.



Dáliák

Nyárra esett virágzásuk kezdete, július utolsó hetében szinte mindegyik tő tele volt virággal. Közkedveltségük egyik oka viszont az volt, hogy ősszel is dúsan virágoztak. Voltak nagy, tányér méretűek, kis ökölnyi gömbhöz hasonlóak, krizantém formájúak, loboncosak. Régen az egy-másfél méter magas változatait neveltük. Ezeket karózni kellett, mert a szára nem tartotta meg sok levelét és nehéz virágait, elfeküdt a talajon. Mindenszentek táján ástuk ki gyökérgumóit, amikor már megcsípte a dér. A pincelépcsőn teleítettük át, majd április második felében ültetés előtt beáztattuk, végleges helyén sekély gödört készítettünk, ezt is beöntöztük, hogy gyorsabban hozzon szárat, levelet. Nagypapám korosztálya gyurgyinának nevezte ezt a növényt. Régi, hivatalos neve Georgina volt; a népi, sajtóságos kiejtés nem is járt ettől messze. Nagy virágait méhek, lepkék, dongók is sokszor felkeresték. Törpe, egyszerű változatait egyre gyakrabban, a régi, magas megjelenésűeket pedig igen ritkán látom a falusi kertekben. Népi neve: gyurgyina.



Rózsák

A rózsáknál a leggyakoribb virág a kiskertekben. Júniustól őszig szinte virágözönnel borította a mocsoládi kiskerteket. Elegáns, illatos, rendkívül változatos megjelenésű és sokféle színű fajtaiban gyönyörködhattünk. Bokorrózsából is többfélét ismertünk, de futórózsából a piros és rózsaszínű volt a gyakori. Őszig többször is virágba borult, illatos virágai csomókban jelentek meg az ágain. Legemlékezetesebb mégis az egy m-nél is magasabb törzsű tearózsa. Fönt, a törzs végén jelent meg a lombja, és minden hajtása virágban végződött. Hosszú közepű virágai méltóságteljes, sárga gömbként illatoztak az ágyások szélén.



Rezeda: Reseda odorata

Ősi magyar virág. Mocsoládon a századforduló után még gyakori volt. Jellemzői szerint a legidősebbek ma is ismerik a faluban, azonban már csak néhány kiskertben illatozott hatvan-hetven évvel ezelőtt. Én már szinte se láttam, csak hírből ismertem. Sárga színű, apró virágai felálló virágfürtöt alkotnak, egy-egy bokron több fürt is található. Szerény megjelenésű, de illatával magára tereli a tekintetet.



Kerti verbéna vagy vasfű: Verbena hibrid

50-70 évvel ezelőtt tömegesen nyílt a kiskertekben, az utóbbi időben viszont alig láttam néhány tövet belőle Mocsoládon. Hosszúkás, finom levelei is dekoratív megjelenést kölcsönöztek felálló hajtásainak. Kék, lila, rózsaszínű és fehér változatai voltak gyakoriak. Igaz, a legtöbb virágzat (nem egy virág, hanem virágok összessége) közepe fehér virágokkal nyílt, s a virágzat szélén sorakoztak többszörös koncentrikus körben a kék, lila vagy rózsaszínű virágok. Vázában önállóan csodálatos megjelenésű volt. Népi neve: verbina.



Kövirózsa: Sempervivum

Nagyon sok háznál megtalálható volt ez a pozsgás faj, amelyik nem is annyira a kiskertben, inkább a kerítés faoszlopaira telepítve, háztetőn, kúttetőn, disznóól tetején növekedett. Nedvét fülbe csepegtették fülfájás esetén. Vaskos levelei szorosan egymáshoz simultak, szabályos koncentrikus köröket alkottak: jó volt rájuk nézni. Néha lilás-piros virágzatát is megfigyeltük. Jellegzetes volt a temetőben: egyszerűen csak a sírra ültették, vagy régi kővázában kapott helyet, amit az idők folyamán kinőtt, majd minden irányban leomlott róla.



Kerti mahónia: Mahonia aquifolium

Örökzöld, fás szárú, igen szép összehatású cserje. Fényes, sötétzöld, fogazott, szúrós leveleivel nekem télen tetszett legjobban, akkor vöröslő foltként kandikált ki a hó alól. A kiskert valamelyik sarkába ültettük, hogy szúrós-sága miatt ki tudjuk kerülni. Kora tavasszal élénksárga virágzatot hozott, júliustól pedig kékes-fekete, hamvas bogyóival díszelgett. A mocsoládi öregek mindenszentekkor koszorút kötöttek belőle, de csokor zöldjének is megfelelt, mert élénk és üde maradt sokáig.



Krizantémok

Szeptember végétől november végéig ez a szép növény adta meg a kertek jellegét, hangulatát. Az egész növénynek semmivel össze nem téveszthető illata nyugodtan nevezhető az őszi illatának, mint ahogyan a tavaszénak az orgona! Mocsoládon krizántin volt a becsületes népies neve. Kertjeinkben törpe és egészen magas szárú, fehér, sárga, sötét bordó, okkersárga barnával cirmos, kisvirágú egyszerű, nagyobb virágú és loboncos, liláskék árnyalatúból többféle is nyílt a kertekben. Mutató és tartós volt temetői vázában vagy csak csokorban letéve a fejfa mellé, mint ahogyan régen volt szokás. Tartósságát igazolja, hogy a fagy beálltakor levágtunk egész virágzó bokrokat jó hosszú szárral, a nyári konyha hűvösébe, vödörbe állítottuk. Hosszú szárát időnként visszavágtuk, vizét cseréltük, s így néha még karácsonyig is volt friss virágunk a vázákban. Néhány éven belül az élő tövek elbokrosodtak, őszi töosztással átültettük, vagy elajándékoztuk a felesleget.



Labdarózsa: Viburnum opulus

Feltűnő, szép, tavasszal nyíló cserje; április- májusi virágzása az orgonáéval esik egy időbe. Nehéz és intenzív illatú, három-négy méteres, kisebb fának is felfogható. Érdekessége, hogy a kezdetben zöldes-fehér, majd szabályos gömbbé kerekedő hófehér, igazi hólabda alakú virágzata se porzót, se termőt nem tartalmaz, magról nem lehet szaporítani.

Eszembe jutott a vele kapcsolatos népdal:

„Rózsa, rózsa, labdarózsa levele,

Csak egy legényt neveltek a kedvemre”...



Szegfű: Dianthus fajok

Nyár elejétől késő őszig láthattuk valamelyik szegfűfajt nyílni. A sötét lila virágú, erős illatú enyves szegfűt az ágyások szegélyére ültettük. Rövid szár végén hozta tömött szirmú virágait. A szegfűszőnyeg olyankor uralkodott szépségével a virágok felett. A gypszegefű fehér és rózsaszínű virágaival követte az előzőt. A nagyvirágú piros, rózsaszínű, fehér és sárga színű, tövekből is volt néhány a kiskertben; de ezek főleg szimpla, egyszerű virágúak, ritkábban duplák. Az egynyári fajok virágai ugyanúgy tartósak, hosszan nyílóak voltak, mint az évelők.



Nőszirm: *Iris germanica*

Májustól virágzott ez a gyönyörű kék virágú növény. Tetszetős, nagy virágai jól mutattak vázában, de az ágyásokban lévő bokraikon voltak igazán szépek. A földben elhelyezkedő, gyöktörzséből hajtott ki minden évben, soha nem volt rá gondunk. Levelei hosszúak, a földön elterülőek voltak. Ősszel se kellett betakarni, mert jól tűrte a hideget. Fehér és cirmos változatait is ismertük.



Jázmin: Jasminum

Virágzása idején szemet gyönyörködtető cserje. Fantasztikus illatú virágai harangra emlékeztettek; hófehér szirmukkal fehérbe borították az ágak végéig az egész növényt. Elvirágzásuk után szinte nem is vettünk róluk tudomást, csak a következő nyár elején, amikor újra virágzott.



Margaréta: *Chrysanthemum maximum*

Elegáns, sudár tartású, nem illatozó kedves virágként jut eszembe. Júniustól nyíltak hófehér virágszirmú és sárga közepű virágai, a legtartósabb vázai virágok egyike volt. A kert legnaposabb helyén pompázott legszebben. Ősszel töosztással szaporítottuk. Magas és alacsony változatát ismertük.



Sarkantyúka: Tropaeolum majus

Mocsoládon cserépbe ültetve a gang szélén, a muskátlik között; vagy a kiskert árnyékos sarkában zöldelltek bokrai. Kúszó növény volt. Egy-két méteres szárán pajzs alakú leveleit a levélnyelek esernyőként tartották, fehér közepükkel látványos színfoltot jelentettek. Virágai élénk narancssárgák, kikandikáltak a lomb közül. Májustól október végéig megszakítás nélkül virágzott. Az orgona és labdarózsa bokrok alatt nyár végére összefüggő virágzónyelet alakított ki; a cserépbe ültetett pedig a mai futó muskátlihoz hasonlóan lefelé csüngött.



Fátyolvirág

Légies megjelenésű, magas szárú, szárán végig virágokat hozó őszi faj. Régen általános volt a kiskertekben és a temetőben; ma már csak nagypapám sírján található két bokor, és a mi badacsonyi szőlőnkben. A legkésőbbben virágzó növény, apró virágai a komor novemberi időt vidámítják. Élvelő, gyorsan terjed.



Nefelejcs: Myosotis sylvatica

Kétnyári növény. Ősszel palántáit a tulipánhagymák közé ültettük. Az egész növény szürkés színű, mert nemcsak finom, keskeny levelét, hanem szárát is szürke színű szőrök fedték. Égszínkék, hosszú ideig nyíló virágaival jellegzetes volt a többi tavasszal nyíló virág között.



Szarkaláb: Consolida ajacis

Nálunk az egynyári, kék, fehér és rózsaszínű, szimpla virágúak nyíltak seregestül a kertünkben. A szarkaláb szép, sarkantyús, keskeny levelű, a virágait kiemelő, laza hajtású növény. Augusztus közepétől virágzott, magot érlelt és hullatott, vagyis elég gyorsan elvirágzott. Töveit eltávolítottuk, apró magjait viszont szétszórta, így a következő évben újra sok példányában gyönyörködhattünk.

