

Körkép a Kárpát-medence népi vallásosságáról

Népi vallásosság a Kárpát-medencében 7. Konferencia Sepsiszentgyörgyön, 2005. szeptember. Szerkesztette: S. Lackovits Emőke – Szőcsné Gazda Enikő. Kiadja a Székely Nemzeti Múzeum és a Veszprém Megyei Múzeumi Igazgatóság, Sepsiszentgyörgy–Veszprém, 2007. I. kötet: 482 oldal. II. kötet: 418 oldal. Hozzá: CD a képanyaggal.

A Népi vallásosság a Kárpát-medencében konferencia-sorozat 1991-ben Sepsiszentgyörgyről indult útjára, majd veszprémi és pápai kitérők után 2005 szeptemberében ismét Sepsiszentgyörgyre tért vissza. A tudományos ülészak megszervezésének célja kezdetektől fogva az volt, hogy a kommunista időszakban háttérbe szorított vallásos megnyilvánulásokra terelje a figyelmet. A téma iránti intenzív érdeklődést az is jelzi, hogy a konferenciasorozat már hetedik fordulóját érte meg, és az ott elhangzott nívós előadások publikálására mindannyiszor lehetőség nyílt.

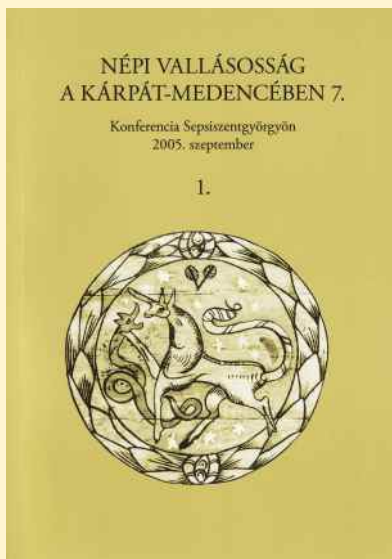
2007 őszétől a legutóbb megrendezett sepsiszentgyörgyi szimpózium előadásait is kezébe vehette az olvasó. A Népi vallásosság a Kárpát-medencében 7 című konferenciakötet 52 előadás szöveg- és képanyagát tartalmazza. A két vastos kötet 6 ország magyarjainak vallásgyakorlását, kis- és nagyegyházait, vallásos tárgyait, énekeit és imáit, vallásos színezetű népszokásait ismerteti. Szerzői közt nagy számban vannak neves egyetemi tanárok, akadémiai kutatók, ismert néprajzosok, muzeológusok, történészek, vallás- és művészettörténészek, de a szerkesztők helyet adtak a most induló tehetséges kutatóknak, vagy a saját egyházközségük történetét feltáró papoknak is.

A kötet vallás- és egyháztörténeti témakörrel indul, e részből több fontos, térségünket reprezentáló írás emelhető ki. Különösen érdekes Kurta József tanulmánya, aki a reformátusok körében fennmaradt passióéneklési szokást mint paraliturgikus elemet ismerteti: a református egyházban elfelejtették betiltani a passióéneklést, ezért hihetetlenül értékes gregorián dallamok maradtak fenn napjainkig. Igen fontosak a forrásközlések: Coroi Artur közel 100 oldalas tanulmánya egy altorjai tanító feljegyzéseiről, továbbá Bárh Dániel unitárius szertartáskönyveket feltáró munkája. A szektásodási folyamatot Kinda István a nagyborosnyói cigánok példáján keresztül szemlélteti.

Egyházművészeti részében Székelyfölddel három tanulmány foglalkozik. Demeter Lajos a háromszéki temetők jelképeiről nyújt összszegést. Barabás Hajnalka és Kovács Mária a sepsi- és kézdiszéki klenódiумok áttekintését végzi el.

Az archaikus imaszövegek mellett egy igen érdekes téma is felbukkan a kötetben: Albert Ernő a káromkodási szokásokat ismerteti csíki és háromszéki példák alapján. Kővári Réka Kájoni Cationale Catholicumának elveszettnek vélt dallamait találja fel Felső-Háromszéken.

