

AZ ISTVÁN KIRÁLY MÚZEUM KÖZLEMÉNYEI
BULLETIN DU MUSÉE ROI SAINT-ÉTIENNE

Szerkesztő-Redakteur: FITZ JENŐ

B. sorozat 33. sz. — Série B. nr. 33.

NÉPRAJZI
PÁLYAMUNKÁK
FEJÉR MEGYÉBŐL

I.

1978

SZÉKESFEHÉRVÁR

HU—ISSN 0491—9629
HU—ISBN 963—01—1152—7

MÚZEUMI FÜZETEK

Kiadja
A FEJÉR MEGYEI MÚZEUMOK IGAZGATÓSÁGA
A kiadásért felel: Dr. Fitz Jenő, megyei múzeumigazgató
Készült 1000 példányban — 78.233 FMNYV

Megjelent a Hazafias Népfront Fejér megyei Bizottságának
anyagi támogatásával

TARTALOM

Bevezetés (Pesovár Ferenc) — — — — —	5
Szkladányi Károly: Egy pátkai volt kisparaszti gazdaság eszközkészlete —	6
Gelencsér József: A tövisborona készítése és használata Sárkeresztes községben — — — — —	12
Szkladányi Károly: A pátkai volt uradalmi cselédek élete — — — —	18
Schindele Ildikó: A móri kádárok élete és munkája — — — — —	24
Bogár János: Népszokások Gyúron — — — — —	37
Stefanovics Katalin: Szokások és hiedelmek Mezőkomáromban — — —	52
Wirth Lajos: Karácsonyi népszokások Isztiméren — — — — —	59
Hortoványi András: Gyermekjátékok Székesfehérvárott — — — —	66

BEVEZETÉS

Az István király Múzeum Közleményeinek e kötete az önkéntes néprajzi gyűjtők utóbbi években végzett munkájának a bemutatásával kíván egy kis izelítőt nyújtani megyénk néphagyományaiából. Az István király Múzeum néprajzi adattárának több ezer oldalas anyagát — amiből a válogatást közlétesz-szük — 1952 óta az országos és a megyei néprajzi pályázati felhívások eredményeként beérkezett gyűjtések rendszeresen gyarapítják. Bár mindenütt, de nálunk különösen nagy jelentősége van az önkéntes néprajzi gyűjtők munkásságának, mert megyénk biztosan egyike azoknak a vidékeknek ahol a népismeret terén még sok az elvégzendő feladat. Itt a múltban nem dolgozott rendszeresen képzett, illetve néprajzi érdeklődésű kutató, és az István király Múzeumban is csak 1953 óta dolgozik néprajzos szakember. (A múltban elsősorban a vidéki múzeumokhoz kapcsolódott a vidéki városokban a néprajzi kutatómunka.) A Vértessaljára, a Mezőföldre ritkábban jutottak el hivatalos kuratók, amelynek oka részben azzal is magyarázható, hogy a látványosabb, népművészeti emlékekben gazdagabb vidékek jobban vonzották őket. Bár a kutatómunka az 1950-es évek óta Fejér megyében is fellendülőben van a szakemberek a feladatok nagysága miatt a gyűjtőmunkát egyedül elvégezni nem tudják. Ebben a munkában lehetnek a néprajztudomány segítségére az önkéntes néprajzi gyűjtők, a honismereti szakkörök és a helytörténeti-néprajzi gyűjtemények vezetői.

A kötetünkben bemutatott anyagot az utolsó tíz év gyűjtéséből állítottuk össze. A közölt gyűjtések a népelet számos témakörét érintik: gazdálkodás eszközei, uradalmi cselédek élete, kismesterségek, népszokások, hiedelmek, gyermekjátékok stb. Tehát kiterjed az anyagi kultúra és a folklór több ágára és a megye számos vidékére. Nemzetiségi (német) anyag is szerepel a gyűjtések között. A gyűjtők különböző foglalkozási ágakat képviselnek: tanár (Szkladányi Károly), jogász (Dr. Gelencsér József), református lelkész (Dr. Bogár János), diákok (Hortoványi András, Schindele Ildikó, Stefanovics Katalin és Wirth Lajos). Nem minden esetben közöljük az illető gyűjtésének a teljes anyagát, hanem esetenként csak egy-egy részt ragadtunk ki.

Az önkéntes néprajzi gyűjtők munkásságukkal támogatják a múzeumok kutatómunkáját és segítséget nyújtanak a népműveléssel és az oktató-nevelő munkával foglalkozóknak is. Hozzájárulnak szűkebb környezetünknek, népünk kultúrájának a megismeréséhez és egyúttal buzdítást nyújtanak hasonló gyűjtőmunkára. Az idős emberekkel való beszélgetés (ma még az első világháború előtt élő generáció képviselőivel is találkozhatunk) sok tanulságos élményt nyújthat a gyűjtőknek. A parasztság élete a második világháború óta nálunk is megváltozott, a város és a falu közötti különbség megszűnése folyamatban van. Kötelességünk, hogy az utókornak a parasztság hajdani küzdelmes életét bemutassuk és tudományosan feldolgozzuk. Ezt a munkát kívánja e szerény válogatás is elősegíteni.

Pesovár Ferenc

EGY PÁTKAI VOLT KISPARASZTI GAZDASÁG ESZKÖZKÉSZLETE

Bevezető

Pátka község Dunántúlon, Fejér megyében, a székesfehérvári járásban van. Lakóinak száma majdnem eléri a kettőezretet, de az urbanizáció következtében igen sokan telepednek le Székesfehérvárról, ahová munkahelyük köti.

A földbirtokreform után igen tekintélyes számú kisparaszti gazdaság működött. A földigénylők összes száma 356 fő volt, azonban ezek közül 98 személy volt olyan, akinek a földosztásig egyáltalán nem volt földje. A földosztás 3802 kat. h. területre terjedt ki, e területből adtak a nincsteleneknek a megengedett mérték erejéig, illetve egészítették ki a meglévő 2—12 holdas birtokokat a megfelelő szintre. Mintegy 7 család nem kapott semmit a földosztás alkalmával, mivel birtoka elérte, illetve meghaladta a 30 kat. h. területet. Egy kisparaszti birtok volt 52 kat. h. kiterjedéssel, ez volt a legnagyobb kisparaszti birtok Pátkán a földosztás idején, 1945 tavaszán.

A kisparaszti gazdaságok eléggé jól felszereltek voltak mezőgazdasági eszközökkel. E pályamunka célja, hogy megörökítse mindazon eszközöket, amelyekkel évtizedekkel ezelőtt, de évszázadokon át dolgoztak a magyar parasztemberek.

A használt eszközök leírása

A kisparaszti gazdaságban kétféle eszközcsoportba tartozó szerszámokat használtak:

- I. Kézi eszközöket,
- II. Gépi eszközöket.

Elterjedtebb volt a kézi eszköz, csak a mezőgazdaság gépesítésének fejlődésével jutottak el a mezőgazdasági gépek az uradalmak példája nyomán a kisgazdaságokba is.

A kézi eszközök nagy részét sokáig maguk a kisgazdák készítették a hosszú téli esték alkalmával, ezzel megtakarították azt, amiből a legkevesebb volt nekik: a pénzt.

Pátka a kisgazdaságok szempontjából a megfelelő előfeltételek birtokában volt, a fejlődés és átalakulás is időben eljutott idáig és ezért a múltban is a fejlettebbek között említették az egykori frások (pl. Pesthy Frigyes kéziratos helynévgyűjteménye).

