

Jászsági lakodalmas

A Jászsági Vendéglátók Egyesülete a kistérség gasztronómiai hagyományainak őrzése terén sok mindent tett már. Az éttermek étlapjaira régi, jászsági ételek, menüsorok kerültek. Támogatták a Népi ételek a Jászságból c. receptgyűjtemény megjelentetését, melyben *Koha Csaba* mesterszakácsnak, és az ő kitűnő pandúr-gulyásának is „emléket” állítottak. A jászsági vendéglátás fellendítése érdekében ezen a nyáron egy rendhagyó program megvalósítását is elkezdték, egy igazi, hagyományos jászsági lakodalmas megrendezést hirdették.



A fiatal pár a vőfély vezetésével indul a lakodalmas menet élén az esküvőre.

Azt, hogy a közönség érdeklődését mennyire felkeltették, nem is álmoták. Legalább hatszázan szerettek volna az augusztus 8-i lakodalmasban részt venni. Ennyi embert azonban nem tudtak fogadni, a Margit-szigeten felállított sátorban csak 320 főre tudtak teríteni. A hatalmas érdeklődés talán annak is szólt, hogy a vőfély tisztét *Rékasi Károly* színművész, Jászberény szülőtte vállalta. A programhoz megnyerték a Jászság Népi Együttes tagjait, a hagyományörzőket. Így népes szereplő gárda és közönség gyűlt össze a szigeten pénteken este, hogy a vőfély által vezényelten részese lehessen egy XIX. század végi, XX. század eleji jászsági lagzinak.

Rékasi Károly igen derekasan helyt állt. *Megteszek mindent, mi tőlem telik*, mondta. Nem esett nehezére, hiszen felkészült vőfélyként álltunk szemben, már gimnazistaként, majd sok éven át ő vőfélykedett. Sok verset, szokást gyűjtött össze, azokból válogatott erre a különleges eseményre. A vőfélynak most valamivel

könnyebb dolga volt, mint régen, hiszen a lakodalomba szóló meghívást - házról zára járva - nem kellett most megtennie. A nyomtatott meghívók, szórólapok korában ez ma másként zajlik, de régen ez is az ő feladata volt. A vőfélybotra azonban csak felkerültek a szalagok, jelezve, hogy sokan elfogadták a szíves invitálást.

A hagyományoknak megfelelően a legény elbúcsúzott kedves szüleitől, majd a lányos házhoz vonult a vendégsereg – a Víz utcába -, hogy kikérje a menyasszonyt. Itt is a vőfély vitte a szót, neki volt a dolga a menyasszony illendő kikérése a szülőktől. Azonban nem sikerült megtréfálni őt, mert a kissé éltesebb menyecskét nem fogadta el menyasszonyként, addig beszélt, addig csürtecsavarta a szót, amíg az igazi mátkát ki nem adták. Egy jó száz évvel ezelőtt készült, Vágó Pál készítette festmény is lakodalmat ábrázol. A menyasszony ruháját arról mintázták, azt öltötte magára *Pesti Petronella*. Párja *Tóth Balázs* vise-

lete is korabeli volt, kalapjának szalagdísz, kabátjának virágos ékessége illet a hagyományokhoz. Csakúgy mint a „násznépé”, akik a népi együttes jászsági ruháiból válogatva öltözött erre az estére, s vonultak a lakodalmas házhoz.

A Margit-szigeten, a lakodalmas háznál, *Bobák József* és vendéglátós egyesületi csapata várta a vendégsereget. Mint minden lagziban itt is fontos volt az ültetés. A főhelyen az ifjú pár, oldalukon a szülők, nagyszülők kaptak helyet. Velük szemben az ifjúság. A rokonság többi tagjait is meghatározott rendben ültették, így volt ez most is. Baráti társaságok, ismerősök kerültek így egymás mellé, s hamarosan asztalra kerültek a jóféle itókák is.

A vőfélynak a vacsora során is sok feladata volt, hiszen minden fogást ő vezetett fel, ízes, veretes versekkel tarkított beszéddel srófolta fel az érdeklődést minden fogáshoz, minden kedvverítő eseményhez. A vendégek elé került előbb a tanyasi tyúkhúsleves sok csigatésztával. Majd a jászsági lagziból sosem hiányzó birkapörkölt következett sósburgonyával és kovászos uborkával. Ezt sültcsirke követte rostélyos kaláccsal, ami szintén jászsági specialitásnak számít, illet máshol aligha ehet a vendég. Az almás és a meggyes rétes sem maradhatott el, más tortaékségek mellett az asztalokról. Éjfél után jócskán múlt már az idő, amikor a házi cipóban tálalt töltött káposzta felvezetésére került sor.

Közben persze a zenészek is munkához láttak. Egy a mai korban szokásos, erősítővel is felszerelt zenekar is húzta a talpalávalót, de az igazi lagzis hangulat akkor bontakozott ki, amikor a népi együttes tagjai *Pál Mihály* és zenekara kíséretében táncolni, énekelni kezdtek. Az igazi hangulatot ez varázsolta a lagziba, ez illet a hagyományokhoz.

Mulatott a nép, vígadt sokáig, ropták a táncot még a gyerekek is. Közben a menyasszonytánc ideje is elkövetkezett, majd a menyecsketáncé is. A leányrablást is megtartották, ahogy az illő egy lakodalomban. A vendégsereg nem nagyon akart fogyni, így a kitoló kására is sort kerítettek, s hajnal félöt körül az utolsó vendéget is elbúcsúztatták.

K. E.