Ritkábban élő változata is látható volt néhány kertben, világoskék vagy búzakék színben. Egy méter magas, tekintélyes virágoszlopa ősszel másodvirágot is hozott.



Mocsoládi ételek



Mottó:

„Ami az öregek életének egy része, a fiataloknak elhalványuló emlék, az unokáknak ködbe vesző legenda...” Csányi László: Bejártam Tolnát - Baranyát, Móra Könyvkiadó, 1988. 97. o.

Ez a fejezet is a ködbe vesző legendát próbálja megörökíteni, emléket állítva azoknak a falubelieknek, akik a 20.sz. első felének nehéz, emberpróbáló, keserves körülményei között éltek fiatal éveiket, majd középkorukat; akik süttöttek, főztek ünnepnapokon és szürke hétköznapiakon...

A történelem mára már Mocsoládót is megváltoztatta. A jobb életminőségnek, a több pénzt eredményező életformának mindannyian örülünk! Szomorú azonban az, hogy a családok harmadik, negyedik generációjának tagja mára már nem látja, nem is hall a régi sütő - főző alkalmazásokról, még mese formájában is kevés szülő és nagyszülő beszélget vele erről. A fiatalok passzív szókincsében se szerepelnek pl. a következő szavak: dagasztóláb, pemet, ribli, hogy csak a kenyérsütés kellékeinél maradjak. Sok minden kicserélődött a falvakban városra és külföldre - a nem vitatott jó hatások ellenére - ezzel az a legnagyobb baj, hogy eközben meghonosodott az őseinktől idegen szokásrend, és gondolkodásmód. Az is elgondolkodtató, hogy az új, az idegen gyorsan gyökeret eresztett, a régi pedig elsatnyult. A régi receptek is feledésbe merültek, pedig sok közülük egyenesen kitűnő ma is! Újabban éppen az a divat, hogy a régi szokásokat, recepteket, ruhákat, táncokat, rigmusokat, verseket, lakodalmas szokásokat előveszik, megtanulják, előadják, versenyeznek vele! Jó lenne tehát, ha mindent megőriznénk, el se felejtelnénk, mert akkor nem kellene újra betanulni és kötelességünk is a megőrzés!

Másképpen főztek hatvan - nyolcva éve, mint ma; másképpen egyik faluban, mint a másikban, sőt azonos faluban is másképp egyik házban, mint a másikban. „Ahány ház, annyi szokás”, azonban a hosszú évek, évtizedek alatt kialakult és ismétlődött étrend az egyes évszakok és jeles ünnepek fogásait az egész faluban hasonlóvá, majdnem azonosá tette.

A háziasszonyok megbeszélték egymással, ugyanúgy, ahogyan ma is, ki

mit és hogyan főz, ezek pedig beváltak és hagyományozódtak. Az akkor még jellemző önellátó életforma, a háztartás gépesítésének alacsony szintje, a faluban dolgozó asztalos, ács, bográn, kovács a használati tárgyak, eszközök elkészítését végezte. Ezekkel a tárgyakkal minden háztartás rendelkezett. A józan, furfangos paraszti ész, a kényszer, a szükség teremtette meg az akkori kellemes és finom fogásokat, ezeket évről évre azonos módon készítették el, és fogyasztották. Hol van már az idő, amikor azt a ma nevetségesnek számító két sort mondták a régiek: "Újdonság a gyomorba, betegség a pokolba!", a föld évi első termése elfogyasztásakor. Pedig igazuk volt: nem juttattak vegyszert, gyomirtót, műtrágyát ilyen módon a szervezetükbe, mivel megvárták a nyár derekán érő saját paprikát, paradicsomot Addig is ők savanyú káposztát, új hagymát, uborkát ettek.

A régiek és a mai emberek már nem azonos módon vesznek részt az asztalra kerülő alapanyagok megtermelésében: a ma élők inkább boltból veszik meg azokat és sok félkész, vagy készterméket fogyasztanak. Szerencsére a hűtőláda megkönnyíti a mai kor embere számára, hogy fagyott állapotban a zöldség, gyümölcs és a hús hosszabb ideig friss maradjon. Érdemes elgondolkodni azon, hogyan is történt a megtermelt nyersanyagok tartósítása régen, milyen fortélyai voltak a tárolásnak, felhasználásnak!

Megérdemel egy villanásnyi odafigyelést, hogy mi is történt a régi sütőfőző alkalmatosságokkal, a tárolás eszközeivel, a kenyérsütés kellékeivel az utóbbi ötven-hetven évben! A vázon abroszok, kovászos zacskók és szakajtóruhák a falvédőkkel együtt a legszerencsésebbek, mert összetűrve a kombináltszekrény polcain pihennek ill. pihentek addig, amíg újra az érdeklődés középpontjába nem kerültek. A falvédők azért is érdemelnek néhány szót, mert naponta látuk azokat, hiszen a sparhelt mögött, vagy a konyhában máshol is díszítették, védték a falat. Eredetileg a füstös konyha falán helyezték el azokat. Kezdetben vékony fából készültek, majd a piros és kék szárítottással kivarrott kézimunkák jöttek divatba. Mocsoládon minden háznál több is készült ezekből. Az 1950-es években a minden közös nevezőn elv nyomta rá a bélyegét a falvédőkre is: már gyárilag nyomtatottak, színesek voltak, nem kellett kivarni se azokat, csak felhelyezni a falra. Ezek szentimentálisak, giccsesek, igénytelenek, sablonosak voltak. Némelyik tanító szándékú és erősen hatott mindegyik az érzelmekre. Mára már a múzeumok kellékei mind. A falvédők az egész országban azo-

nosak voltak, nemcsak Mocsoládra jellemzőek: szorgalmas háziasszonyt, annak intelmét vagy szerelmespárt ábrázoltak. A mi családunknak három falvédője közül kettő piros száröltésű és egy gyárilag nyomott, felírásuk a következő: „Rendes és tiszta az én konyhám, így tanított édesanyám”; „Piros pünkösdi napján imádkoztam érted”; „Bármerre visz sorsom útja, hazavágyom csendes kis falumba”. Más mocsoládi családoknál is hasonló falvédők voltak, a szekrényekben minden bizonnyal vannak is! A kuglófsütők, dagasztótálak, mozsarak, köcsögök jobb esetben a lakás díszei konyhaszekrények tetején, mint ahogy nálam is. Rosszabb esetben a padlás poros zugaiban porosodnak azok, amiket még nem evett meg az idő. Néhány tejes fazéknak különleges új feladata lett az 1950-es évek végén, főleg a szőlősgazdák házánál. Nagypapám is ezt tette kint a Badacsonyon: madzagot kötött a nyakára és a pince előtt álló beton permetezőkádból azzal merítette az esővizet a kézi működtetésű permetezőjébe. A szakajtókban dughagymát, babor tároltak a padláson vagy tojást a spájzban, a bucsérban aszalt szilvát a padláson vagy a padlásfeljáróban. A fészerben, kamrában a legtöbb egyszerűen tönkrement. A sok szép szakajró sorsa hasonló, de cekkert (ami kétfülű volt) és kézbéli kosarat (ez az egyfülű) se lehet már találni a faluban. A cekkerben a kötés-horgolás motringjai, félkész terítők, tutyik, kötött egy-és ötujjas kesztyűk sorakoztak az 1960-1970-es évekig, a kézbéli kosár pedig tojás és gyümölcs szállítására, tárolására szolgált. Elbontották a kemencéket, a dagasztóláb és a kisebb teknők a disznóvágás kellékei lettek, s ahol már disznót se vágnak, talán még ott is fellelhetők. A dagasztóteknő még ma is alkalmas a bab szétterítésére, dió és mák szárítására, mert ez a legerősebb, legtartósabb az összes eszköz közül. A sparhelt talán néhány nyári konyhában még hasznosul, de az is jó, ha csak ott áll. Amíg nem lesz a falunak falumúzeuma, addig valahogy át kellene vészelnüök a tárgyaknak a padlások tisztára söprését, kacattá minősítésüket, kidobásukat!

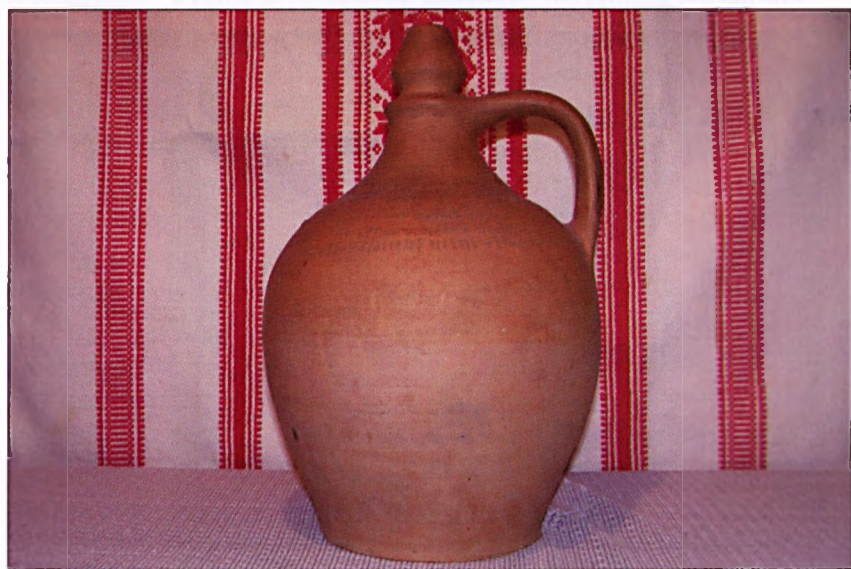
Famozsár, törő:

sót, cukrot, mákot törtek össze benne. Egy darab fából készült, vas körpánttal erősítették. Esztergályozott munka az 1940-es évekből.



