

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

**Javaslat a**  
**„LAKODALOM A 60-AS ÉVEKBEN”**  
**települési értéktárba történő felvételéhez**

Készítette:

Varga Gézáné

.....

Dömsöd, 2017. június 5.

## I.

### A JAVASLATTEVŐ ADATAI

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

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

Név: Varga Gézáné

Levelezési cím: 2344 Dömsöd, Wesselényi 15.

Telefonszám: -

E-mail cím: fules08@freemail.hu

## II.

### A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése

Lakodalom a 60-as 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                       külföldi magyarság

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

A régi időkben az őszi munkák megszűntével megszorodott a lakodalmak száma. Bejártatott menete volt egy-egy lakodalom megszervezésének, lebonyolításának. Megvoltak a faluban azok az emberek, akikről mindenki tudta, hogy jól főznek ennyi embernek is, ki az, aki vőfélyként jól le tudja vezényelni az egész lakodalmat, melyik muzsikus cigányt érdemes a zenekarával együtt hívni zenélni. Honnan lehet pótolni a hiányzó asztalokat, padokat, stb. Hogyan zajlott egy lakodalom az 1960-as években, milyen teendők voltak?

#### A lakodalom előtt

Nem volt írásos meghívó. A pár választott vőfélyt, s a vőlegény a vőfélyvel (ő beöltözve) járta végig a rokonságot, s mondandóját rigmusba szedve meghívta őket a lakodalomba. Ha voltak, akikhez már délelőtt is el lehetett menni, akkor korán neki indultak. Ha nagy volt a rokonság, sok vendéget hívtak, akkor akár egy hétig is eltartott a hívogatás.

A lakodalom előtt 1-2 héttel elvitték a házhoz a nem romlandó dolgokat (liszt, tojás, cukor, lekvár, dió, mák) és az ajándékokat. A lány vendégei a lányos házhoz, a fiú vendégei a fiús házhoz. Őket illendően fogadták a háziak, megkínálták a már a lakodalomra készített aprósüteménnyel és borral, fröccsel, szódával. Tömény itallal nem, legfeljebb pálinkával. Az ajándékok abban az időben a szegény családoknál nagyon egyszerű dolgok voltak. Hoztak, amit tudtak, főleg használati tárgyakat: ki egy tálat, ki egy lavort, lábost, bögrét, ...

A két család megegyezett, hogy együtt vagy külön tartják a lakodalmat, megfelelően a költségeket.

Felkértek valakit, akinek már volt gyakorlata hozzá, hogy legyen ő a szakácsnő. Megbeszélték, mi lesz a vacsora, mit fognak főzni, és azokhoz miből mennyi kell. A közeli rokon asszonyok kb. 2 héttel előbb, szombaton és vasárnap el kezdték készíteni a lakodalmi húsleveshez csigatésztát, ami lassú és aprólékos munka volt: minden egyes darabot fel kellett sodorni, felgörgetni. Ami elkészült, azt kiterítve szárították, majd a külön erre készített zsákszerű textilben tárolták.

Állandóan 8-10 személy sürgölődött az ételek, sütemények elkészítésében a lakodalmas házban. Megadták a módját, fehér kötényben, kendőben dolgoztak, még az is, aki a birkát vágta le. A háziasszony naponta megvendégelte őket, ebédet főzött nekik. Este szétosztották a maradék ételt, a sütemények szélét, vagy a rosszul sikerült sütitket, és elvihették haza az asszonyok, hogy a családjuk se maradjon éhen.

Az utolsó hét elején a meghívott családok el kezdték vinni a tyúkokat, amit majd a lakodalomban fognak megfőzni. Kb. csütörtökön pucolták meg, csoportosították aszerint, mit főznek belőle, majd hűvös helyre, a pincébe vitték le konyhakészen. Nyáron nem nagyon volt lakodalom, mert akkor a földeken volt sok munka.

Pénteken vitték a családok a tortát névvel ellátva, mert a lakodalomban a készítő család elé tették. Akinek volt rá pénze, az cukrászdában csináltatta, akinek nem (és ők voltak többen), saját maga sütötte otthon. Divat volt a pörkölttorta: legtöbbször templomot, tyúkot hat csibével, nyitott könyvet, valamit ráírva- pl. „Sok boldogságot az ifjú párnak”-, formáztak meg. Nem volt divat a külön menyasszonyi torta.

Rengeteg nem romlandó süteményt készítettek közösen az asszonyok a lakodalom előtt. Egy helyre hordták a hozzávalókat, és napokon keresztül sütötték a zserbót, őszibarack sütit, citromos szeletet, linzer alapanyagú sütitket, amiket más- más finomsággal szórtak be, kentek le, meggyes, mákos, diós töltésűeket. Az utolsó napokban már krémes töltelékes sütemények is készültek: mézes-krémes, márványos, ... Kezdetben sparheltban készítették ezeket, majd később a gáztűzhelyen is.

Nem volt lakodalom kulcsoskalács nélkül. Ezt otthon dagasztották be, és névvel ellátva, abrosszal bélelt kenyérkosárban elvitték a pékhez. Ott fonták meg, a pék pedig megsütötte. Ha kész volt, abrosszal kibélelt kosárba állígtatták bele.