Ezek után felsorolom azokat az eszközöket, amiket az előbb említett két csoportos beosztás szerint Pátkán használtak a kisgazdaságokban.

I. Kézi eszközök

Ásó. Acélból készült, a fokánál általában a 25—30 cm hosszúságú, enyhén összehajlik, amíg el nem ér a hegyéig. Szépen faragott nyél került abba az üreges, hengeres nyúlványba, amely a felső szegélyre merőlegesen emelkedett ki és mintegy 5—6 cm hosszúságú volt. Ezt a szerszámot a kertek talajának forgatására (megásására) használták, a kert nagyságához mérten egy, vagy több ásó volt a kisgazdaságban.

Gereblye. A vasból készült gereblyét a kovács készítette. A kovács a 2 cm széles lapos vasat kellő számú lyukkal látta el, ezekbe jöttek a kihegyezett fogak mégpedig úgy, hogy alulról dugta át a lapos vasba ezeket, felül pedig, — miután satuba fogta, — szegecselte, tehát nem alkalmazott csavarokat a rögzítésre. Ezek a gereblyék különböző fogszámmal készültek. Felhasználásuk a kerti föld ásás utáni porhanyításánál jelentkezett. A kisebb gazdaságok maguk készítették gereblyét úgy, hogy a rámát fából alakították ki, majd nagyobb vasszegeket vertek át rajta. Ugyancsak talajporhanyításra és egyengetésre használták fel. Mindkét fajtájú gereblyét a középben kiálló henger alakú nyéltartó egészítette ki. A nyél minden esetben fából készült. Előfordult, hogy a farámás gereblye nyelét átfúrt lyukba helyezték bele és ékkel szilárdították meg. A szénagyűjtésre olyan gereblyét használtak, amelynek minden része fából készült, ezért az előző két gereblyével szemben neve kiegészült a *fa* szócskával és így *fagereblye* lett a neve. Ezt minden gazdaság maga készítette el. A fából készült rámába minden esetben 12 lyukat fúrtak, ezekbe szorították be a kifaragott fogakat és ugyancsak fából készítették el a nyelet, amely Y alakú volt. Ezt vagy úgy alakították ki, hogy a nyél végét bevágták megfelelő mélységig, ezen kétfelé álló szarát a rámába vágott mélyedésbe szorították be ékkel, vagy átütötték szeggel. Volt azonban olyan nyél is, amit a természetben már úgy vágott ki a kisgazda, hogy kétfelé hajló ágát csak be kellett faragni.

Favilla. A háromágú favillát Pátkán a Bakonyból érkezett kocsis árusoktól vásárolták meg vagy pénzért vagy búzáért. Ez a szerszám tehát otthon nem készült, még a nyél is benne volt már, tehát ezzel együtt kellett megvásárolni. Ugyanis a három ág közül a középsőt magából a nyélből alakították ki a Bakony vidékén élő erdei munkások. A másik két ága a nyél-ágtól jobbra és balra helyezkedett el úgy, hogy hajlított alakjánál fogva alsó vége a nyélbe vésett lyukba került, a három ágat pedig egy egyenes lécecske fogta össze úgy, hogy a szétágazás felett mintegy 10—12 cm-re a középső ágon áthaladva bele-mélyült a két oldalán levő ág oldalába, sőt azon is áthaladt, de az ág vonalával egyezően elvágták és vagy fémzöggel vagy átütötték, hogy ki ne tudjon jönni, mert ilyen esetben a favilla szétesett. A háromágú villát rendforgatásra vagy takarmányfelrakásra használták. A favilla egy másik változata volt a négyágú favilla 50 cm hosszú fogakkal, a polyva vagy pelyva forgatására, mozgatására használták fel.

Vasvilla. A vasvilla négyágú volt, teljesen acélból készült, nyelét fából készítették el otthon. A vasvillát minden esetben üzletben vásárolták, a kovács ennek készítésével nem foglalkozott. Felhasználták a trágya, szalma, kévégabona, ritkábban széna, zöldtakarmány mozgatására. Ágai igen hegyesek. Készült a vasvilla hat ággal is, de az ágak végén *gomb*, vagy kis gömböcske található. Ezzel rakták fel a répát és kukoricát. Ez a villafajta készült tíz ággal is ugyancsak gombbal a végén, ezt a burgonya felrakására használták. Mindkét változatát *gombosvilla* néven említették.

Sorjelző. Kukorica vetésére régebben 3—4 fogú, répa vetésére pedig 6 fogú sorjelzőt készítettek. E szerszám úgy alakult ki, hogy a fából készített keretbe erős fagókat helyeztek, vagy nagy vasszőget vertek át a kereten felül-ről lefelé, hogy a hegye érjen a földbe. A vasszeg alkalmazása azonban ritkább volt. Készítették úgy is, hogy az előre elkészített lyukakba 3 vagy 4, esetleg több sorjelző fogat is behelyezhettek, vagyis a sortávolság szerint jelentkező szükséglet szerint „átállíthatták”. Általában közvetlen rokona a fagereblyének. Nevét sorjelzőnek vagy jelölőnek említik. A vetőgép erősen kiszorította ezt a szerszámot, a kertben azonban ma is használják.

K a p a. Acélból készült, kizárólag üzletben vásárolták. A szőlő művelésére azt a kapafajtát vásárolták és alkalmazták, amelynek neve *gömbölyű kapa* volt. Szegletes fejet alakítottak ki rajta, ennek az volt a célja, hogy a viharban vagy kapálás közben kilazult szőlőkarót vele vissza lehetett verni a földbe. Ezen nem volt sarok, hogy a szőlőt ne sértse meg, lekerekítése miatt kapta a gömbölyű nevet. A kukorica, répa kapálására a sarkos, hegyes kapát alkalmazták. Elnevezése: *hegyes kapa*. Ezt is kizárólag üzletből szereztek be. A kukoricaszár kivágására használták azt a kapát, amelynek acéllapja a fokától szélesedett egészen addig, amíg egy egyenes síkban nem találkoztak a fokból jobbra-balra kiindult szélesedő élek. Ez azért volt így, hogy a lelógó kukorica-levelek között is el lehessen találni a szár tövét és így egyszeri rásújtással ki is lehessen vágni. Neve: *szárvágó kapa*. A szárvágó kapát kukorica vetésére is alkalmazták abban az időben, amikor a kukoricát még nem géppel vetették. Az ősszel felszántott, tavasszal fogasolt földbe a sorjelző által kijelölt vonalon az egyébként rövid nyéllal ellátott szárvágó kapát jobb kézben tartva lyukat vágott a munkás, a kötény felhajtásában levő kukoricavetőmagot pedig bal kezével a lyukba dobta, utána a szárvágó kapán levő földet visszadobta, ezzel a kukorica vetőmagja föld alá került.