Mázatlan cserépkorsó:

a kutakról vizet vittek benne. Beütögetett pontsor díszítése még fokozottan széppé teszi keccses alakját.



Kuglófsütők:

a század elején készültek; hosszú életűek; sokat használt tárgyak voltak kemencében, sparhelt sütőjében.



Köcsögök, tejefazekak:

aludttej volt bennük vagy szilvalekvár. A kemence melegét is kibírták, évente akár két-három alkalommal is.



Mázas kétfülű cserépfazék (barna és zöld):

Főleg szilvalekvárt tartottak benne.



Fakanalak:

a kisebbeket rántás keveréséhez, a nagyobbakat zsírsütéshez és lekvár főzéshez a cigányok készítették régen, mint ahogy a bélmosó teknőket is.

Mázas egyfülű cserépfazék (barna):

Főleg szilvalekvárt tartottak benne.



Dagasztótál:

az ünnepi kalács, kuglóf, bukta dagasztására szolgált.



Falvédők:



Szakajtóruhák:

házi készítésűek; mestermunkák



Vászon abroszok:

a ház asszonyait dicsérik; horgolt betéttel vagy piros szőtt díszmintákkal.



Két recept az 1932-ben kiadott kisméretű falinaptárból...

Töppörtyűs pogácsa.

50 dgr. liszt, 3 tojás sárgája, 4 fillér ára élesztő, kis tejben megkeleszteni, kevés só, bors, amennyi tejfelt a tészta felvesz, $\frac{1}{2}$ óráig pihegni hagyjuk. Azután kisodorjuk, 25 dgr. darált tepertőt egyenletesen rákenni, összehajtani, háromszor kisodorni, $\frac{1}{4}$ óránként pihetetjük, kiszaggatni, tepszibe téve megkenni, gyors tűznél sütni.

Sós stangli.

30 dg. liszt, 12 dg. vaj, tejjel jól összegyurva kétszer kinyújtani fél ujjnyi vastagságra, tojással megkenni, a tetejét sóval és köménymaggal meghinteni, rószaszínűre megsütni.

1932	Február	29 nap
28	Vasárnap Ocult v.	
29	Hétfő Román	
1	Kedd Albin	Marcus
2	Szerda Simplic	
3	Csütörtök Kunig.	
4	Péntek Kázmér	
5	Szombat Örséb	10

1932	Május	31 nap
15	Vasárnap Pánk. vas.	
16	Hétfő Pánk. hétfő	
17	Kedd Paskái	
18	Szerda Venanc	
19	Csütörtök Coelesztin	
20	Péntek Bernardin	
21	Szombat B. András	21

A régiek nagyon praktikusan ettek: *mindent a maga idejében*. Megtermelték, és amikor megérett a gyümölcs, zöldség, akkor fogyasztották. Például meggyaszós leggyakrabban az év folyamán meggyérés után került az asztalra; ugyan pincés meggyből is készítettek ünnepi vásárnapokon, de nem túl gyakran. Ennek egyszerű magyarázata: akkor még nem volt hűtőláda, ezért nem lehetett tetszés szerinti időpontban fogyasztani sem. Nem volt a faluban húsbolt, ezért a baromfiudvar szolgáltatta – vásárnap reggel levágva – az aznapi húsleveshez, főtt húshoz a csirkét, tyúkot, *azaz frissen vágták le*. Disznóvágás után sózták és füstölték a feldolgozott vagy későbbre hagyott disznóságot. Friss hús erejével hatott azonban a disznóvágás után lesütött oldalas, amit nagyobb lábosba raktak, zsírral leöntötték, és hűvös helyre tették. Hónapok múlva megfelelő számú szeletet felvettek, kiolvasztották, és fejes salátával, tört krumplival friss hús gyanánt fogyasztották. Különleges finom íze volt, máig emlékszem rá.

A *sózás* nagy fakádban történt. Legalulra az egyenként alaposan besózott sonkák kerültek, majd a szalonnák, oldalasok, kisebb-nagyobb húsok, húsos csontok, legfelül pedig a jól megtisztított láb, azaz köröm, végül a fül. Többször megforgatták a húsokat; a két nagy sonkát öt-hat hétig is benne hagyták, míg a só jól átjárta; a többit hamarabb füstre tették.

A kolbászt másnap, disznóvágás után rudakra rakták, pár napig *füstölték*; a szalámit pedig hosszabb ideig. A füstölés külön művészet: kemény fa (tölgy vagy akác) fűrészporral és csak lassan volt tanácsos tüzelni, hogy hideg füstöt kapjon a hús és szép pirosra száradjon. Az orja nevezetes, mert tavaszi vásárnapok húsos káposztája készült vele. Ami nem fogyott el a sózóból – kétszer kocsonya is készült közben –, azokat a húsokat a sonkával és szalonnával együtt megfüstölték; majd ezután a hűvös, szellős padlás húsforgóira kerültek. Innen nyár elején levették, és langyos vízben kiáztatták. Ekkor is a káposztát gazdagította; bolondította meg; akár orja, akár oldalas.

A füstöltek közül a szalámi és a kolbász a kamrában lévő rudakra került, föl, a polcok fölé. A paprikát és paradicsomot a sonka és szalonna egy része még megvárta nyár derekáig, mert beosztották a háziasszonyok.

Főzelékek mellé nyáron a sonkából – friss disznóhús híján – rántott sonka is készült. A sonkából szép szeleteket vágtak, tejben áztatták – ez

elvette a füstös szagot –, azután tojásba, zsemlemorzzába mártva zsírban kisütötték.

A falu egyetlen *jégverme* az 1940-es években a csarnokkal szemben, a mai tekepálya és játszótér felső felén volt. A falusi férfiak gödröt készítettek, és szalmával vastagon kibélelték. A befagyott tó jegét felvágták hosszú csíkokra, majd lovas kocsikkal felhozták a rétről és telerakták a vermet. A verem teteje szalmával és náddal volt letakarva.

Azokban az években a faluban már működött tejcsarnok: a tejet lefőlőzték és a tejszínt a jégverembe vitték le, majd vasárnaponként szállították el. Ha kényszervágás volt a faluban –, borjút vagy tehenet kellett levágni-, azok húsát is levitték a néhány lépcsőn megközelíthető verembe, majd a falusiak között kimérték. A kocsmáros is hűtött ott italokat.

A káposztát *elvermelték*, de ha a családnak nem volt pincéje vagy ötven-száz zsáknál több krumplija termett, akkor annak jelentős részét is így tartották el. Az előbbiekhöz hasonló módon gödröt ástak a férfiak, szalmával bélelték; beleöntötték a krumplit vagy a káposztát, szalmával takarták be és földdel jól lefödtek. A krumpliból a vetőmagnak válogatott apraját sokszor vermeléssel helyezték el, április 4-én, vagy ahhoz közeli napokban csak megbontották a takarást és már ültették is! (Nem vetették, mert vetni csak magot lehet; a krumpli pedig a növénynek földalatti szára: rügy van rajta, ezt volt Mocsoládon a csírja)

A sárgarépat, petrezselymet, pasztinákat, fekete retket *száraz homok közé* tették a pincébe vagy pincelépcsőre, esetleg papírsákba ugyancsak a pince lépcsőjére.

A fahordóban *savanyított* káposztát is a pincében tárolták; elkészítése nagy gondosságot igényelt. A káposztát szálasra legyalulták, de fejet is hagytak, hogy levél legyen a töltött káposztához, mint mocsoládi nemzeti eledelhez! A hordóban a káposzta lenyomkodását, vagyis a hordóból a levegő eltávolítását egy erre a célra készített fatalp-szerű szerszámmal végezték, vagy mezítláb taposták le a lányok. Fiatal, egészséges és jó lábú lehetett csak a taposó, aki a művelet előtt tisztára mosta a lábát. A hordóba egy sor káposztát terítettek, majd egy marék sót szórtak rá, babérlevelet, egész borsot, és elkezdődött a taposás. Ezután újabb káposzta sor, sózás, fűszerezés, csöves paprika és birs szeletek sem hiányozhattak. Addig kellett egy-egy sort taposni, amíg habos levet nem eresztett.

tollsöprű, ritka szövésű házi vászonból elkészített kovászos zacskó és kovász, másik nevén: ribli. Mocsoládon sajnos egyetlen kemence sincs már a régi időből, mindet elbontották az 1960-as évek közepén. Fő oka az volt, hogy boltból vásárolhattuk a kenyeret. A többi kellék - mivel nem volt rá szükség – az új feladatában tönkrement, kidobták, elhasználódott.

A kenyérsütés menete

Előző este bevitték a konyhába a dagasztólábat, ráhelyezték a dagasztóteknőt, majd beleszitálták a lisztet: hat főből álló család részére hat kenyérhez hat csapott szakajtó lisztet. Ez kb. kilenc kilót jelentett. Ezután a kovászt langyos vízben megáztatták. Minden családnak volt két sütés között kovásza. Ezt az előző sütéskor hagyták és vászonzacskóban, szellős helyen, megszáritva tartották. A feloldott kovászt a teknő egyik sarkában, a lisztben kialakított mélyedésben liszttel összekeverték. Az 1920-as évek utolsó éveiben jött divatba az élesztő, attól kezdve kb. három dkg élesztőt is keverték a kovászhoz. A teknőt ezután letakarták, másnap reggelig kelni hagyták. Csütörtökön kora hajnalban ébredt a háziasszony és kezdte a dagasztást. Közben vizet melegített, langyos vízben feloldott sót kevert a kovászos részhez, egy kenyérhez egy evőkanál sót számított. Az így elkészített kovászból vett ki a következő sütéshez. A dagasztás igen nehéz munka volt, két kézfejjel nyomkodva és forgatva legalább egy órahosszat tartott. Akkor lehetett befejezni, ha hólyagos lett a tészta, a kézfejtől és a teknőtől is elvált, a háziasszony homlokáról pedig patakozott a verejték. Ezután újabb takarás és kelesztés következett. Eközben a szakajtókat egymás mellé helyezték a konyhaasztalra, egy-egy szakajtóruha került mind-egyikbe. Meglisztezték azokat, hogy a tészta bele ne ragadjon. Elérkezett a kenyér kiszakítása: egy darabot kiszakítottak az egészből, szép gömbölyűre gyúrták, majd a szakajtókba rakták. A szakajtóruha négy sarkát a kenyérre felhajtották és az egészet abrosszal letakarva egy óra hosszat kelesztették. Közben befűtötték a kemencét. A mi kemencénkbe hat kenyér fért, ehhez két kéve rőzsét tüzeltek el. Akkor volt éppen elég meleg a kemence, ha az alja (feneke) pirosan szikrázott, a teteje pedig kifehéredett. A még élő pazsát kihúzták szénvonóval a kemence ajtó elé. A pemetet, amely hosszabb botra ráerősített kukoricacsuhé volt, megvizezték, és ezzel tisztára söpörték a kenyerek helyét. A megkelt kenyereket egyenként a kenyeres

