

## I. A JAVASLATTEVŐ ADATAI

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

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

Név: Kőnigné Nagy Magdolna  
Levelezési cím: 7252 Attala, Széchenyi u. 20/a  
Telefonszám: 06304545977  
E-mail cím: konignemagdi73@gmail.com

## II. A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése: Paszita-vivés

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása:<sup>3</sup>:

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

a szakterületi besorolás indokolása:

3. A nemzeti érték a magyarországi együtt élő népekhez, az államalkotó tényezőként elismert nemzetiségekhez kapcsolódó érték:

- igen  
amely nemzetiség:<sup>4</sup>

**X nem**

4. A nemzeti érték fellelhetőségének helye:

5. Értéktár megnevezése, amelybe a nemzeti érték felvételét kezdeményezik:

- X települési**  tájegységi  ágazati

amely értéktár neve: **Attala Települési Értéktár**

<sup>3</sup> Egy szakterületenkénti kategória megjelölése lehetséges.

<sup>4</sup> Kérjük, jelölje és nevezze meg, amennyiben magyarországi együtt élő népekhez, az államalkotó tényezőként elismert nemzetiségekhez kapcsolódó az érték.

6.A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása, a megjelölt szakterületi kategória indokolása (amennyiben nemzetiséghez kapcsolódó érték, a nemzetiségi vonatkozások, a nemzetiséghez való kötődés bemutatása):

Születéssel kapcsolatos népszokás volt településünkön, a paszita – vivés. A komák által, a gyermekágyas asszonynak vitt ételt jelenti. A néprajztudomány a komaságot, mint társadalmi intézményt, műrokonság egyik formájaként tartja számon.

A keresztelés előtt 3 napon keresztül a keresztanya (komaasszony) ,paszitát visz az anyának és a családjának .A paszita minden nap egy véka enniivalót tartalmazott. A paszitát ünnepélyesen viszi a komaasszony. Rendszerint egy, de gyakran ketten is segítettek a véka vitelében. Amennyiben az újszülöttnek test vére is volt, úgy ő is kapott a keresztanyától ajándékot: ruhát, ékszer stb.

A telepakolás előtt azonban a kosarat ki kellett bélelni illő módon. Ennek a kellékei voltak a hímes abroszok, a hímes elő ruhák (szalvéta szöttes anyagból), amelyek leterítési módjai a következők lehettek . Az attalai rojtos végű terítőt nem volt szokás betúrni,de környékünkön, pl. Göllében és Kisgyalánban betúrva használták a rojt nélküli szötteseket, a kosarak letakarásához.

A legkedveltebbek az attalai sárga színű szöttesek voltak, amelyeket Mátra selyem fonállal hímeztek, kézzel, rózsaszínnel, de ez az anyag igencsak sérülékeny volt, a piros-fehér szötteshez képest. A kosárterítő mérete 108x138 cm, plusz 5 cm-es a rojtok rajta. Ehhez tartozott egy tálcaterítő, amely 56x56 cm- es, rajta a rojtok szintén 5 cm-esek. Ennek a reggeli vivésben volt szerepe, mikor is a tálcát terítették le vele. Paszitos kendőt is kértek kölcsön időnként. Bár a szöttesek terén nincs ok panaszra, a régi paraszt családok leszármazottainak rakodó szekrény polcain, szép számmal sorakoznak e remek terítők.

A paszita vivést és ajándékozást, a komaasszonynál történő szülés esetén viszonzni kellett legalább olyan mértékben, mint ahogy azt ő kapta. Rendszerint ezt azonban túl szokták szárnyalni településünkön.

Az anyagi helyzet azt sem befolyásolta, hogy kit hívtak meg a menüsor kifőzéséhez. Ez a tisztség a faluban a legrátermettebbé lett. Ezt legtöbbször úgy viszonzták, hogy a paszita főzésre felkérő személy, cserében elment napszámba, a torták, sütemények, sülték elkészítéséért cserébe. A felkért személyek szívesen vállalták a sütést-főzést.

A paszitivivők a reggeliben is a maximális változatosságra törekedtek. Narancssárga, zöld, piros színek domináltak az ital megválasztásában is. Egy nap sem ugyanolyan színű. A reggelihez zsemle, vagy kuglóf dukált az egy liter tejeskávé mellé. A szép likőrös üveg és a kávé kiöntő, elmaradhatatlan kellék volt. Ezek az italok az 1940-es években még házilag készültek. Még zöld, piros pálinka néven kerültek lejegyzésre. A narancssárga egyértelműen a császárkörtét jelenti, amit ma is cukorral, vízzel főzött sziruppal és ehhez valamilyen aroma hozzáadása után kevernek el, a szinte minden háznál található házi pálinkával, ami valamelyik szomszéd falu pálinkafőzőjében készül. A reggeli vivéshez különösebben nem öltöztek fel csinosan. Az egyszerű „parget ruha” is megtette.