K a s z a. A kasza 90—100 cm-es, enyhén hajló lapos acélból készült. A kasza igen erős hegyben végződött, a nyél felerősítésének helyétől azonban a hegye felé folytonosan összeszűkülő alakja volt. A kasza *fokánál* egy lehajló rész található. Ezt kellett pontosan a kaszanyél mellé illeszteni és ezt a részt szorította a nyélhez az úgynevezett *örv*, amely csavarmentes volt és kulccsal húzták meg. Az örv az egész nyelet körülölelte, így tudta a nyélhez szorítani a kasza lehajló részét. Nyele fából készült, azonban ha csak egyszerűen olyan nyele lett volna, mint a gereblyének, akkor a kaszálás nem ment volna. Azért a közepe táján a nyélbe erősítették bemélyítéssel egy hajlított kb. 20 cm hosszúságú fogantyút, amelynek neve *kacacs*. Volt olyan nyél is, amelyen a bal kéz számára is volt egy kacacs, de ez kisebb volt, ezért a neve is *kiskacacs* volt. Ez a nyél végétől 6—8 cm-re felfelé volt a nyélbe mélyítve elhelyezve, ez szegletes volt és állása ellentétes volt a nagykacacsal. Így pontosan a két kéz által kifejtendő erő irányába került ezen két kacacs. Aratáskor a kasza a régi kisgazdaságban nagyon jelentős volt, hiszen ennek segítségével aratták le az éleket adó gabonát. Mivel az álló gabonára vágták rá a rendet és így a levágott rend nem a földre feküdt le, hanem rádőlt a még lábon maradt gabonára, biztosítani kellett azt, hogy a levágott rend valóban az álló gabonára dőljön, azért a nyélre rászereltek egy gallyat, mégpedig a gally vastagabb végét a nagykacacs felett dróttal vagy zsineggel a nyélhez erősítették, a másik, vékonyabb végét pedig zsinórral erősítették ahhoz a szeghez, amit a kaszanyél végébe, az örv felett ütöttek be. A gabona magasságától függően állították be, vagyis a zsineg hossza

magas gabonánál hosszabb, a rövidebb szalmájú gabonánál, mint pl. tavaszi árpánál, rövidebb volt, így a ledőlő rendet fogni tudta. Ezt a gallyat *gallymó*-nak nevezik.

K a s z a k ő. A kasza éle a kaszálás közben eltompult. Ennek gyorsasága attól függött, hogy mit kaszáltak vele, mert például a búza vágása gyorsabban tompította el a kasza élet, mintha réti fűvet vágtak volna vele. A kaszakő finomra őrölt, majd szilárdító, kötő anyaggal kevert terméskőből készült. Alakja hosszúkás, mindkét végén lekerekített, enyhén hegyben végződik. Nedvesítetten használják fel arra, hogy a kasza két felén elhúzogatva annak élet, élességét fokozza.

T o k m á n y. A kaszakő elhelyezésére szolgáló eszköz. Követi a kaszakő alakját, csak ettől nagyobb kiterjedésű. Nagyon régen ökor szarvának lefűrészelésével készült, később gyárilag előállított és bádogból vagy zománcozott vasból készült el ez a segítséget nyújtó szerszám. Szíjjal vagy zsineggel a derékra lehetett erősíteni, először vizet öntöttek bele és úgy helyezték el benne a kaszakövet. Így fenéskor mindig nedves volt a kaszakő.

Ü l l ő. A kasza fenése azonban nem bírta visszaadni teljesen a kasza élességét és ezzel nem tudta volna segíteni, illetve könnyíteni a munkát. Ezért Pátkán félnaponként letelepedett a kaszás egy fa alá, elővette az *üllőt* és azon kalapács segítségével *kiverte* a kasza élet. Egy fahasábban van beleverve a fémből készült üllő, amelynek teteje kissé domború. Erre helyezik rá a kasza élet és a kalapács éles végével (tehát nem a szög beverésére alkalmas fokával) verni kezdte a kaszást. Azt mondták: *vékonyítja*. Ezáltal élet állított elő, amit már csak fenni kellett és készen volt az újból igen éles kasza. Például Vértesacsán már a kiverés módja más volt. Ott az üllő alakja volt olyan, mint a kalapács éles része és a kalapács fokával ütötték a kasza élet. A pátkaiak erre azt mondták, hogy német módra veri a kaszát. Érdekessége, hogy néhányan Pátkán is átvették ezt a kiverési módot.

S a r l ó. Aratáskor a marokszedők az álló gabonára döntött rendet a sarló segítségével *hárították össze*. A sarló segítségével lábukhoz húzták a rendet, így keletkezett a *marok*, vagyis a félkéve. Ez a félkéve az első kaszás után keletkezett, a második félkévét a második kaszás marokszedője szedte fel és helyezte az első kaszást követő marokszedő által a földre helyezett marokra, vagyis egy helyre került két fél marok, vagyis a *kéve*. Ezeket a kévéket a második kaszást és marokszedőt nyomon követő férfi kötötte össze.

Használták a sarlót fű, lucerna, here kis mennyiségben való levágására is. Nyele csak kb. 12—13 cm hosszú volt.

K é v e k ö t ő f a. A kéveköttő fa megkönnyítette a kéve bekötését, használatával kisebb erőt kellett kifejtenie a kéveköttőnek. Ez egy 3 cm átmérőjű gömbölyű fa volt, hosszúsága kb. 40 cm. Egyik vége hegyesre volt kifaragva, így könnyen bele lehetett nyomni a szalmakötélbe és megcsavarni néhányszor, hogy ezáltal a köttél a kéve körül megszoruljon, vagyis szoros legyen, ki ne hulljon az összekötött gabona.

C s é p h a d a r ó. Ma már csak az emléke él. Amikor még nem ismerték a cséplőgépet, ezzel verték ki a gabonaszemeket, ez volt a cséplés. Két darab 3 cm átmérőjű rúdból állították össze. Az egyik rúd mintegy 50 cm hosszúságú, a másik, a tulajdonképpeni nyél pedig másfél-két méter hosszú volt. A két rudat két bőrpánttal erősítették egymáshoz úgy, hogy a két rúd vége között kb. 15 cm távolság volt. Ezt a forgató mozgással és a föld felé irányuló csapás-

sal használták, a lecsapódó rövidebb rúd verte ki a szemeket. Az 1848-as szabadságharcban a szabadcsapatok is használták fegyverként.

Kendertörő. A kendertermelő vidékeken előforduló eszköz volt. Tulajdonképpen egy állványszerű alkotmánynak kell tekinteni, amelynek felső részén két egymás mellé rögzített deszka állt, ebbe illeszkedett bele egy harmadik deszka, amely az egyik végén rögzítve volt, így fel-lefelé mozgatni lehetett. A két egymás mellett levő deszkára ráfektették a kenderkévét, a harmadik deszkával pedig a kévére irányuló, lecsapó mozdulatokat végezték, ezzel a kender szálaiból takaró szárrészeket összetörtek, ennek nagy része lehull a földre. Ezt a lehulló anyagot *pozdorjának* nevezik. A szár összetörését végző deszkalapon rendszerint egy fogantyút helyeztek el.

Tiloló. Tulajdonképpen hasonlít mindenben a kendertörőhöz, a különbség csak az, hogy a két álló helyzetben levő deszka szorosabban van egymás mellett, így a harmadik, egyik végén rögzített és mozgatható deszkalap majdnem szorulva tud behelyezkedni a két deszkalap közé. A már egyszer összezúzott kender ez a készülék teljes egészében megtisztítja a törmeléktől, még össze nem tört szárrészeketől vagyis a *pozdorjától*.

Gereben. A már tilolót járt anyag ezen az eszközön választódik el a kóctól (amelyből kötél készül). Ez egy kör alakú deszkalap, ebbe szögeket vernek szorosan egymás mellé, mégpedig olyanokat, amiket a kovács erre a célra készített. A gerebenezés után már egészen finomak lesznek a kender-szálok. Következhet a szálak feldolgozása fonallá, majd ezt követheti a szövés.