lapátra öntötték a szakajtóból, és vizes kézzel megsimították a tetejüket. A sütőlapáttal úgy kellett bevetni, hogy a kenyerek nem érhetek össze. Végül a kemenceajtót becsukták, két óra múlva pedig kiszedték a finoman illatozó házi kenyeret. Tollseprővel az alját megtisztították az esetlegesen ráragadt hamutól, abrosszal letakarták, s ha félig kihűlt, már meg is vágták! Nagyon finom volt. Mindenki szerette a kenyértésztából készült langallót és a dagasztóteknő oldaláról összegyűjtött maradék részből, amit úgy neveztek: vakaré elkészített pompost. Kisméretű kenyér volt ez, a langallóval együtt legutoljára tették be a kemencébe, és hamarabb megsültek, mint a kenyér. Reggelire ilyenkor ezeket ette a család: zsírral vagy tejföllel megkenték, és azonnal fogyasztották.

A forró kemencében a kenyerek után tepsibe tett gyümölcsöt aszaltak, a lekvárral teli köcsögöket dunsztolták, sőt az öt literes üvegekbe tett savanyú uborka is jól elállt, ha a kemencében dunsztolták.

Ételek Mocsoládon: jeles napokon és szürke hétköznapiakon.

A teljesség igénye nélkül adom közre az ételek felsorolását. Lehet, hogy más ételt is főztek a mocsoládiak az egyes alkalmakkor! A nagyobb ünnepeken azonban biztosan olyan fogások kerültek az asztalokra, amilyeneket adatközlőimtől hallottam, és magam is tapasztaltam hosszú éveken keresztül.

Disznóvágáskor: kora reggel egy kupica pálinkát ittak a férfiak, és hozzáálltak a komoly munkához. Tízórára liszbe forgatott és sütőben megsütött májat kínált mindenkinek a szakácsnő. Néhány falatot gyakran csak állva kaptak be a felnőttek a szorgalmas munka közben. Ebédre elkészült a disznótoros savanyú leves, hozzá főtt krumplit szolgáltak fel, majd pörkölt, tepsiben szép pirosra sült hús következett savanyú paprikával, savanyú uborkával és tormával. A vacsorát disznótornak hívták, ez volt az igazi eszem-iszom. A napi munka eredményét végig kóstolta, bírálta a népes társaság. Gőzölgött a finom orjaleves, házi cérnamerélt került bele. Ez után következett a sült hurka, sült kolbász sült krumplival, de nem maradhatott el a vesevelő sem. Feltálták a délről maradt pörköltet és a savanyúságokat, de a friss kolbászhoz a kissé csípős torma volt a kedvenc! A kiadós lakoma végét vagy a szalagos fánk, vagy a délután elkészített há-

jas pogácsa zárta. Vacsora közben figyeltek az ablak felé is, mert jöhettek a maszkák, akik nyársat dugtak. A szomszédok vagy falusi fiatalok megles-ték a disznóölés eseményeit, verset költöttek vagy csak leírták, ágas bot végére tűzték a papírt és megzörgettek a bottal az ablakot. A vacsorázók elolvasták a levelet, jót nevettek rajta, majd hurkát, kolbászt, hájas pogácsát vagy fánkot tűztek a nyársra. Ezt később elvitték a hívatlan vendégek, és megették, amit kaptak. A gazdáék kóstolót küldtek a közeli rokonoknak másnap, majd azok is viszonozták ezt disznóölésükkor, így többször volt friss hurka, kolbász, töpörtyű, háj a házaknál.

Disznóvágás utáni időben, farsang alatt a következő ételeket készítet-ték, váltogatták a családok ízlésük szerint. Különböző egyszerű levesekkel egészítették ki ezeket, sokszor csak kenyeret fogyasztottak a második fogásokhoz. Felsorolva: hurkás mártás, savanyú mártás, sült hurka, májas hurka, abált szalonna, tokaszalonna sütve, töpörtyű, húsos káposzta, kocsonya, gánica aszalékkal, babfőzelék kifőtt tésztaival, krumplis gom-bóccal, párolt káposzta, pri. Édesség és nyalánkság volt: a farsangi szalagos fánk, forgácsfánk, hájas pogácsa, töpörtyús pogácsa, prósza, palacsinta, sütőtök, morzsolt kukorica sós vízben főzve, pattogatott kukorica. Bab-leves sokszor került az asztalra akár füstölt oldalassal vagy kisebb füstölt húsos csonttal.

Nagyböjtben a következő ételeket főzték gyakran a háziasszonyok: több alkalommal bablevest, babfőzeléket, és gyakran sópogácsát sütöt-tek. Barátfüle, mákos nudli, szilvás gombóc, lekváros gombóc, káposztás gombóc, darás=grízes tészta, kukoricadara hagymás zsírral, krumpli derc=babérleveses krumplifőzelék. Ezek biztosították a változatosságot.

Nagypénteken, nagyszombaton: Az év legböjtösebb napjain a mélyen vallásos asszonyok teljes böjtöt tartottak. A hagyományos ételek a kö-vetkezők voltak: sóba-vízbe bableves, mákos és diós laska, mákos guba, számártúró, azaz babsaláta. Nagypapám korosztálya az 1920-1930 körüli években nevezte számártúrónak ezt a böjtös ételt. Úgy készült, hogy sok főtt babot túróval és karikára vágott vöröshagymával összekeverték és fogyasztották. Nagypénteken az étkezésnél jobban várták a Passiót.

A passió s gárda tagjai szüleim iskolás korától a kommunizmusig azonosak voltak. Csordás János, Bükkösi József, Bódog Antal, Bódog Ferenc, Gaál János, Kutnyánszky Ernő, Mayer Antal. Kardos Olga kántor és Annus nővér idejében is tanulták, elő is adták a Passiót nagypénteken és virágvasárnap. Azokban az években Vadász Margit néni és Rózsa Annus néni is a szereplők közé tartozott.

Jeles napokon: húsvétkor, karácsonykor, búcsúkor, keresztelőn. Húsvét reggelén ételszentelés volt a templomban. Szép szőttes konyharuhával letakart kosárban vitték a lányok-asszonyok a reggelire való: főtt sonkát, főtt kolbászt, hímest tojást, fonott kalácsot, likas kalácsot, tormát. Hazatérésük után az egész család fogyasztott a szenteltből. Az ebéd fogásai mind a négy ünnepen azonosak voltak: tyúkhúsleves, főtt hús meggyuszósszal vagy paradicsommártással, fokhagymaszósszal. Következett a mocsoládiak nemzeti eledele: a töltött káposzta, azután sült húsok, savanyúságok. Végül túrós-, mákos-, káposztás és diós rétes, kalácsok. Ismertük a mondást: „Kalácsot karácsonykor, húst húsvétkor...”. Az utóbbi ötven évben divatos karácsonyi sütemény lett a bejgli. Cigányrétesnek is mondták, mert hasonlóan készült, mint a rétes, csak sötétebbre sült. Karácsonykor az éjféli mise után kocsonyát evett az egész család.

Nyári munkanapokon: Reggelire tejeskávé kenyérrel, de voltak családok, akik rántott levest, köménymagos levest, tejes levest fogyasztottak. Az ebéd és vacsora választéka volt: paradicsomleves, krumplileves, zöldbableves, kajdena = lisztes tojásrántotta; sült paprika, tejbegríz lekvárral, tojásos nokedli salátával vagy döglött salátával, jobb esetben pörccel. A pörcc kevés vízzel kimelegített töpörtyű volt. Mákos tészta, krumplis tészta, darás = grízes tészta, barátfüle, krumplis nudli, tökfőzelék, édeskáposzta; mindkettő rántott sonkával vagy sült szalonnával; tepsis krumpli, gombapörkölt nokedlival, rántott pöfeteg tört krumplival, paprikás krumpli kifőtt tésztával és uborkasalátával; spenót főtt tojással, főtt krumplival esetleg bundás kenyérrel; krumpli derc, buggyantott tojás, babfőzelék füstölt csülökkel vagy füstölt oldalassal; tejfőlös tőró.

Nyári vasárnapokon: tyúkhúsleves, főtt hús szószokkal, nyúlpaprikás, fokhagymával tűzdelt nyúlcomb tört krumplival, tyúkpörkölt nokedlival, húsos káposzta füstölt orjával vagy füstölt oldalassal; sült húsok, kevert kalács, kelt rétes, lekváros bukta; az 1950-évektől gépi keksz= darálós keksz.

Aratáskor, búzahordáskor: Az volt a szokás, hogy az első kocsi gabona hazaérkezése után villás reggelit ettek: párolt gömböcöt –disznósajtot - főtt krumplival és uborkasalátával. Kínáltak még házi sonkát, nyers gömböcöt, szalámit szeletelve, és hozzá zöldpaprikát. Délben ünnepi ebédnek megfelelő fogások váltották egymást ezen a nyári jeles napon: húsleves, pörkölt nokedlival, esetleg főzelékkel, töltött káposzta, sült és rántott hús. A gabonahordás pörköltje külön is említésre méltó a változatossága miatt: készült birkapörkölt nokedlival, de tyúk-, liba-, kacsapörkölt is nokedlival vagy főzelékkel, a legkülönlegesebb pedig a nyúlpörkölt volt gerslivel. A gersli=hántolt árpa, belőle a köret úgy készült, hogy hagymás zsíron párolták, sót és piros paprikát tettek hozzá és lazán szétesős állapotig főzték.