A gubának való tésztát is a péknél süttették ki, sokszor a sült tyúkot is.

Birkát vettek, megvolt, ki fogja megfőzni. Ő bontotta, dolgozta fel, legtöbbször a család közelebbi férfi tagja segített neki. A húst a pincében, hűvös helyen tárolták.

Az ital a bor volt. Hordóval vettek, hozzá szódát. Kínáltak még pálinkát is.

## Öltözet

A lakodalom napjára a ruhákat elő kellett készíteni. Dömsödön többnyire Denke Esztike néni varrta a menyasszonyi és a koszorúslányi ruhákat. Akinek nem tellett a varratásra, az kölcsön kérte.

A csokrokat, kitűzőket Pesten lehetett megvenni. A csokor sem élő virágból készült, hanem textilből, kikeményítve. Szekfű, rózsza, liliom, viaszcseppekkel díszítve. Csak fehér színű virág volt a divat. A csokorról szalag lógott le, a végén pici virág, viaszcseppekkel díszítve, műzölddel.

A vőlegény, a koszorúslegények és a vőfély bokkrétája is ilyen volt.

## Menyasszony

Fehér ruha, csokor, koszorú, hosszú fátyol (az utóbbi hármat Pesten vették meg), fehér cipő, harisnya.

Menyecskeruha, amit éjfélkor húzott fel az új asszony. Denke Esztike néni varrta. Piros-fehér pöttyös egész ruha, ejtett vállal. Fölül passzos, alul bővülő. Piros kötő, piros fejkendő vagy szalag.

## Vőlegény

Öltöny, a zakó zsebében kitűző, a menyasszony csokrához hasonló viaszcseppek díszítéssel, fehér kesztyű, cipő.

## Koszorúslányok

A család lánytagjai, barátnők voltak a koszorúslányok. Régen sok koszorúslány kísérte a menyasszonyt. Rózsaszínű ruha, akinek nem tellett varratásra, az kölcsön kérte valakitől. Csokor, ami szerényebb volt a menyasszonyénál. A koszorúslányok csokráról a menyasszonynak kellett gondoskodnia. Szegényebb lakodalmaknál nem is volt csokruk. A hajukban egy pici fehér művirág volt tűzve, kezükben fehér kesztyű.

## Koszorúslegények

Ha volt már párja a legénynek, azzal mentek együtt, ha még nem, akkor kerestek lányt hozzá (vagy fordítva). Előtte megkérdezték, jó lesz-e az illető párnak.

Saját öltönyükben mentek, a zakón bokréta, amit a koszorúslány tűzött fel, fehér kesztyű.

## Vőfély

Saját öltöny, fehér ing. Ha szeretett kalapban lenni, akkor ez is volt rajta, amiről a válláig érő szalag lógott le. A kabátra bokáig érő fehér szalagot raktak, dupla masnival, kitűzővel. Fontos eszköze volt a bot, amiről szintén hosszan lógott le a masni.

## A lakodalom napja

Délelőtt a koszorúslányok feldíszítették a templomot a lakodalomra. Az úrasztalra és a padokra fehér virágokat raktak.

A menyasszony, a vőlegény és a két násznagy délelőtt a Községházára, a polgári esküvőre mentek. Csernák Gizike néni volt az anyakönyvvezető, ő adta össze őket (néhány nappal előbb az iratokat le kellett adni). Ide nem kellett menyasszonyi ruhába menni, egyszerű polgári ruhában zajlott ez az esküvő.

A lakodalmás menet két helyről indult. A menyasszony otthon öltözött. A fiús házból indult a menet a vőlegénnyel, a koszorús párokkal, a fiúhoz tartozó násznéppel. A két menet az előre

megbeszélte helyen találkozott. Elöl a vőfély, egyik kezében a szalagos bot, a másikban egy üveg bor, az üveg nyakán a kulcsoskalács. Ezután a menyasszony, akit valamelyik férfi rokon kísért, a koszorúslányok, a vőlegény, akit szintén rokon lány kísért a templomig, a násznagyok, a szülők, őket követte a násznép, a legvégén pedig a cigányok muzsikáltak végig a templomig.

A menetet nagy nézőközönség figyelte. Minden lakodalom nagy eseménynek számított, aki tehette, az út szélén várta, mikor érnek már odáig. Az ismerős nézőket a menetből megkínálták a férfiak borral, amit az útra kancsóba magukkal hoztak.

A templomhoz érve a násznép bevonult, és elhelyezkedett. A menyasszony és a vőlegény elöl, a fő helyen, két oldalt körülöttük a koszorús párok.

A vőfély a két násznaggal elment a papért. Vittek neki kulcsos kalácsot. Az esküvő után mindenki gratulált az ifjú párnak. Újra sorokba rendeződtek, és a vőfély vezetésével, nagy muzikaszóval indultak a fényképészhez, Mivel nem volt akkor pénz fényképezőgépre, erről a nagy eseményről csak néhány fénykép maradt meg. A násznép kint várta a fotózás végét, de unatkozásról szó sem volt. A cigányok gondoskodtak a jó muzsikáról, a bor is megtette már a magáét. Daloltak, akadt, aki már itt táncra perdült.