A szőlőfeldolgozás eszközei közül elsőnek a darálót kell említeni. Két egymással szembe fordított rovátkás hengert hajt a hajtókar. A hengerek köré épített ládába kerül a szőlő, majd átfut a hengerek között a daráló alatt levő kádba a must is, meg az összetört szőlőszem minden része. A kádba szoktak tenni *szűrőkosarat*, ebbe csak a must tud behatolni és így könnyen ki lehet meregetni a hordóba való továbbítás céljából, így mentesíteni lehet a prést. Előfordul, hogy a kimeregetett mustot először egy tároló kádba helyezték, hogy leülepedjék. Ezt a kádat *bocskásnak* hívták, felső része szűkebb kört alkot, feneke pedig már jóval szélesebb. A ledarált szőlő a *présbe* kerül, kézi erővel, a csavar körbeforgatásával a ledarált szőlőt nyomó lap segítségével alaposan kinyomja a mustot a zúzalékból.

II. Gépi eszközök

Eke. A talaj lazítására, később a forgatására is az ekét használták. Az eke legrégebbi formája a faeke volt. Ez onnét kapta a nevét, hogy a váza fából készült, erre volt erősítve az *ekefej*. A faekék közül a legtokéletesebb volt az ún. Vidacs-féle eke, ugyanis ez nemcsak feltépte a talajt, hanem már fordította is a földet. Állati vontatással működött. A faekét az idők folyamán felváltotta a vaseke, amelynél már minden fémből készült. Körülbelül az 1920-as évek vége felé jelent meg a kiscgazdaságokban. A vasekét is állatok vontatták. A vasekét már pontosan be lehetett állítani a kívánt szántási mélységre.

Borona. Az első készítmények kerete fából készült ezekben a keret-részekbe helyezték be a vasfogakat. Később a gyárak, de a kovácsok is készítették vasboronákat, ezek azonban már háromrészesek voltak. Magtakarásra használták. A hantok szétverésére használták a kétrészes (*tagos*) nehéz bo-

ronát, ennek fogai ritkábban voltak. A *tüskeborona* (rendszerint kökénybokor ágaiból készítették) alkalmazására a vetés után került sor utolsó munkafázisként a terület teljes besimítására. Tulajdonképpen a föld szép sima felszíne érdekében járták be a területet tüskeboronával. A boronákat állatok húzták.

Henger. Fából készült a kerete is, meg maga a henger is. Körülbelül 230–240 cm hosszúságú, szabályos hengerré esztergályozott, mintegy 30 cm átmérőjű farönk volt. Úgy készítették a keretet, hogy a lovakat hajtó személy rá tudjon ülni. Ezzel két célt értek el: először is, nem kellett a hengerrel menet gyalogolni, mint az eke esetében; másodszer pedig, mert a hajtó személy súlyával a henger is nehezebb lett és így jobban tudta elvégezni a számára előírt munkát, a föld simára hengerezését, a talaj tömítését.

Amikor áttértek a fémhengerek alkalmazására, akkor a henger háromtagú volt és úgy voltak összeállítva, hogy egyszerre a három tag szélességével azonos szélességű földterületet tudtak bejárni. A fémhengerek gyárban készültek.

Vetőgép. A kézzel vetést felváltotta a vetőgép, amely egyben forradalmasította a mezőgazdasági munkát. A pátkaiak 12 soros vetőgéppel dolgoztak, ezzel valamennyi magot el tudták juttatni a földbe egyenletes távolságra és szemsűrűsége. Pátkán a Magyaróváron gyártott Kühne-gépgyár vetőgépét használták, mivel nagyon jól lehetett beállítani a vetőmagmennyiséget is ezen a gépen.

Ekekapa. A veteménysorok gaztalanítását, a kukoricasorok feltöltését ezzel az eszközzel végezték el rendszerint lóvontatással. Az ekéhez hasonló két karral rendelkezik, azonban a két eke úgy áll egymás mellett (és nem mögött), hogy a két sor közötti területet porhanyítsa és főleg a gaznövények szárát elvágja. Megfelelő állítással töltögetést is el tud végezni.

Kocsi. Pátkán a Kocs községben készített szekér szerinti járművet használnak a mai napig is. Ez 4 löcsös, a nyújtója úgy készült, hogy a kocsi hosszát növelni lehessen, erre különösen gabona- és takarmánybeszállítás alkalmával van szükség, illetőleg volt szüksége a kiscgazdaságoknak. A nyújtó hosszabbításával egy időben az oldalakat is kicserélték és hosszabbakat raktak fel, ugyanakkor még vendégoldallal is növelték a kocsi felvevőképességét. A vendégoldal tulajdonképpen egy keretet alkottak, ezek ráfeküdtek az oldalra úgy, hogy oldalai, továbbá a hátsó rész a kocsi szélességét növelte megfelelően. A kocsi a bognár és kovács együttes munkájának eredménye. Egy-egy kocsi apát-fiát is kiszolgált, javítgatását már maga a gazda végezte, ha nem volt szükség anyagra, amelyet ő maga előállítani már nem tudott, mint pl. a kerékagy pótlása, puskák behelyezése, illetve újak cseréjének lebonyolítása. A gazdaságban használt kocsik természetes színűek voltak, tehát nem festették be általában. Bár adott esetben ez is előfordult. Ha festettek kocsit, akkor rendszerint zöld színt kapott.

Az állattenyésztéssel kapcsolatban sok olyan készülékre volt szüksége a kiscgazdaságnak, amiket gyár állított elő, de ő maga az első időszakban kézi erővel, az utóbbi évtizedekben már motorikus erővel, rendszerint villanymotorral hozott működésbe. Ez utóbbi azonban nem volt jellemző minden gazdaságra, leginkább csak a nagyobb kiscgazdaságokban fordult elő. Ilyen eszközök voltak:

Szecska vágó. Deszkából készített vályukban előretolták a felvágandó takarmányt. Ezt az egyik ember végezte, a másik ugyanakkor hajtotta azt a nagy kereket, amelynek fogazatára általában két igen éles kést szereltek fel. Hajtás közben az egyenletesen jövő takarmányt felvágta ez a kések.

A technika fejlődésével aztán már olyan szecskavágók készültek, amelyek automatikusan és egyenletesen húzták be a takarmányt, így a felvágott anyag egyenletesebb lett.

Répa vágó. Fémről készült és lábakra szerelt készülék, amelynek kosarába helyezték a marharépat, a kereket hajtani kezdték. Ez egy olyan körlapot hozott forgásba, amelynek felületén kiálló éles fogak vannak, ezek a répat elkoptatták, apró részekre szaggatták.

Kukoricamorzsoló. Egy kerék forgatásával egy, néha két körlapot hoztak forgásba, miközben a berakott kukoricacsövek összeszorulva kénytelenek voltak engedni a ráható, lehúzó erőnek, a szemek így elváltak a csutától és a megfelelő helyen kiömlöttek. Később a szecskavágóval együtt járgányos, még később motorikus erővel hajtották.

Kézidaráló. A kézidaráló csak egészen kis gazdaságokban volt elfogadható, a nagyobbak már motorikus erővel, előtte pedig járgányos megoldással hozták működésbe. A darálónak az a lényege, hogy vagy egy spirális henger szűkülésében összetöri a szemeket, vagy pedig két egymás felé forgó henger végzi el ezt a munkát. A későbbiek során a szemek szétzúzását a körbeforgó és nagy sebességet elérő kalapácsok zúzták szét a szemeket. Ezek voltak az ún. kalapácsos darálók.