A sütemények: fánk vagy forgácsfánk, valamint rétes vagy kelt rétes közül valamelyik. Vacsorára a déli maradékot fogyasztották el. A módosabb falubeliek, akik részesekkel dolgoztattak, áldomást adtak ilyenkor.

Lakodalomban: Az esküvő a kora délutáni órákban történt, ezért már ebédet is adtak: pörköltet disznóból vagy marhából, rizs, és krumpli körettel. Savanyúságot vagy a maga idejében fejes salátát adtak hozzá. Az utolsó fogás az ilyenkor elmaradhatatlan kuglóf, kalács, rétes is. Vacsora: húsleves, töltött káposzta, sült, töltött és rántott húsok; ezeket a rétesek követték, és az utóbbi évtizedekben apró sütemények, torták.

Szüreten: Nem volt minden mocsoládi szőlősgazdának prэшáza a szőlőnél, így náluk a segítségek hideg ebédet kaptak: füstölt sonkát, nyers gömböcöt, kevert túrót vagy körözöttet és zöldpaprikát. A meleg ebédet a háziasszony otthon főzte meg és a prэшáz közelében felállított asztalnál vagy az ideiglenes asztalnál fogyasztották el. Rögtönzött asztal lehetett a leakasztott pinceajtó, amit szép szőttes abrosszal letakartak, és jó étvágygal ebédeltek róla. A szüreti paprikás baromfiból vagy birkából készült;

az utóbbi harminc-negyven évben már csak kakasból. A paprikást sült kakashús vagy fokhagymás birkasült követte, utolsó fogás pedig diós-, mákos vagy kakaós kalács. Az 1960-as évek közepéig a kalácsot mindig kemencében sütötték, azóta nincs is olyan kitűnő íze annak, ami gáz-tűzhelyben sül... Akik délben hideget ebédelték, azok a gazda házához vacsorára voltak hivatalosak, és ugyanazokat a fogásokat szolgálták fel nekik, mint a présháznál ebédelőknek.

Ezek után néhány emlékezetes mocsoládi étel leírása következik. Nem pontos receptek ezek, mert mesélőim; - akárcsak a 19. századig megjelenő szakácskönyvek - nem a pontos, megadott anyaghányaddal ellátott hozzávalókat mondták el, hanem az elkészítés módját, fortélyait hangsúlyozták. Sem évtizedekkel ezelőtt, sem ma nem mérik ki pontosan a hozzávalókat, mégis kitűnő a főztjük! A régiekre és adatközlőimre jellemző, amit Török Erzsébet szakácskönyvében olvastam, miszerint:

„A főzéshez, mint minden művészethez, három dolog kell. Figyelem, gyakorlat és az ügy szeretete.” Török Erzsébet: Mit főzzünk?- Budapest: Panem, 2002-4.o.

Az ételek elkészítésének módja, leírása

Beccinált leves:

Galambból volt igazán kitűnő, de csibeaprólékból is finom. A húst apróra vágták, a zöldségeket is: sárgarépat, petrezselymet, pasztinákat, zellert. Először zsíron apróra vágott vöröshagymát fonnyasztottak, azután rátették a húst, és a zöldségeket is. Megsózták, kevés vizet öntöttek rá, és megpárolták az egészet; akár kétszer is ismételve a kevés víz hozzáadását. Amikor a zöldségek kissé megpuhultak, egy kanál liszttel megszórták, úgy mondták: lelisztettkék, és tejjel feleresztették, majd készre főzték. A levest grízgombóccal vagy belefőzött rizzsel tálalták. A grízgombócot leveses kanállal szokták beleszagatni, szép apróra.

Sóba-vizbe bableves:

Igazi böjti étel: nagypénteken és karácsony vigíliáján készítették és ették az öregek.

A babot (szárazbabot) előző este beáztatták, hogy hamarabb megfő-

jön. A család létszámának megfelelő mennyiséget lábosba tettek, vizet öntöttek rá, sárgarépával, petrezselyemmel, pasztinákkal bezöldségtették. Borsot, végül sót tettek bele, készre főzték, és csipetkével gazdagították.

Disznótoros savanyú leves:

Hozzávalók: disznószív, hús, máj, tüdő, só, babérlevél. Mindezeket fazékba tették, két liter vizet öntöttek rá, és főzni kezdték. Ha a húsok megfőttek, akkor vastag (sok) fokhagymás rántást készítettek, természetesen örölt paprikát is adtak hozzá. A rántással együtt még tovább főzték; egyenletes, sűrű mártás lett belőle. Ecettel savanyították; ekkora mennyiséget úgy négy evőkanállyal. Ez adta meg a zamatát a babérlevél, és a fokhagyma mellett. Friss kenyérrel nagyon finom volt. Ha másnapra maradt belőle, akkor az ízek addigra összeértek, és még azok a családtagok is ettek belőle, akik előző nap nem. Aki szerette, annak igazi ínycsiklós volt; többen a savanyú leves miatt várták a disznóvágást.

Baromfi- illetve kakaspaprikás:

A naptári évben március-áprilisban kelt csibék közül három nagy kakasból készült szüretre ez az étel. Tizenkettő-tizenöt literes fazékban főzték. Két nagy fej hagymát apróra vágtak, zsíron megfonnyasztották, törött pirospaprikát tettek rá bőven, hogy a leve szép piros színű legyen. Hozzáadták a húst. A combokból, és a csirkemell egy részéből sütéshez a tepsibe is hagytak. Sózás után kevés vízzel párolni kellett, majd bőven bezöldségetni: sárgarépa, petrezselyem, pasztinák, zeller, csöves paprika, két cseresznyepaprika, friss paradicsom. Ha ezekkel is párolódott a hús, akkor felöntötték vízzel az étkező személyek számának megfelelő térfogatúra, és majdnem készre főzték. Cikkekre vágott krumplit tettek még bele, de ezzel már nem kellett sokáig főzni, nehogy széteszen a krumpli.

Az év vasárnapjain is főztek baromfipaprikást, mindenki nagyon szeretete, de a szüretinek – minden bizonnyal a kakasok miatt – felejthetetlen zamata volt!

Buggyantott tojás:

Fokhagymás rántást készítettek, majd vízzel felengedték, sót, babérlevelet, két-három evőkanállyal ecetet tettek bele. Sokszor megkeverték, jól összefőzték, végül tojást ütöttek bele. Ezután már nem kevergették, így

a tojás szinte egészben megfőtt. Általában egy-két tojást számítottak egy fő részére; a mártást is ennek megfelelő mennyiségben. A fokhagyma és az ecet igen finom ízt adott ennek a nagyon egyszerű ételnek. Hétköznapiakon emlékeztetett a disznóvágási savanyú leves ízére.

Pri: Ez mártás véres hurkával, illetve hurkás mártás.

Rántást készítettek zsírral; piros paprika; egy-két babérlevél is került bele; ezután vízzel paradicsommártásszerű sűrűségűre forralták. Véres rizses hurkát tettek bele, ezzel készre főzték. Van felnőtt, aki a mai napig szívesen fogyasztja.

Vesevelő:

A veséket félbevágták, fehéres közepüket kiszedték, jó alaposan megtisztították, majd apró kockákra felvágták. A velőt is lehártyázták, azt is felaprították. Egy fej vöröshagymát igen apróra összevágtak, zsíron megpirították, kevés piros paprikát, sót, kevés borsot szórtak rá. Először a veséket forgatták meg benne, néhány percnyi állandó kevergetés közben, majd a velőt is hozzáadták. Kevés vízzel együtt kellett párolni ezután. Sós vízben főtt krumplival ingyenc disznótoros vacsorai fogás volt.

Birkapörkölt:

A hús faggyúját leszedték, ezután felaprították. Zsíron hagymát pároltak, és nagyon sok fűszert tettek bele. Fokhagymát, borsot, piros paprikát, fűzött paprikát: édeset és cseresznyepaprikát, és az egészet dinsztelték. Szigorú szabály volt, hogy főzése közben nem volt szabad fedőt tenni a lábosra. Vörösbort kellett a puhuláshoz, ízesítéshez beleönteni gondolom -formán, a hús mennyiségétől függően. A fiatal állat húsa igen zamatos volt. Még a szakértő se tudta mindig megállapítani, hogy birkából készült-e a pörkölt. Nokedlit tálaltak hozzá és savanyú paprikát.

Kemencés sült hús:

Lakodalomban nagyobb mennyiséget készítettek belőle. Ha maradt, igen finom volt másnap is. Kizsírozott tepsibe nyers és karikákra vágott krumpliból ágyat kellett készíteni, arra helyezték rá a sózott húst, majd arra terítették a karikára vágott vöröshagymát. Nagyon egyszerű, finom étel, akár kemencében, akár sütőben sütötték szép pirosra. Hordós sava-

nyú káposztával kitűnő fogás volt nagy ünnepen vagy vasárnapi főételnek, főtt krumplival tálalva. Mind a mai napig csak dicséretet kaphat elkészítéséért a háziasszony.

Tepsis krumpli:

Kizsírozott tepsibe először főtt, karikára vágott krumplit rétegeztek. Aztán karikára vágott vöröshagyma, nyáron zöldpaprika következett; a tejére pedig csíkokra vágott szalonna. A sütőben kb. fél óra alatt elkészült; savanyúsággal vagy salátával kitűnő egy tál étel volt. Gyakran készítették, fogyasztották.