A falu fényképésze a Kónya család volt. A fotózást Kónya bácsi készítette, a lánya, Margitka néni a beállításokban segített. A műteremben épített háttér, ráncos függöny elé állította az új párt, külön-külön a koszorús párokat, és készült közös kép is, amin mindenki, a násznagyok és a vőfély is rajta volt. Régen a vőlegény fizette a fényképeket, nem is túl sok készült belőlük, szűk körnek adtak csak ajándékba.

Mikor megvolt a fényképezkedés, indult tovább a menet a lakodalmas házba. Itt már minden készen volt, szépen megterítve.

A vőfély beköszönt a házba, hogy meghozták az ifjú asszonyt. Fogadták őket, és mindenki elhelyezkedett az asztaloknál. Fő helyre az ifjú pár, két oldalt a koszorús párok, a násznagyok a szülők, és a többiek.

Innen megint a vőfélyé volt a főszerep. Ő vezette fel az ételeket versbe szedett mondókával, ő gondoskodott egész idő alatt a jó hangulatról.

### **A lakodalmas menü**

Tyúkhúsleves csigatésztával, sült tyúk kulcsoskaláccsal, birkapörkölt, rántott hús csirkéből, disznóhúsból, krumpli, savanyúság.

Éjfélkor káposzta, mákos, diós guba.

Az asztalon végig ott volt a sok-sok sütemény, a húsok után pedig minden család elé odavitték a tortájukat. Aki máshonnan jött, azok nem tudtak tortát hozni. Ők sem maradtak éhen, mert volt bőven, mindenki kínálta nekik a sajátjukat.

A násznagyok megviccelése a vacsoránál divat volt. Külön nekik tálalták fel azt a gubát és töltött káposztát, ami kukoricaszárból készült, de ez csak a falatozáskor derült ki. Persze a vőfélyt beavatták a csínybe, és nagy nevetés lett a vége.

Fontos volt a jó zene a lakodalomban. A pár kérte fel őket. Megegyeztek az árban. Pityó

bácsit sokan hívták a lakodalomba. Ő hegedűprímás volt, mellette másodhegedűs, kontrás, bőgős és cimbalmos szolgáltatta a zenét. A konyhában külön asztaluk volt, ahol pihentek, és ehettek, ihattak. Reggel, amikor vége lett a lakodalomnak, csomagot kaptak ők is az ételekből, sütikből.

Éjfélkor következett a menyasszonytánc. A vőfély kiabálta, hogy eladó a menyasszony! A cigányok húzták a talpalávalót, és mindenki egyet- kettőt fordult a menyasszonnyal, miután egy letakart szakajtóba pénzt csúsztatott. A tánc végén elvitték a pénzt, és a menyasszony átöltözött menyecskeruhába. A vőfély vezette be, a zenekar pedig azt a nótát húzta, hogy: „Jaj, de csinos menyecske lett ebből a lányból”. Újra kezdődött a tánc, daloltak, mulattak. Ez egészen addig tartott, amíg mindenki haza nem ment (többnyire reggel).

A vendégek nem távoztak üres kézzel. Mindenki kapott a maradékból: ételt, süteményt, tortát. Még a szomszédoknak is jutott.

Reggel egy kis pihenés után lett eltakarítva minden. A kölcsön kért asztalokat, padokat, stb, visszavitték, elmosogattak. Másnap ugyanis újra munkanap jött.

## **6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett**

A falusi ember élete a kemény munkáról szólt. Az, hogy mikor mit kell csinálni, az éppen aktuális feladat szabta meg. Mivel a jó idő a növénytermesztésnek kedvezett, ilyenkor minden erről szólt. Még a lakodalmat is akkorra tervezték, amikor a határban a munkák elfogytak.

A lakodalom jó alkalom volt a kikapcsolódásra, a mulatozásra. Itt találkoztak a távoli rokonok is. Megadták a módját még a szegény családoknál is a házasságkötésnek.

Ezek a lakodalmak kimennek a divatból. Szükség van arra, hogy legalább írásban megmaradjon, hogyan keltek egybe a párok pl. 1960 tájékán.

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

8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:-

### **III. MELLÉKLETEK**

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



SCAN\_P~3.JPG

1.sor: Hriazik Irén, Nagy Margit, Ila Erzsébet, Biricz Krisztina, a menyasszony: Kiss Margit, a vőlegény: Szűcs Sándor, Simon Mariska, Szép Erzsébet, Biricz Erzsébet, Kiss Mária

2.sor: Kiss József, Kiss Sándor, Molnár Mihály, Galambos Ferenc, Násznagy: Pék János, Násznagy: Hriazik János, K. Tóth Imre, Hriazik Pál, Szép György, Hriazik László, Gáspár Gábor



SCAN\_P~1.JPG



SCAN\_P~2.JPG

2. A Htv. 1. § (1) bekezdés j) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok, támogató és ajánló levelek

3. A javaslatához csatolt saját készítésű fényképek és filmek felhasználására vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat



SCAN\_P~4.JPG