(1974)

Gelencsér József

A TÖVISBORONA KÉSZÍTÉSE ÉS HASZNÁLATA SÁRKERESZTES KÖZSÉGBEN

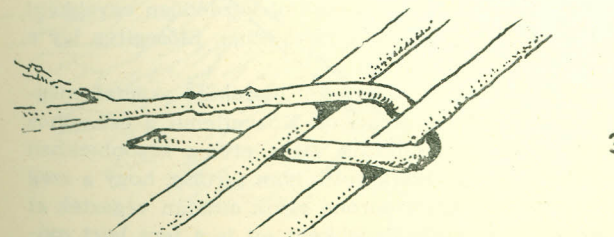
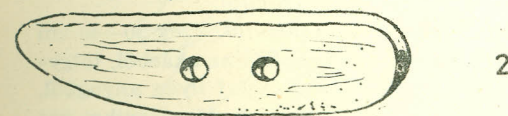
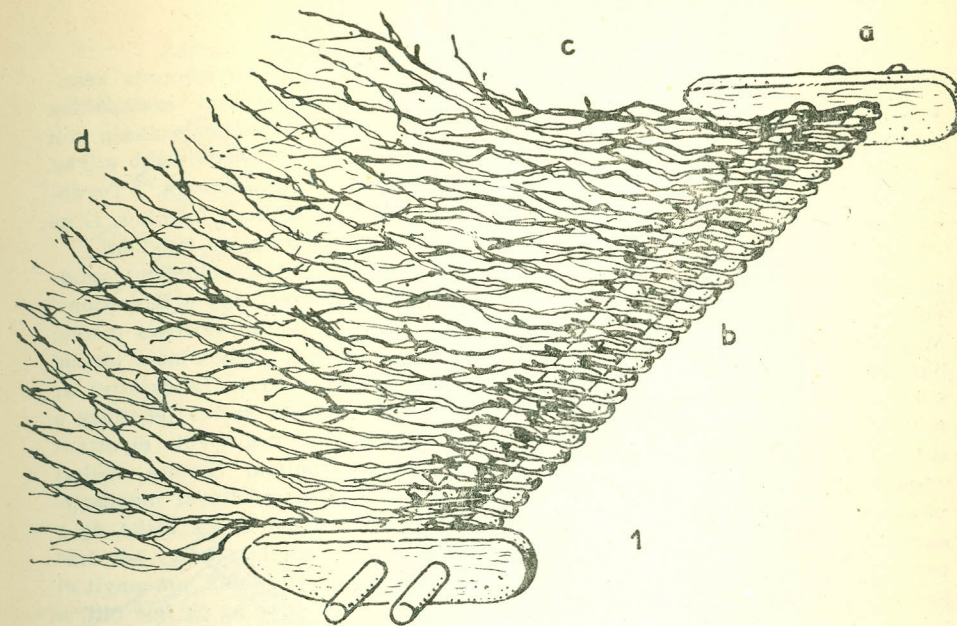
I.

A nagyüzemi gazdálkodás elterjedéséig a földművelés egyik nélkülözhetetlen eszköze volt a tövisborona. Sőt a termelőszövetkezetekben sem egyik napról a másikra váltotta fel, illetve szorította ki a magtakaró fogas.

A fentieknek megfelelően Sárkeresztes községben is használatos volt az 1950-es évek végéig, hogy mióta azt már nehezebb lenne megállapítani. A visszaemlékezők szerint, az ő életükben mindig is alkalmazták, dolgoztak vele.

1945-ig a község határának jelentős része, kb. 1800 kat. h. a gróf Károlyi család kezén volt. A parasztok közül a leggazdagabb sem rendelkezett 50 kat. h.-nál több földdel. A legtöbb embernek azonban csak 6–8 holdja volt. A II. világháborút követő földosztás után sem lett sokkal magasabb az átlag. A tulajdonviszonyok ilyen állása az egész gazdálkodásra, így az annak töredékét képező tövisborona készítésre és használatra is rányomta bélyegét.

A továbbiakban elsősorban a két világháború közötti időszakra vonatkozóan megpróbálom leírni a címben megjelölt témát. Hiszen a felszabadulás után fokozatosan változás következett be, melynek eredményeként ma már a községben nemcsak hogy nincs használatban tövisborona, hanem nem is nagyon található. Igaz, ez utóbbi tényhez az is jelentős mértékben hozzájárult, hogy anyaga miatt gyorsan elszáradt, tönkrement, s így aztán tűzre vetették.



1. ábra. A tövisborona és részei. 1: a=csúszók, b=kötés az összekötő fán, c=kökényvessző, d=a borona fara; 2: a csúszó oldalnézetben; 3: a kötés sematikus rajza.

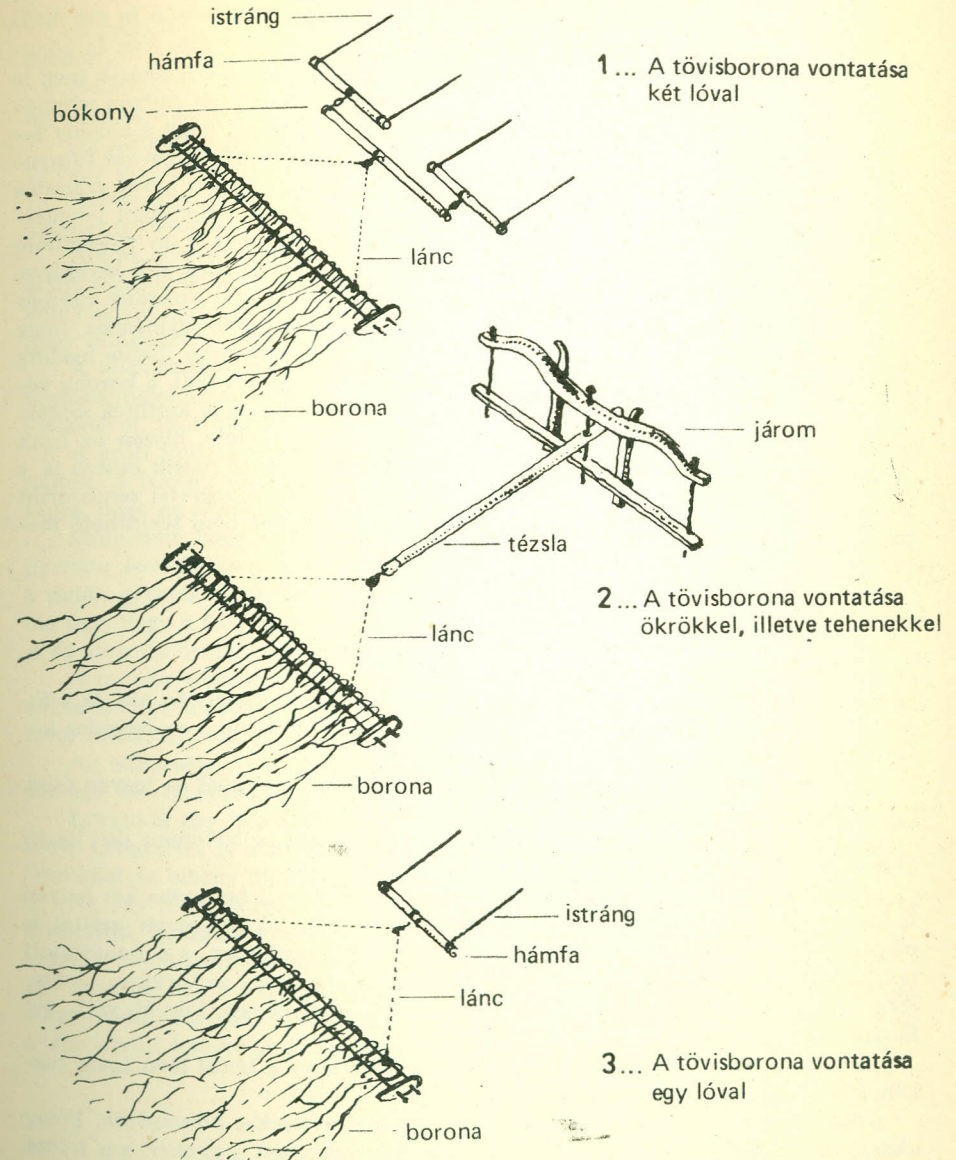
II.

