

1. melléklet a 114/2013. (IV. 16.) Korm. rendelethez

Javaslat a
„Lakodalom az 1950 -es években”
települési értéktárba történő felvételéhez

Készítette:
Necsász Imréné

.....

Dömsöd, 2017. július 5.

I. A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve:

Necsász Imréné

2. A javaslatot benyújtó személy vagy a kapcsolattartó személy adatai:

Név: Necsász Imréné

Levelezési cím: Dömsöd, Kossuth Lajos 108.

Telefonszám: 06202241562

E-mail cím: 35margit@gmail.com

II. A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése: Lakodalom az 1954 -es években

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása

- | | | |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> agrár- és élelmiszergazdaság | <input type="checkbox"/> egészség és életmód | <input type="checkbox"/> épített környezet |
| <input type="checkbox"/> ipari és műszaki megoldások | <input checked="" type="checkbox"/> kulturális örökség | <input type="checkbox"/> sport |
| <input type="checkbox"/> természeti környezet | <input type="checkbox"/> turizmus és vendéglátás | |

3. A nemzeti érték fellelhetőségének helye

4. Értéktár megnevezése, amelybe a nemzeti érték felvételét kezdeményezik

- települési tájegységi megyei külhoni magyarság

5. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása:

Bizony régen előbb az eljegyzés volt, ahol gyűrűt cseréltek a fiatalok. A menyasszonyi idő néha még évekig is eltartott, attól függően, milyen anyagi helyzet volt, mert staffíring kellett a menyasszonynak, és nem kevésbe került egy lakodalom sem. A lakodalom előtti hetekben már a rokonok, barátok (barátnők inkább) mentek esténként a lányos házhoz levestésztát, lúdgégét csinálni, mert az volt az igazi lakodalmi levesbe való. Általában a lakodalom a háznál volt, ha jó idő volt, akkor az udvaron, sátorban. Ilyenkor a szomszédságból, az ismerősöktől szedték össze a vendéglátáshoz való minden kelléket: asztalok, padok, székek, abroszok, tányérok, evőeszközök. Szakácsnő a legjobban főzni tudó komaasszony volt, de rokonok, barátnők jöttek segíteni. Voltak idős szakácsnők, akik feleltek a finom ételekért, akiknek nagy gyakorlatuk volt. Nálunk Jávorka Józsi néni, a sógornőjét meg Gyuri néninek hívtuk. Ők voltak a főszakácsok Az esküvőt legtöbbször szombaton tartották. Előző héten a meghívandó vendégekhez ment a vőfély. Szépen felöltözött, mellére földig érő, fehér szalagot tűztek. A kalapjára és a botjára is szalagot kötöttek. Ment a meghívandókhoz, hosszú, szép rigmust mondott, hogy ki küldte, mikorra hívja a menyasszony vagy vőlegény szülője a háziakat. Bizony volt olyan esküvő, ahol 200-300 személyből állt a násznép. Akit meghívtak, illett vinni

a lakodalmas házhoz- általában szerdán- tyúkot, tyúkokat, tojást, tejet a kulcsos kalácshoz. Itt megkínálták őket a napokkal előbb már kisütött süteményekkel.

Csütörtökön a süteményeket sütötték. Pénteken aztán már nagyon sok dolog volt. Az asszonyok levágták a sok tyúkot, és bizony kellett a sok ügyes kéz a tisztításhoz. A férfiak a disznóvágást és a birkanyírást végezték. Ilyenkor sütötték a kulcsos kalácsot. Pénteken délután aztán jöttek a meghívottak, általában tortát hoztak. Még hoztak az új párnak ajándékokat. Az én időmben egy kompótos készlet vagy likőrös készlet is ajándék volt. Ma már több tízezer forintos ajándék a szokásos.

Szombaton eljött a nagy nap. Az esküvők 3-4 órakor kezdődtek. A vendégeket 12 órára hívták. Ilyen korra már terített asztalok várták őket. Volt, aki tejeskávét és kulcsos kalácsot kívánt csak, de voltak, akik már megkóstolták a birkapörköltet. Sok süteményt raktak az asztalokra, meg sült húsokat.