Töltött káposzta:

Mocsoládon nemzeti eledel volt; nagy ünnepeken elmaradhatatlan. Egy fej savanyított káposztát és kb. egy kg vágott káposztát felhoztak a pincében lévő hordóból. A fejet leveleire szedték. Nagy lábos aljára helyezték a szálas, vágott káposztát; előtte a levelek levél erét eltávolították, hogy szép vékony, átlátszó levelekbe csavarhassák a tölteléket. A darált disznóhúsnak legjobban a dagadó felelt meg, mert az nem olyan száraz. Sonkát is szoktak a töltelékbe beledarálni, ettől olyan igazi finom az íze. Egy fej vöröshagymát, három gerezd fokhagymát apróra vágtak, sót, borsot, tört piros paprikát adtak hozzá. Kellett még egy tojás meg kb. három dl rizs is bele. Ezután a masszát egyenletesre, jól kidolgozták. Idő kellett ahhoz, amíg a töltelék tökéletesen összeálljon. Ezt a levelekbe töltötték. Füstölt, kiáztatott húsos csontot vagy oldalast is főztek bele. Szalonnacsíkok se maradhattak el, majd annyi vizet öntöttek hozzá, hogy a lábos tartalmát ellepte. Ha a töltelékbe nem daráltak sonkát, akkor a füstölt hússal együtt sonkát is tettek a töltelékek közé. A vizet pótolni is kellett, mert a rizs sok vizet felvett. Másfél, két órát is főzték közepes tűznél, majd zsírral, vöröshagymával, liszttel, piros paprikával vékony rántást készítettek bele. Ezzel is főzték lassú tűzön tíz – tizenöt perccig. Régen tejfölt nem kínáltak hozzá.

Háborús töltött káposzta:

Úgy készült, mint a hagyományos töltött káposzta, azzal a különbséggel, hogy rizs helyett *gerslit*: ez hántolt árpa, árpagyöngy; *burist*: ez hántolt búza; vagy *hajdinát* tettek bele; esetleg kukoricakásával helyettesítették.

Ezt az ételt azért nevezték háborúsnak, mert háborús időben nem lehetett rizst se kapni. A kedvenc és kiadós, laktató töltött káposztát a megtermelt gabonák ilyen malomi előmunkálatával a rossz időkben mégis az asztalra tudták varázsolni.

A *hajdináról* néhány gondolat, mert mára már ez a növény is ismeretlen. Mocsoládon a gazdák másodvetésként, árpatarló feltrövése után júniusban vetették, szeptemberben pedig már betakarították. Szárát almózásra használták. Kis méretű makk termése nehezen hullott ki a héjából, mint a köles, ezért ezeket erősen kellett hántolni. Ha otthon mozsárba törte a háziasszony, akkor csak dara lett belőle. Kiszitálták, az apraja hurkába került, és *hajdina kásának* felelt meg, a nagyobbja pedig töltött káposztába. A hajdinából otthon üstnyi mennyiséget megfőztek, kiterítve megszáritották, majd ezután a malomban lekoptatták a héját. Amikor főztek belőle, a recept szerint dolgozták fel, főzték újra. Mocsoládon volt *Hajdina-dűlő* is a Pörösön, a községi gémeskút környékén, Kereszteséktől Mágocs felé. A falusiak éveken keresztül ott termesztették a hajdinát.



Hajdina

Szilvás gombóc:

A krumplit héjában megfőzték, hámozása után összetörték, és annyi lisztet adtak hozzá, amennyit felvett. Ezzel jól nyújtható lett és nem ragadt, tapadt az edényhez és a szakácsnő kezéhez. A meggyúrt tésztát ezután ujjnyi vastagra nyújtotta és négyzet alakúra vágta a háziasszony, majd kiskanálnyi szilvalekvárt vagy egy fél szilvát tett a közepébe. Végül gombóccá formálta, és lobogó vízben kifőzte. Zsíron pirított kenyérmorzsába forgatva igen kitűnő volt, ugyanis régen nem zsemlemorzsát használtak erre a célra. Az otthon sült kenyer maradékát is felhasználták; semmi se mehetett veszendőbe. Az *amennyit felvett* olyan anyagmennyiség, aminek nincs mértékegysége: a gyakorlott háziasszony a tészta tapintásával és ránézéssel állapította meg.

Barátfüle:

Kb. fél kg liszthez egy tojást ütöttek le, és kevés vízzel gyengére gyúrták. Miután kidolgozták a tésztát, elnyújtották. A tészta egyik felére szép sorban, soronként kis halom szilvalekvárt helyeztek, ezután a másik fele tésztát ráhajtották. Ujjal a sorok között egymáshoz nyomták a két tésztát. Egy speciális szerszámmal: a rádlival vagy más szóval: derelyemetszővel szép csipkés szélű négyzeteket vágtak a lekvárhalmok körül. Forró vízben kifőzték, lecsepegtették róla a vizet, és pirított kenyérmorzsába forgatták. Végül porcukorral meghintették, és tálalták.

Kraut Tampf nudli vagy heve kles.

Igazi sváb étel, valódi kedvenc! Öt dkg élesztőt langyos tejben megfuttattak, egy kg lisztet, sót, és annyi tejet adtak hozzá, hogy lágy tészta legyen. Duplára kelesztették, majd kétujjnyi vastagra nyújtották, ezután 10x10 cm-es lapokat vágtak belőle. Összehajtogatták, négy sarkát fölfelé összefogták, vagy egyszerűen gombócot formáltak belőle.

Eközben zsírban hagymát dinszteltek. Kevés piros paprikát szórtak rá, fél kg savanyú káposztát tettek bele, és kevés vízzel majdnem puhára főzték, párolták a sparhelt szélén. Ezután a gombócokat a káposzta tetejére helyezték egymás mellé; majd lefedve lassú tűzön készre párolták. Ha füstölt oldalas vagy szalonna is főtt benne a káposztával együtt, akkor pikánsabb lett az íze, és kiadósabb az étel. Ették babfőzelékhez is, vagy csak önmagában. Úgy tudom, Mocsoládon több család ma is főzi.

Krumplis gánica tejfölösen vagy zsírban sütvé aszalékkal:

A krumplit meghámozták, és szeletekre vágva megfőzték. Annyi vizet kellett ráönteni, hogy a krumplit jól ellepje. Ha megfőtt, krumplinyomóval összetörték, és annyi lisztet adtak hozzá, hogy keverhető, de tömör masszát kapjanak. A tűzhely szélén vagy kis lángon – állandó kevergetés mellett – megfőzték. Akkor volt készen, ha az alja az edényben kissé lesült, illetve a massa elvált az edény falától. Egy kizsírozott tepsibe szaggatták kanállal, és tejfölös, paprikás, hagymás zsírral jól meglocsolták. Az öntetet külön készítették el: zsíron nagyon apróra vágott hagymát sütöttek, piros paprikát, majd bőven tejfölt tettek bele. Jól összeforralták mindezt. A masszába belemerítették a kanalat és így szaggatták a tepsibe a kész lisztes krumplit. Rövid időre sütőbe tették. A széle szép pirosra sült, végül aszalékkal tálalták. Az aszalék szárított gyümölcs. Az ősszel megtermett szilvát kimagozták, az almát cikkekre vágták, a napon kiterítették, majd a kemencében tepsibe helyezték, és megszállták. Ősszel és télen szellős helyen tárolták. Egy adagot vízben kiáztattak, majd kevés vízben megfőzték. Ízlés szerint tettek bele cukrot, szegfűszeget. A gánicát más módon is készítették: a tésztaból két fasírozotthoz hasonló nagyságút ellapítottak, mindkét oldalát zsírban megsütötték. Így is nagyon finom volt akár aszalékkal, akár csak magában.

Mákos guba:

Nagyszombaton készült, saját sütésű kifliből; búzahordás után kemenecében sült fonott kalácsból. A kiflit vagy kalácsot felszeletelték kb. egy cm-es vastagra, tálba tették, cukorral megszórták, és forró tejjel leöntötték. Átforgatták a tészta, eközben a tejet teljesen beszívta, és megpuhult. Kizsírozott tepsibe rakták, jól átmelegítették, de előtte cukrozott mákkal összekeverték. Ha volt otthon méz, akkor ezzel is meglocsolták. Lakató második fogás volt. Ezt az ételt ma is gyakran készítik, mivel finom, gyors, és kiadós. Főleg vacsorára jó ötlet.

Mákos prosza:

Kukoricadarát, cukrot, forralt tejet, mint hozzávalókat jól összekeverték, dagadni hagyták, majd kizsírozott tepsibe öntötték a felét. Vastagon megszórták cukrozott mákkal, és a dara másik felével beborították az egész mákos felületet. Frissen volt igazán finom!

Prósza:

Kb. ötven dkg kukoricaliszból egy kanál sóval, öt dkg olvasztott zsírral, hat-nyolc evőkanálnyi cukorral, és ehhez a mennyiséghez szükséges meleg tejjel palacsinta tésztnál sűrűbb masszát készítettek. Állni hagyták kb. fél órát, hogy a kukoricaliszt megdagadjon.

Jól kizsírozott tepsibe öntötték, a tetejét gazdagon meglocsolták olvasztott zsírral, és sok tejföllel. Végül egyenletesen megszórták kristálycukorral. A tetejére tett három hozzávalót bőven kellett adagolni, mert csak ekkor lett igazán finom. Középmeg meleg sütőben sütötték; a széle barnás-ropogósra, a teteje halvány barnás-sárgára sült. Négyzet alakúra, azaz kockára vágták, és frissen tálalták. Ekkor volt a legfinomabb ez a sütemény! Állás közben kemény, merev lett; az ízét se lehetett úgy érezni, és élvezni, mint melegen.

Diós-mákos laska:

Liszből, egy tojással, kevés vízzel tésztát gyúrtak. Egyszerű kenyértésztából is készítették a laskát. A gyúródeszkán szép vékonyra nyújtották, majd téglalap alakúra vágták, késsel megszúrták több helyen a lapokat. Végül a sparhelt tetején mindkét oldalát világos barnára sütötték. Miután kisült kézzel három-négy darabra törték. Forró vízbe mogyorónyi zsírt, és sót tettek; ezzel a lével leforrázták. Csak rövid ideig hagyták rajta a vizet, megkeverték-forgatták benne; ezután szűrőkanállal kiszedték. Hagyták, hogy a víz lefolyjon róla, hogy a laska el ne ázzon, csak puhuljon. A levestésztánál vastagabbra nyújtott tésztát ma tepsí hátán sütik meg, mivel a konyhában nincs már sparhelt. Az utolsó részművelet következett: kizsírozott tepsibe tették, cukros mák vagy dió, esetleg túró került a tetejére. A sütőben csak átmelegítették, azonnal tálalták. Ez is csak frissen volt az igazi!