Az elvetett mag takarásához használatos *boronya*, azaz tövisborona készítésének kora tavaszi, februári—március eleji idejét célszerűségi szempontok határozták meg. Egyrészt az, hogy a tavaszi vetés eltakarásához szükség volt megfelelő eszközre. Másrészt ekkor állt rendelkezésre a legmegfelelőbb anyag, a friss fiatal *kökényvessző*. („Menné ága bogasabb vót, anná jobb vót.”) Továbbá a levágott, könnyen összeszáradó volta is amellet szolt, hogy ilyenkor, (s ne ősszel) készítsék el, hiszen az idő elteltével a használhatóság így csökkent.

A községnek hosszú idő óta megvolt az a pár helye, ahová időnként, rendszerint kétévenként visszatértek a borona készítői kökényért. Így a Kismalom-völgye, meghatározott árokpártok, s a magyaramási határ. Érdekes módon Magyaralmás község lakói a 30-as évek elejéig ez utóbbi helyre nem jártak, hanem az ún. Mójó völgyéből szereztek anyagot. Kökényért rendszerint az ment el, aki a boronát készítette. Levágott mintegy kétszáz szálát, lehetőleg a fiatalabb vesszőkből. Nem baltával vágta, hiszen akkor megrepedt, elpattant volna a fa. Ezért inkább *meccóollót* (metszőollót) használtak. Simára kellett vágni. A kökényágak alsó részét, a *tüvit* ugyancsak metszőollóval megtisztították a tüskéktől, persze nem hosszan. Ugyanis a boronánál a sok tüske, ág a nagyobb használhatóságot segítette elő. A munka idáig általában egy-két órát vett igénybe. Rögvest haza is vitték az ágakat. Annyit vágtak, amennyit el tudtak hozni. Kötéllal összekötötték, s vállra vették. A töve az ég felé állt, a teteje a földet érte. Gyerekekre soha nem bízták, hiszen nem volt könnyű hazacipelni. A borona összeállítását, azon belül a lényegét jelentő *kötést* otthon, az udvaron végezték. Amint hazavitték az ágakat, mindjárt neki is láttak. Ha igyekezett valaki egy nap alatt meg is tudott csinálni.

Már korábban elkészítettek kettő db *csúszót* vagy *csúszófát*. Ezek 30—40 cm hosszúak voltak, 3—4 cm vastagok, s 15—20 cm magasak. Száraz akácából, tölgyből vagy kőrisből alakították ki baltával, és *vonyókéssel*. Azért ilyen anyagból, mert más könnyen elrepedt volna; csak ez volt jó csúszónak. Mindegyiket két helyen átfúrták. Ide került bele az a két akácfa, mely a csúszókat összekötötte, s amelyre a kötést végezték. Külön nevük nem volt. Száraz, hasított fából készültek, s ezeket szintén baltával és vonókéssel alakították ki. Egymástól a távolságuk a boronában kb 8—10 cm volt. A hátsó lyuktól kezdődően egyébként fokozatosan, enyhe ív alakban csökkent a csúszók vastagsága. Elősegítve így a megemelkedést, a jobb használatot.

A készítésnél legelőször a csúszóba illesztették a két összekötő akácfa, mégpedig úgy, hogy kb 10 cm hosszan kilógjanak abból. Közvetlenül a csúszóhoz kívülről faszeget vertek beléjük, s jól beszorították. Itt, illetve a későbbiekben mutatkozott meg a száraz fa előnye. Csak annak volt olyan tartása, hogy a szeg ki ne essen belőle. Ezt a munkát tehát csak a borona egyik oldalán végezték el ekkor, a másikon csak a kötés befejezésekor. Egyébként ott is a fent leírt módon. Ezután kezdődött a tulajdonképpeni kötés. Cél volt minnél több ágat beszorítani a kb két méter széles helyre, hogy így a borona tartósabb legyen. Előre ki kellett számítani, hogy milyen hosszú fa kell az egyes *bebújtatásoknál*. („A tüve mindig kinn legyen, nehogy kiessen!”) Hátulról húzták előre az ágat. Óvatosan kellett az egész művelet alatt hajlítani, csavarni a szálakat, hogy el ne pattanjanak. A hátsó összekötő fa fölött elhúzták a kökényvesszőt, ráfordították a kissé magasabban levő elsőre, áthajlították rajta, s végül a második összekötő fa alá behúzták. De nem meredeken, mereven húzták hátra, hanem



2. ábra: 1. A tövisborona vontatása két lóval; 2: a tövisborona vontatása ökrökkel, illetve tehenekkel; 3: a tövisborona vontatása egy lóval.

csavarva, s legtöbbször oldalról fordították be a második összekötő fa alá. Erős kéz, ügyesség kellett ide. Vigyázni ugyanakkor, hogy el ne törjön. Vén fa könnyebben törött, de az tuskésebb, s így használhatóbb volt. Egyik-másik meg is nyílt, de ha eltörött — félredobták. Itt, a kötésnél látszik, hogy milyen jelentősége volt a két összekötő fa közelségének. Így volt biztosítva, hogy a kökény feszült, keményen meg tudott állni, szorulni. A kökény töve kb 10 cm-rel túlnyúlt a hátsó összekötő fán. Hiszen egy-két cm-es többlet esetén kevés száradás után könnyen kieshetett volna az ág, ami a teljes használhatatlanságot jelentette volna. Másrészt ilyen módon a borona eleje megemelkedett, s így elősegítette a könnyebb csúszást. Hasonló okból maguk a csúszók is le voltak elől kerekítve, de nem szántalpakként megoldva. A bebújtatásokat, a kötést szorosan egymás mellé végezték. A szálakat még baltával is közelebb verték egymáshoz, hogy feszesebben álljanak. Itt dőlt el, hogy a későbbiekben mennyire illetve meddig lesz használható a borona. Mivel a kökény ágas-bogas, tüskés volt, a borona végén, a *faránál* már nemcsak egymás mellé, hanem egymásra is kerültek szálak. A borona hátsó része így jóval szélesebb volt, mint az eleje, hiszen az ágak minden irányba nyomultak. A kötés befejeztével felkerült a másik csúszó is, s ezt a korábban leírt módon rögzítették. A borona készítése, méretei rendszerint a fentieknek megfelelően alakult, de természetesen mindez nem tekinthető merev sémának.

III.

A földekre, használathoz kocsin, szekéren vitték ki a boronát. Az eke és a fogas tetejébe tették. „Hosszába fektették fő”, nehogy elakadjon a szomszédos kocsiába.

A föld végén úgy tették le, hogy a vetésnél, más munkáknál ne legyen útba. Évente két időszakban, tavasszal és ősszel használták.