Előbb a Községházára mentek a polgári esküvőre, majd a templomban az egyházi esküvő következett. Fordítva nem lehetett. A menetben elől ment a vőfély, de előtte kikérte a menyasszonyt szép versekkel, megríkatva a násznépet. Majd vicces mondókákat mondott egészen hajnalig. A vőfély után a menyasszony, nem a vőlegénnyel, hanem valaki más vezette. Utána sorakoztak a koszorúslányok a párjukkal, aztán a szülők, majd a násznép hosszú sorban. A legvégén a zenészek muzikaszóval kísérték a menetet. Utánuk jött a vőlegény menete. Mikorra haza értek az esküvőről az éhes- szomjas vendégek, akkorra tiszta terítéssel várták a szépen díszített asztalok. A vőfély így ültette asztalhoz a vendégeket:

*„Urak, asszonyságok foglaljanak helyet,
Terítve már az asztal, mindenki leülhet.
Ott künn a konyhában zaklat a szakácsné,
Hogyha soká várunk, elpusztul a lé.
De a legénynek is viszket már a talpa,
Hogy az ételt, italt gyorsan behordhassa,
Itt állnak mögöttem a szép szolgálatba.
Tessék tehát kérem ide telepedni,
Ételből, italból s ami lesz, venni.
És hogy jó levessel vessék meg az ágyat,-
Kívánok szívemből igazi étvágyat!”*

A menü: Finom tyúkhúsleves, birkapörkölt burgonyával, sült tyúk, sült disznóhús, kompót, rizs. Régen több helyen szokás volt rizskókot sütni. Az én esküvőmön, a Határ utcában az összes szomszédtól összeszedtük a kislábosokat, úgy másfél, két litereseket. Az utcában három kemencében sütötték a rizskókot, és úgy forrón, ahogy kiszedték a kemencéből tálalták nagy meglepetésre. Ital volt bőven. Végül a sok torta került az asztalra. A vőfély minden fogásnál rigmusokat mondott. Ő is felszolgált. Ilyenkor az egész házat kiürítették, és csak az asztalok maradtak a szobákban. Majd a vacsora végeztével néhányat kivittek, és kezdődött a tánc. Addigra már volt egy kis hangulat, alapozás is, és jó kedve volt a vendégeknek. Az idősebbjei inkább csak dalolgattak a másik szobában, zenész oda is jutott, jól érezték magukat.

Éjfél után újra terítés következett, akkorra megfőtt a töltött káposzta, azt is meg kellett kóstolni. A vőfély így vezette fel:

*„Paradicsomos kertből éppen most érkeztem,
Mely gyönyörű kertnek gyümölcséből ettem,
És amint én ottan sokat kertészkedtem,
Sok fejeskáposztát ottan termesztettem.
Magyarország részét jobbára bejártam,
Ilyen jó káposztát sehol nem találtam.
De annyit mondhatok, amerre jutottam
Káposztát dicsérték, fülemmel hallottam.
Szárma és káposzta az étkek vezére,
Nemes magyar hazánk országos címere.
Még a királynak is gondja vagyon erre,
Áldott az a föld, hol terem gyökere.
Ne, is dicsérem én, dicséri az magát,
Mert belevágtam fél oldal szalonnát,
Tizenkét disznónak elejét, hátulját,
keressenek benne ki-ki fülét, farkát.
Mivel a káposzta előttetek vagyon,
Belőle mindenki gyorsan kanalazzon.
Évéshez mindenki jó buzgóan fogjon,
Nehogy majd elébem panaszokat mondjon!*

Így ment a mulatozás, nálunk másnap délután két óráig. Szegény szakácsnók, komaasszonyok holt fáradtan is táncoltak egyszer-kétszer.

Bizony ezt a sok segítséget elég volt visszasegíteni a szülőknek.

6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett:

A lakodalom a falusi nép életében fontos ünnepnek számított. Az egész falu tudta, kik járnak jegyben. Számon tartották az esküvőket is, amit mindenki megnézett, aki csak tehette, ha nem is tartozott a násznép közé. Minden lakodalom más és más volt, de a lényeges dolgokban megegyeztek. Jó, ha a mai embernek van lehetősége visszatekinteni ezekre az eseményekre, újabb és újabb régi fényképek kerülnek elő, amin esetleg a rokonokat, ismerősöket fedezheti fel.

7. A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája (bibliográfia, honlapok, multimédiás források)

Necsász Imréné visszaemlékezése

8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

III. MELLÉKLETEK

1. Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális-dokumentációja



Csizmadia Margit és Id. Bödő József a fényképésznél



1. sor balról-jobbra: Bögös Lajos vőfény, Orosz Margit, Gudman Eszter, Gál Margit, Csizmadi Margit, Bödő József, Ismeretlen, Brassó Ilona, Amruska Emília
2. sor: Bödő György, Amruska József, Ismeretlen, Ismeretlen, Landert György, Csaplár József



Az ifjú pár

2. A Htv. 1. § (1) bekezdés j) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok, támogató és ajánló levelek
3. A javaslathoz csatolt saját készítésű fényképek és filmek felhasználására vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat

Hozzájárulok a tulajdonomat képező fényképek felhasználásához, illetve közzé tételéhez.

Dömsöd, 2017. július 5.

Neczász Imréné