A vallásos szokások közül Csíkból a gyermekágyas asszony beavatási rítusait, a szentsírörzést, a somlyói búcsút, Udvarhelyszékről unitárius veszekedő énekeket, Háromszékről a beteg gyermek átke-



resztelésének rítusát ismerheti meg az olvasó. A vallásgyakorlásról szóló fejezet tanulmányai közül kiemelnénk a moldvai csángókra vonatkozó tömböt, amelyben Tánzos Vilmos szakirodalmi áttekintése mellett Peti Lehel fiatal kutató igen jelentős tanulmányát említenénk meg, aki a mágikus büntetőrítusokat elemzi.

A kötethez társuló CD-t megnyitva az olvasó kitűnő minőségű képeken szemléltetheti-hallgathatja meg az előadásokhoz kapcsolódó vizuális és auditív anyagot.

Bár ismertetésünk elsősorban a Székelyföldet érintő tanulmányokat emelte ki, az 52 tanulmány átböngészése után a magyarok lakta területek egészére látható az olvasó. A könyv megvásárolható a Székely Nemzeti Múzeumban.

Kolumbán Zsuzsánna

Hajdani ízek Székelyföldről

Székely útipogácsa

1/2 kg lisztből, 20 dkg zsírból vagy vajból, 1 dkg élesztővel, 3 tojás sárgájával, 2 evőkanál porcukorral, sóval és annyi borral, amennyit felvesz, jól gyúrható tésztát készítünk. Kinyújtjuk, meglisztezzük és összehajtogatjuk, mint a hájas tésztát. Ezt a műveletet kétszer megismételjük, majd vastagra nyújtjuk, pogácsavágóval kivágjuk, tojással megkenjük, köménymaggal meghintjük, és 2 órai kelesztés után szép pirosra megsütjük.

Háromszéki mákos lőnye

Fehér kenyeret felszeletelünk. Előző napon jó, édes lében megfőzött aszalt körte levébe, s utána cukros darált mákba mártogatjuk mindkét oldalukon a szeleteket, majd tésztás tálra rakjuk össze, és a körtelevet ráöntjük. Tetejére aszalt körtét rakunk. Fogyasztás előtt néhány órával kell elkészíteni.

Vásárhelyi lepény

1/2 kg lisztet, 30 dkg vajat, 3 egész tojást, 1 csomag sütőporral és fél csomag vaníliaporral jól eldolgozunk. Kinyújtjuk, kettéosztjuk, egyik felét tepsibe helyezük, s egyenletesen elnyomkodjuk, majd rászórunk 1 kg kimagolt cseresznyét, amelyre 20 dkg porcukrot és késhegynyi tört fahéjat hintünk. Azután a tészta másik felét ráhelyezzük, és széleinél lenyomkodjuk. Sütés előtt villával megszurkáljuk, tojás-sárgájával egyenletesen megkenjük, majd pirosra kisütjük. Felszeletelés előtt vaníliás porcukorral behintjük.

Székely sütemény

30 dkg lisztet, 10 dkg cukrot, 1 tojást, kevés sót, 1/2 citrom levét, késhegynyi szódaikarbonát könnyedén tésztává gyúrunk. Kétharmad részét fél centiméter vékonyra kinyújtjuk és tepsibe simítjuk. 4 tojás sárgáját 20 dkg cukorral, 1 csomag vaníliaporral habosra kavarrunk, beledadjuk a 4 tojásfehérje kemény habját, 20 dkg őrölt diót, és a keveréket a tésztára öntjük. A meghagyott tésztát nagyvágó reszelővel a tetejére ráreszeljük, majd rendes tűznél kisütjük, és éles késsel azonnal felszeleteljük.

Kovács Anikó – Berecz Edgár: *Erdélyi finomságok. 200 hagyományos recept. Bráz Sándorné Lázár Juliánna gyűjteményéből Misztótfaluban.* Székelyudvarhely, 2006. 28–34.