A boronát láncsal akasztották a *hámfára* (egy lónál), a *bókonyra* (két lónál) vagy a *tézlára* (ökröknél, teheneknél).

Egy darab, 3—4 m hosszú láncot használtak, amelyet a boronába két helyen befűztek. Mégpedig alulról fölfelé húzták be, hogy a borona elejét ezáltal is megemeljék. A befűzött láncot áthúzták az egyik láncszemen, s a bebújtatott lánckarikába egy szeget vagy egy darab fát dúgtak, úgy hogy az tartotta. *Járomszeg* vagy egy fél méteres fa különösen megfelelt. Ami éppen kéznél volt, azt használták.

A borona elejének megemelésével azt érték el, hogy a hátul lévő ágak, tüskék jobban eltemették a magokat.

Időbelileg legelőször tavasszal a *főfagyott őszi* vetéseket *boronyáták*. Főleg akkor, ha száraz volt a tél. Ugyanis ilyenkor fölemelkedett a gyökér, s a földet ide kellett húzni, hogy betakarja.

Az egész jelenség oka az, hogy fagyban fölemelkedik a föld, vele a gyökér, s amikor *kienged* a föld visszaesik, de a gyökér nem. Ezért kell letömöríteni. Természetesen ilyen időjárás nem minden évben volt, így boronálni sem mindig kellett.

Ezen esetektől eltekintve mindig közvetlenül vetés után boronáltak. Így márciusban az árpát, zabot, április végén — május elején a kukoricát boronáltak. Persze mást is — ha volt: április elején a répát, az árpa vetése után a *szotyolát* (napraforgót).

A grófi földeken, az uradalomban lent is szoktak vetni, s boronálni (márciusban).

Szeptember végén, derekán az őszi árpa, rozs, volt soron. Október elején boronálták a búzát.

Az időpontok persze nem merevek, jobb vagy rosszabb időjárás előbbre hozta vagy későbbre tolta a boronálás idejét.

Vontatáshoz elsősorban lovat vagy ökröt használtak. Szegényebb emberek tehenet is befogtak.

Amint elvetettek frissibe meg is boronáltak. Ha nagyon rögzös volt a föld, előbb fogasoltak, hiszen a nagyon durvát nem tudta a borona elsimítani. Ha nem volt nagyon rögzös, akkor hengerrel tömörítették, boronával *behúzták* a földet, hogy mindenhova kerüljön, a magok el legyenek temetve.

A kisparasztoknak célszerű volt a vetés után minden munkát egyszerre elvégezni, ugyanis a földek sok *tagban* voltak. Így nem kellett ismét ugyanoda visszatérni. Időt nyertek!

A grófi földeken lóval vetettek, az ökrök *gurgóztak* (hengereztek) és boronáltak. A borona rögvést ment a vetőgépet és a henger után, persze olyan távolságra, hogy ne akadályozza a munkában.

Előfordult, hogy a borona kopottabb volt, vagy a föld hantosabb, rondább — ilyenkor *leterhelték* a boronát. Rátették fordítva a fogast, fogakkal fölfelé. Vagy a dülön gyeptéglát vágtak kapával (*hantokat*), s azt tették a boronára. Mégpedig úgy, hogy a fű volt lefele. Sokszor 40 x 40 cm is volt egy-egy hant nagysága. A fű tartotta össze, nem esett szét.

A munka végzése közben, ha ló vontatott, az ember a 1,5 m hosszú 2—2,5 m széles borona mögött ment, föltéve ha hosszú volt a hajtószár. De sokszor vezetni kellett a lovat.

Az ökröknek viszont előttük kellett menni, s kötéllel vagy láncsal vezetni. Ezt egy 10—12 éves gyermek is meg tudta már csinálni.

Lovakkal egy nap alatt 5 kh-at is meg tudtak boronálni. De ha vetni, fogasolni, hengerelni is akartak, akkor csak kb 1 holdra tellett egy pár ló erejéből. Ökrökkel ez bizony majdnem két napot vett igénybe.

Az egy lóval dolgozók a vetőgépre összefogtak. Egy ló ugyanis nem bírta elvontatni. A szántást, gurgózást boronálást azonban magában is képes volt elvégezni. Rendszerint tehát a vetésre összefogtak ketten, főleg a rokonok, különösen ha közel esett a földjük egymáshoz. Utána ment mindegyik a saját földjét megművelni. Ha nem tudott valamelyik menni, mert a saját földje messze volt, akkor együtt hengereltek, boronáltak. De ez volt a ritkább eset.

IV.

A munka végeztével soha nem hagyták kint a földön a boronát, ellentétben a *gurgóval* (hengerrel). Ahogy a földre, olyan módon haza is vitték. Éjszakára a kocsin hagyták, hogy ne kelljen másnap ismét föltenni. Eső elől a fészerbe vagy a pajtába tolták be a kocsi, s így a borona is védve volt. Használaton kívül azaz télen illetve nyáron a pajta vagy a kocsifészter oldalára akasztották föl, hogy eső és nap ne érje, mert akkor hamar tönkrement, s az általános kétéves használhatóság sem lett volna meg. Drótot vagy kötelet húztak át a tövisek közt, s így akasztották föl. Rendszerint a gerendára. Ilyen helyzetben a tövis lógott lefele.

V.

Sárkeresztes községben boronát készíteni (*kötnyi*) a két világháború között legtöbb ember tudott. Igaz, nem minden családnak volt külön ilyen szerszáma, mert gyakran ketten összeálltak, s egyet készítettek, amit aztán közösen használtak.

A tehetősebbek közül engedhette meg csak egy-két család, hogy nem maga csinált. Inkább vásároltak, vagy a szolgáljukkal készítették. A községen belüli eladásra nem kötöttek sohasem. („Üzletre senki nem gyártott”).

A magyaralmási Józsa családtól lehetett venni a fehérvári vásárban egykettő-három pengőért. (A kereslettől függő áron.)

A móri vásárban már nem nagy keletje volt az árujuknak, mert ezen a vidéken főleg szőlőt termeltek.

A Józsa család egyébként boronán kívül mást nem árusított. Napszámosok voltak elsősorban.

Érdekes módon a Jásd községből a fehérvári vásárra érkező árusok nem árultak boronát, hanem főleg jármot, fagereblyét, favellát, létrát, vesszősöprűt.

A sárkeresztesiek végeredményben elég ritkán vásároltak boronát, ha vette is, nem mondhatni hogy rendszeresen.

VI.

Befejezésül néhány szóhasználati, nyelvtani kérdésről.

Sárkeresztes községben tehát az előzőekben leírt eszköz neve *boronya*. A vele végzett művelet megjelölésére a *boronyálás* kifejezést használják.

Igeként is használatos: pl.: „Tennap boronyátam a földet.”

Sajátos viszont, hogy igekötős alakot nem használnak. Nem mondják, pl., hogy „megboronyátam”.

A közismert „el van boronálva” szólást a falubeliek újabb keletűnek tekintik, régebben egyáltalán nem is használták.

(1975)

Szkladányi Károly

A PÁTKAI VOLT URADALMI CSELÉDEK ÉLETE

Lakáskultúra

Az uradalmi cselédek (béresek) általában a majorokban laktak, de a faluhoz közeli majorokban dolgozó cselédek gyakran a faluban laktak saját házukban és onnét jártak el munkahelyükre. A saját házukban lakó cselédek az uradalomtól évi 50 pengőt kaptak lakbér címén. Általános szokás volt viszont, hogy a természetben kapott lakást bérként számolták el és ezzel az értékkel csökkentették az uradalmak az évi díjazást.