Nagyénteki étel; sóba-vízbe bableves után, de karácsony vigíliáján is fogyasztották. Már a laska szó ön maga a húsvéti ünnepeket idézi!

Sós pogácsa:

Az igazi, régi sós pogácsa zsír nélkül készült: a liszthez csak só és vizet adtak. A család létszámától függött a mennyiség, úgy *gondolom-formán*. Jól össze kellett dolgozni, majd kisebb, egyforma darabokra vágni. Az egyes darabokat gömb alakúra gyúrták, sodrófával ellapították laposra,

kerekre, és így került a tepsibe. Ha kisült, egyenként sós tejfölbe mártották, letakarva gyengültni hagyták. Igen jó ízű, igazi böjti étel volt.

Hájas pogácsa:

A hájas tészta eredetileg magyar. Egy kis érdekesség róla: kezdetben is magyar volt, majd átkerült az osztrákokhoz. Az osztrák udvarban a háj nem volt megfelelő, ott helyette vajat alkalmaztak. Mária Lujza révén Franciaországba, Napóleon udvarába, és konyhájára is eljutott; de aztán újra vissza hozzánk. Így lett magyar alapanyag a háj ismét. A disznóvágásnál tett félre belőle a háziasszony, illetve már azon a napon vacsorára el is készítette sokszor friss hájból ezt a süteményt.

Ötven dkg liszthez kb harminc dkg hájat számítottak. A liszt négyötöd részéből rétestésztát készítettek: egy tojássárgáját, csipet sót, és gyenge ecetes vizet dolgoztak össze a liszttel. A hájat a maradék liszttel külön összegyúrták, ezután az először elnyújtott tésztára ezt is elnyújtva ráhelyezték. Következett a pihentetés, nyújtások, hajtogatások. Külön technikája volt a hajtogatásnak: a gyúródeszkán kinyújtott tészta alsó felét fel, bal oldalát be; felső felét le és jobb oldalát balra befelé hajtották Húszerkeltével, három alkalommal hajtogatták, mindig azonos irányba. Három hajtogatás között fél órát letakarva pihentették a tésztát. Félujjnyi vastagra sodorták, és ízlés szerint lekvárral vagy dióval töltötték. A tésztából téglalapokat vágtak, majd tölteléket tettek a közepére. A töltelékre ráhajtották a tésztát, és ezután közepes tűznél sütötték. Sok rétegben, szinte kinyílt. Legfinomabb a baracklekvárral töltött változata volt.

Kevert kalács:

Az élesztőt megfuttatták cukros tejben, és két-három tojással nokedli sűrűségű tésztát készítettek. Két vagy három dió nagyságú zsírt tettek bele. Kizsírozott tepsibe öntötték, kimagozott meggyet szórtak a tetejére, és legvégül kristálycukorral megszórták. Lyukacsos lett a közepe az élesztőtől, négy - öt cm magasra is megkelt. Finom volt, mint minden meggyes sütemény, de csak frissen. Másnapra megkeményedett, szikadt lett. Egyszerű, gyors, kiadós, meggyeszezon idején igen gyakran került a vasárnap déli, de a hétköznapi esti asztalra is.

Mákos-diós kalács vagy bukta:

Egy tepsi kalács a két vekni, vagy rúd: mondták adatközlőim. A két rúd tésztához két jó tányér (púpozott mélytányér) liszt, öt dkg élesztő, egy tojás, cukor, és tej kell a kidolgozáshoz.

Először kovászt kellett készíteni: az élesztőt, tojást, cukrot kevés tejjel összedolgozták, majd kelesztették. Ez az anyag lett a kalács kovásza. Ha megkelt, akkor a többi liszttel, és langyos tejjel jól kidolgozták, végül lágy tésztát kaptak. Kelesztés következett; meleg helyen, konyharuhával letakarva kb. fél óra alatt a duplájára kelt. Ezután megfelezték a tésztát, egyenként elnyújtották, és rátették a tölteléket. Cukros dió és cukros mák a kétféle tölték, benne ízlés szerinti a cukor mennyisége. Összecsavarták a vekniket, kizsírozott tepsibe fektették, és letakarva újra kelesztették. Fél óra kellett ehhez a művelethez. Ezután felvert tojással megkenték a tetejét, és közepes tűznél sütötték. Ha bukta készült, akkor kinyújtották a tésztát, felvágták kb. 10x15 cm-es téglalap alakú darabokra, s végül tölték került mindegyikre. Leggyakrabban mákos és diós bukta készült, de a legfinomabb a baracklekváros bukta volt.

Kuglóf:

Egy kuglófhoz egy mélytányér lisztet számítottak, ehhez három tojás sárgáját, két dkg élesztőt, egy marék cukrot, húsz db szacharint. Az élesztőből a három tojássárgájával, kevés tejjel, kevés liszttel kovászt készítettek. Ezt letakarva kelesztették. Ha megkelt, akkor csipet sót adtak hozzá, a többi lisztet, majd meleg tejben feloldva a húsz db szacharint. Hólyagosra dolgozták a tésztát, ezután kb. egy órán át kelesztették. Dagasztás közben fél vajat kellett beletenni apránként, ettől lett igazán selymes a tészta. Ha kakaós kuglóf készült, akkor a tészta felébe kakaóport dolgoztak. A kétféle tésztát elnyújtották, egymásra helyezték, összesodorták, majd összecsavarták, és kuglófsütőbe tették. Újabb kelesztés következett. Akkor lehetett a tetejét felvert tojással megkenni, és közepes lángon sütni, ha a kuglófsütő oldalfalánál magasabbra kelt a tészta. A mazsolás kuglóf egyszerűen készült, mert az elnyújtott tésztára csak rászórták a vízben, vagy tejben kiáztatott mazsolát. Ezután ezt is összegömbölyítették. A lakodalmas piros kuglóf ételszínezékekkel készült. A kuglófsütőt kizsírozták, majd meglisztezték, és így kerülhetett bele a tészta. Két sütés között a

kuglófsütőket is a padláson helyezték el, akárcsak a tojáshímzés kellékeit, vagy a zsák lisztet.

Rétesek:

Réteslisztet kellett hozzá felhasználni, mert annak magasabb a sikértartalma, jobban nyújtható. Egy levélhez egy össze marék (nagy marék) liszt volt szükséges. Adtak hozzá egy tojást, kevés ecetet, sót, és langyos vízzel jól kidolgozták, hogy hólyagos legyen. Az is lényeges volt, hogy ne ragadjon az edény aljához. Gyúrás után laposra lapogatták, lisztezett konyharuhára helyezték, betakarták. Nyújtás - próbát ajánlatos volt végezni, ugyanis ha túlpihent a tészta, akkor elszakadt, nem lehetett egyenletesen nyújtani. Az ideális pihentetési idő kb. fél óra volt; majd próba következett. A konyhaasztalra lisztezett vászon abroszt terítettek. A résztát ököllel körbefogatva középre helyezték, majd az asztalt körbejárva, egymás melletti részeket érintve papírvékonyágúra nyújtották. A szélét körbe leszedték, ebből lett a finom rétes vége.

Az elnyújtott réteslapot olvasztott zsírral meglocsolták, tejfölt egy tojással jól kikeverték és ezzel is meghintették. Töltelékek: mákos réteshez: mákot cukorral összekeverték és ezt kellett sűrűn rászórni.

Túrós töltelék: fél kg túróhoz egy vaníliás cukor, egy egész tojás és kb. két és fél dl tejföl a szokásos mennyiség. Ezeket jól kikeverték, a réteslapra szórták. Az abrosszal ügyesen felcsavarták hosszú alakra, vagy összegömbölyítették. A feltekert rétesből kettő fért el egy tepsibe. Ha a tepsi hosszának megfelelő darabokra vágta a rétest, akkor azokat egymás mellé helyezték, s ilyenkor öt vagy hat rúd fért el egymás mellett. Zsírral vagy tejföllel, illetve mindkettővel bekenték a réteseket. Közepes tűznél sütöttek, a szeleteket porcukorral megszórták.

Meggyes töltelék: Grízt kevés zsíron megpirítottak, ezután ízlés szerint cukorral összedolgozták, és ezt szórták rá az olvasztott zsírral megöntözött réteslapra. Végül tejföl és a kimagozott meggy következett; összesodorás, sütés.

Káposztás töltelék: A káposztát apróra reszelték, sózták, és borssal ízesítve kevés zsíron megdinsztelték. Az elnyújtott réteslapra csak olvasztott zsír és ez a töltelék került.

Diós töltelék: A darált diót ízlés szerint cukorral összekeverték, majd ezt a zsírral, tejjel megöntözött réteslapra hintették.

Rétes vége: Különlegesen finom volt! Az elhúzott lapok széléit körben leszedték, ezt langyos vízzel összedolgozták, majd pihentették. Ezután újra elhúzták, tejjel, és pirított kenyérmorzsát szórtak rá. Összecsavarták, végül ugyanúgy kisütötték, mint a többi rétest.

Kelt rétes:

Egy tepsibe két levél rétes került. Egy levélhez szükséges anyag: egy össze marék – (két tenyeret egymás mellé téve, púposan teletéve a liszttel.) – liszt, két dkg élesztő, kevés só.