Délben azonban már előkerültek a mutatósabb darabok a sifonérből. Minden nap más, a legszebb ruhák: brokát selyem, bársony, török bécsi szoknya, szatén kendő.

A forgatókönyv szerint az első felvonás a reggeli volt. Beköszöntek, meghoztuk a reggelit! Ekkor már érdemes volt kiállni a fél falunak: „viszik ám a paszitát!” Illett megnézni, hogy viszik az ételeket, italokat. Délben a pontosság is a fő szempontok között szerepelt. „Harangszó előtt oda kellett érní. Ha „seggbe” verte a harangszó a vivőket, az nagy szégyen volt” „Illett nézni a paszitivivést, be kellett határolni az odaérést akármilyen messze volt, pontosan harangszókor kellett odaérni.” Megnézték, kik viszik a paszitát, hogy vannak felöltözve, milyen tortát, bort visz elől a komaasszony, milyen szépen van letakarva a pászítás kosár. Mindenkinek meg volt a maga szerepe, vivőnek, nézőnek, megajándékozottnak egyaránt. A nézőből is egyszer komaasszony válhatott. Nem akart senki sem a másiktól lemaradni.

A dicsérés kiérdemlése mindenkinek célja volt: megfelelni vágyás a közösség elvárásainak. Példa erre az a törekvés is, hogy ami rangosabb étel csak elkészíthető három nap alatt, azt elkészítették. Mindenből a maximális teljesítményt hozta ki, bármi anyagi áldozatot követelt is:

Ezek után nézzük, mi került ezekbe a porcelánokba :

A meglévő, három napos menüsort tüzetesen vizsgálva kilenc torta és legalább ennyi sütemény elengedhetetlen volt, amiben főzött krém, hab kellett, hogy legyen, mert csak az számított igazi süteménynek. Ezen felül minden nap kellett, hogy legyen „kótt” (kelt) tészta vagy rétes. Kellott is három-négy asszony, hogy mindezt elkészítse négy-öt főre. A háromszori tésztaleves, ami

természetesen húslevest jelent, csigatésztával, hosszúmetélttel vagy kockatésztával készült, ami háziasszony ügyességét dicsérte.

A főtt vagy lepírított tyúk , mind a három nap elmaradhatatlan volt, ezzel bizonyította a húsleves aznapi friss mivoltát. Az 1960-as évektől már a szokásos pörköltök, kirántott húskok, pecsenyék köre, töltött,- göngyölt húskokkal is bővült, paradicsommártás, rizs körettel. A menüben a madártej, kompót, rétesek is megtalálhatóak.

Miután szépen kipakolta az anyós a kosár tartalmát, rajta maradt az asztalon. Amikor a paszitáhozók eltávoztak, a szomszédok átjöttek és megtekintették a kínálatot. Úgy mond - mai észjárással - lezsűrízték, hogy a kispadon legyen miről beszélni vasárnap. Így enyhe túlzással, de valamilyen úton - módon az „egész falu ügye” volt a megfelelés.

7.Indokolás az értéktárba történő felvétel mellett:

E régi hagyomány, ma már rég feledésbe merült településünkön. Napjainkban a komák nagyobb ajándékokkal lepik meg keresztgyermeküket, így folytatódik a paszita vivés új korszaka. Azonban e régi szokás előtt tisztelegve ,identitásunk megőrzése érdekében fontosnak tartjuk, hogy megismertessük a fiatal generációval e közösségépítő szokás alapjait. Ma újra éled a Komatál programmal, mely hasonló elvek alapjain nyugszik és éleszti újjá e régi tradíciót.

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

[https://library.hungaricana.hu/hu/view/MEGY\\_SOMO\\_Rmk\\_01/?pg=272&layout=s&query=%20Attala](https://library.hungaricana.hu/hu/view/MEGY_SOMO_Rmk_01/?pg=272&layout=s&query=%20Attala)

Attala község krónikája

9.A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

## I. MELLÉKLETEK

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



15. ábra: Attalai reggeli vivéshez használt kis terítő



20. ábra: paszítavivés, Gölle, 1940-es évek

1. A Htv. 1. § (1) bekezdés *m*) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok, támogató és ajánló levelek
2. A javaslatban megadott adatok kezelésére, illetve a benyújtott teljes dokumentáció, - ideértve a csatolt dokumentumok, saját készítésű fényképek és filmek felhasználására is - vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat
3. A nem saját készítésű dokumentumok szerepeltetése esetén az adott dokumentum tulajdonosának hozzájáruló nyilatkozata a szabad felhasználásról.