Az élesztőt kevés cukorral tejben meg kellett futtatni, majd a sót, lisztet hozzáadni, és langyos tejjel kidolgozni. Ezután pihentetni kellett; meleg helyen, konyharuhával letakarva. Lisztezett abroszon – a réteshez hasonló módon - ezt is elnyújtották Tölteléke: két és fél dl tejjel két tojást, kb. három dl grízt (búzadarát) tettek. Jól összekeverték, és a gríz megdagadása után ezzel az öntettel vastagon meglocsolták a tésztát. Kimagozott meggyet vagy pincés meggyet szórtak rá ízlés szerinti mennyiségben. Kevés zsírral is megöntözték. Ha jól elnyúlt a keltreítés, akkor ennek a szélét is leszedték. A négy levél széléből kalácsot lehetett összeállítani. A kelt rétes sütésekor ez volt a ráadás. A kelt rétest is az abrosz segítségével felcsavarták, kiszírozott tepsiben sütötték. Lehet, hogy finomabb volt, mint az igazi rétes.

Krumplis rétes:

Nem volt hagyomány minden háznál, inkább svábok sütötték és szerették. A rétes tésztáját a hagyományos módon készítették el, közben krumplit főztek héjában. Az elnyújtott rétesre reszelték a félig megfőzött krumplit. Ezután tejjel, amelybe előzőleg tojást ütöttek, jól kikeverték, zsírral megöntözték. Édesen vagy sósan készítették. Édesen, ha cukorral szórták meg; sósan, ha borsot, sót egyenletesen, kellő mennyiségben juttattak a rétesre. Feltekerték, és két karikát tettek egy tepsibe. A tetejére tejjel került, ropogós pirosra sütötték.

Darálás vagy gépi keksz:

A falu kedves tanár házaspárja, Lázárék révén került a mocsoládi ételek közé. Ők iskolai teadélutánokat szerveztek, a diákok szülei sütötték ezekre az alkalmakra a süteményt. A tanár néni tanította meg az asszonyokat a keksz elkészítésére. Kiadós volt és sokáig elállt. Az 1960-as évektől nagyon sok háznál divatos azóta is.

Hozzávalók: hetven dkg liszt, huszonöt dkg margarin, huszonöt dkg cukor, négy egész tojás, két csomag vaníliás cukor, másfél csomag sütőpor.

A margarint a cukorral habosra keverték, egyenként hozzáadták az egész tojásokat, a vaníliás cukrot, a lisztet, amibe előzőleg belekeverték a sütőport. Meggyúrták a tésztát, és hideg helyre tették egy-két órára, vagy akár másnapig. A tésztának keménynek kellett lennie, mert különben a kekszvágo csillagos formái nem érvényesültek volna. A húsdarálóra feltették a kekszformázót, majd ezen át kinyomták a tésztát. A kis rudakat nyolc - tíz cm-es darabokra vágták. Kiflit, koszorút, Z alakot, pálcikát készítettek belőle. Fele mennyiségű tésztát kakaóval barnára színeztek; ilyenkor a kétszínű kekszek még szebb látványt nyújtottak. Enyhén zsírozott sütőlemezen, közepes tűznél világosra sütötték; a kakaós világos barnára sült.

A sütést-főzést több évszázaddal ezelőtt már magas szinten művelték az akkor élők. Mátyás király szakácsai saját recept szerint dolgoztak, néhány kézzel írt receptes füzetük máig megmaradt. Nagyszakácsiban, 2006-ban a Királyi főzőversenyen magam is meggyőződtem a korabeli fogásokról, az akkori fűszerezésről. A Zrínyiek udvarában, Csáktornyan már volt szakácskönyv. Az első, kézzel írt ilyen mű 1602-ben, az első nyomtatott pedig 1695-ben jelent meg. Csak a 19. század második felétől tűntetik fel a hozzávalókat dkg-ban, dl-ben a szakácskönyvek írói. Az én mesélőim, akik egész életükben *gondolom-formán*, és *amennyit felvesz* adagokkal dolgoztak, ilyen kifejezéseket használtak a receptek elmondásakor is. A 20.sz. elején több értékes szakácskönyv született, az utóbbi időben pedig se szeri, se száma; egy kicsit mindegyik hasonlít a másikra. Ez utóbbiak ellensúlyozására Kövi Pál: Erdélyi lakoma című művét említem és idézek ebből két kitűnő írást. Mindkettő a gasztronómia lírai gyöngyszeme.

Kövi Pál olyan szakácskönyvet írt, amelyben a receptek után rövid írások kaptak helyet. Lelket gyönyörködtető mindegyik. Idézem e két kis írást mindenek előtt azért, mert úgy érzem, a megfogalmazott gondolatokat és soha nem gyengülő érzéseket a nagy írók helyettem fogalmazták meg, helyettem írták le...

Kövi Pál: A rétes készítés titka

(in Kövi Pál: Erdélyi lakoma. Kriterion Kiadó, Bukarest, 1980. 219.o.)

„A tésztából kerek cipót csinált Édesanyám, rátette a lisztezett deszkatablára, libatollból fonott kenővel pici olvasztott vaját vagy zsírt kent rá, betakarta, majd 25 percig pihenni hagyta.

A nagy asztalt letakarta tiszta fehér abrosszal és azt lisztezte. A tésztát óvatosan kinyújtotta, úgy, hogy lelógott az asztal négy oldalán. Az asztal mellett körbejárva kezeit a tésztaalap alá tette és húzogatta, nyújtogatta anélkül, hogy kilukasztotta volna. Elnéztem, ahogy Anyám bűvös-csodálatos kezügyességgel, a csuklójának folytatódó spirális mozgásával húzta mindig nagyobbra a tésztát – karját mindig úgy használva közben, mint egy motolla. A rétes kinyújtott lapja olyan vékony és könnyű lett, hogy el lehetett fújni, vagy egy alatta lévő újságot el lehetett olvasni. Majd lecsíp-te az egyenlőtlen végeket és félretette. A lecsípett részeket újra meggyúrta, ugyanabba a cipóformába.

Később megszórta a kinyújtott tésztát olvasztott vajjal vagy zsírral, s a már elkészített tölteléket rátette a tésztaalap egyharmadára vagy az egészre. Ezután két kézzel megfogta az abrossz szélét, lassan fölemelte és begöngyölte a rétestésztát egy hosszú tekercs formába. Elvágta a sütőedény nagysága szerint, majd bezsírozott tepsibe tette, s vajjal vagy zsírral bekente a tetejét. Előmelegített sütőben sütötte a rétest, míg kész nem lett.

„Mindezeket tanulgatva és tapasztalva kifejlődött bennem egy érzés, amit csak úgy fejezhetek ki: ”Az ételek tisztessége és azok megbecsülése.” S ezt a gondolatot hordozgattam magamban vándor utaimon, míg végre alkalmam nyílt ezek megírására.”

Bálint Tibor: A húslevesről

(in Kövi Pál: Erdélyi lakoma. Kriterion Kiadó, Bukarest, 1980. 209.o.)

„ Egy vallomásomban azt írtam, hogy a szülőföld édes és érces harangszó, amely az aranyló galuskákat ringatja a vasárnapi húslevesben, s emlékeim halványuló pereméről ma is az íróasztalomig lebeg annak a hajdani húslevesnek az illata, amely annyi örömet és bizakodást ébresztett bennem a világ jövő sorsa iránt. Mert a HÚSLEVES nemcsak étel volt, hanem jelkép is, ünnep, szertartás, kiengesztelő áldozat, forró tömjén, mirha és más gyantaillatú fűszerek párájában, amely kiszivárgott az udvarra, onnan a kertbe, s a kertből még tovább, a VILÁGBA, hírül adván, hogy egy szerény, népes család a hetedik napot, a maga megérdemelt pihenőnapját a törvény szerint megszentelte, beszerezve hozzá a szükséges húsféléket és csontokat...

A vasárnapok ragyogóbbnak is tündek akkoriban, talán azért, mert tovább lehetett aludni, s mire fölnyitottuk a szemünk, a szoba már megtelt fénnel. S ezt a fényt tette szívárványossá a húsleves balzsamos illatpárája, amely halk zsoltárként dicsérte a létet és az emberi leleményességet, s meg kell vallanom, hogy én mindmáig profánnak érzem a hétköznapi húslevesfőzést. A vendéglősök étlapján ott szerepelhet minden nap – ez őket keveri gyanúba -, de nekem kell hozzá az illő alkalom!

Mert csak csöndben, nyugalomban s valamelyes várakozó áhítatban tud oly csodásan illatozni; csak meghitt környezetben, olyan emberek között, akik meg vannak győződve róla, hogy az ízek és illatok létünk magasabbrendű átéléséhez és megismeréséhez vezetnek el bennünket, és az emberiséget és a jóra igyekvést istápolják....”

„Ó, vasárnapi húsleves, ringassa benned az idők végezetéig az aranyló grízgaluskákat édes és érces harangszó, szülőföldem soha el nem múló hangja!”

Irodalom

Kulcsár József: Hegyhát (In: Bolygó csillag, futó csillag... Kulcsár József élete és munkássága. Szerk.: Pesti János. Alsómocsolád, 1992. 221-269.)

Pesti János (szerk.): Alsómocsolád község helytörténeti adattára I. (AKHA I.) (Alsómocsolád, 1992.)

Alsómocsolád. Községtörténeti monográfia I.
(Szerkesztette: Füzes Miklós. Alsómocsolád, 1998.)

A Historia Parochialis Ecclesiae 1843-1903 adatai

A Historia Domus 1942-1962 adatai

Az Alsómocsoládi Római Katolikus templom műemléki felújításának anyaga

Nagy Hozsanna. Katolikus ima és énekeskönyv. (Magyar kórus, 1946.)

Mindszenty József beszédeiből. 1945-46.
(A Katolikus Főiskolák Baráti Körének kiadása.)

Dömötör Tekla: Régi és mai magyar népszokások.
(Tankönyvkiadó. Budapest, 1986.)

Olasz Ferenc: Mindörökké. (Budapest, Európa, 1978.)

Bálint Sándor: Ünnepi kalendárium I-II. (Budapest, 1977.)

Jung Károly: Az emberélet fordulói- Gombosi népszokások
(Szabadka, 1978.)

Ortutay Gyula (főszerk.): Magyar néprajzi lexikon I-IV.
(Budapest, 1977-1982.)

Magyar Katolikus Lexikon. Főszerk. Diós István. Szerk. Viczián János Bp. 1993 –