Pátka község területén a legnagyobb birtokkal báró Ivánka László rendelkezett, ezen birtokán kívül a Hont megyei Felsőszemeréden is volt egy nagyon jól kezelt gazdasága, juhászattal, szeszgyárral és hatalmas parkban álló kas-

téllyal. Az ő birtokához tartozott a falu közepén lévő Belmajor, a község szélén Géza-major, Pátka és Pákozdi között Ság-major és László-major. Mária-major a győri evangélikus püspök tulajdona volt, de nem maga kezelte, hanem bérbe adta Dr. Szegő Miklós budapesti lakosnak, aki dúsgazdag ember hírében állott. A Fülöp-major Sárosi Sándor tulajdona volt.

A községhez tartozó uradalmi majorokban a lakások száma így alakult:

Belmajorban	-----	20 lakás
Géza-majorban	-----	4 lakás
Ság-majorban	-----	8 lakás
László-majorban	-----	2 lakás
Mária-majorban	-----	25 lakás
Fülöp-majorban	-----	20 lakás
	Összesen:	79 lakás

Ez az adat azonban nem azt jelenti, hogy a pátkai uradalomnak cselédlétszáma is ennyi volt, ettől lényegesen több, mivel egy-egy cselédházban több szerződötött lakott, az apa és fiai rendszerint az uradalomnál dolgoztak, így egy lakás néha 3—4 cselédet is adott az egyik vagy másik gazdaságnak.

A gazdasági cselédek lakásai általában egy-egy hosszú épületben helyezkedtek el; volt olyan épület, amelyben 8 béreslakás volt. Egy béres lakása egy szobából állott és 4 lakásnak volt egy közös konyhája. Négy szoba közé esett egy konyha, az udvarról először a 4 lakás lakói a konyhába léptek, innét két ajtó nyílt jobbra és két ajtó balra, ezeken át jutottak a lakók szobájukba. A konyha szélessége megegyezett a két szoba szélességével, így a közös konyhából is egy-egy lakás lakói akkora részt birtokoltak, amennyi szobájuk szélessége volt, így tehát a konyha 4 részre való felosztása egészen igazságosnak látszott. Az igazságtalanság nem ebben jelentkezett, hanem abban, hogy a közös konyha mindig magában hordta a békétlenség, összeférhetetlenség csírát és nem egyszer a négy lakásban lakók úgy használták a közös konyhát, hogy nem is beszéltek egymással. A béresek szívesen hitték el azt az elgondolást, hogy a közös konyhát azért találták ki az uradalmak, hogy összeveszítsék a cselédeket, így kevesebb a lopás az uradalom földjeiről, mert a haragosok feljelentik egymást, hiszen minden esetben láthatták, hogy valamelyik lakó mit hoz haza, vagyis mit lopott el az uradalom földjéről, vagy magtárából. Tény, hogy rengeteg veszekedés csíráját hordta magában a közös konyha. Sokszor abból is keletkezett harag, hogy valamely család gyermekei éhségükben belenyúltak szomszédék lábasába, ilyenkor aztán kitört a háborúskodás. A közös konyha *nyitottkéményes* volt, középen a nagy *búboskemence*, ezt felváltva használták. A kemencét körülfutotta az un. *padka*, erre rakodhattak saját részükön a lakók. A fal mentén, lakásuknak a konyha felé eső végfala mentén állt a tűzhely.

A béresgazda lakása 1 szobából és egy külön konyhából állt, a szoba padlózata deszkázott volt, ugyanakkor a béreseké agyagdöngöletből állott. Ezt homokkal szokták felszórni és lyukas bögre segítségével különféle cirádás mintákat „rajzoltak” a homokos padozatra. Az uradalmi iparosok (kőművesek, ácsok, kovácsok, gépészek stb.) az uradalmi gazdák lakásához teljesen hasonló lakást kaptak. Egy-egy lakáshoz még tartozott kamra is. A fejlettebb helyeken a kamra a szobából nyílt, de gyakori volt az olyan eset is, amikor a lakással szemben az udvaron készítettek egy féltetős épületfélét és ebben tárolhatták a család élelmiszereit és egyéb eszközök elhelyezésére is szolgált.

A felszabadulás előtti fél évszázadban Pátkán már nem fordult elő olyan eset, hogy egy nagyobb szobában négy családot helyeztek volna el. Amikor az egészségügyi hatóságok előírták az árnyékszékek készítését, a majorokban is készültek ilyenek, 4 család részére szolgált egy építmény. Persze ezek rendkívül kezdetlegesen készültek és tényleg csak azért, hogy a rendelet előírásai szerint ne lehessen az uradalom ellen eljárni a rendelet végre nem hajtása miatt. A legyek fertőzése tovább folyhatott, hiszen a hézagtalánítás nem volt megoldva.

A 4 család lakásának biztonságát az ajtókon lévő zár adta, a konyhaajtót csak éjjelre csukták be és a kulcsot felakasztották az ajtófélfára. Aki ki akart menni, levette a kulcsot, kinyitotta, de visszatérése után az ajtót tartozott becsukni és a kulcsot a helyére tenni. A konyhaajtót nappal nem zárták, ha azonban valamelyik család utolsó tagja is elhagyta a lakást, akkor a lakásajtót becsukták és a kulcsot a családok által közösen meghatározott helyre tette, ha valaki hazaérkezett, a rejtkehelyről elővett kulcs segítségével a lakásba be tudott jutni.

A padlás használata is megosztott volt, a padlástérből mindenki azt a részt használta, ami szobája felett terült el, a konyha feletti rész felvonulási terület volt, ezen keresztül jutott el a szűk takarmány- vagyis az udvar felől itt nyílt az úgynevezett padlásablak, amely ajtó nagyságú volt, létra segítségével ezen keresztül juttatták fel dolgukat a padlásra. Általában el is szokták keríteni saját részüket vastagabb faágakból készített kerítésléccel segítségével. A szobák nagysága különböző volt még egy majoron belül is. Ennek oka az volt, hogy az építés idején számba vették a leendő lakók családjának nagyságát és ehhez méretezték a szoba nagyságát. Ha egy családnak sok gyermeke volt, akkor részére nagyobb szobát készítettek. A továbbiakban aztán — ha erre lehetőség nyílt — ugyancsak a nagy családok kapták a nagyobb szobát cselédváltozás idején.

A béreslakások fűtése nagyon változatos volt, de ugyanakkor nagyon nyomorúságos. Ivánka báró minden cselédjének adott 3 szekér ágot és 5 m³ hasábfát. Fülöp-majorban csak néha kaptak némi fát, de kukoricacsuta, kukoricaszár és repceszalma volt a tulajdonképpeni fűtőanyag. Amikor ezzel tüzelnek a szobában gyakran kell kinyitni a tűzhely ajtaját és ilyenkor kicsap a füst. Ezekben a szobákban pirosra csípte a füst a lakók szemhéját és a kesernyős füst állandó köhögésre ingerelte őket. Meleg viszont alig volt a szobában. Mária-majorban teljesen hasonló volt a helyzet. Nem csoda, hogy a béresek az ilyen helyeken rettegtek a téltől, pedig lényegesen kevesebbet kellett dolgozniuk.

A század elején általában már petróleumlámpák pislogtak a pátkai béreslakásokban, pislákolnak, mert bizony az 5—12-es méretű lámpák fénye nagyon gyenge volt. Takarékoskodtak a petróleummal (*olajjal*), mert bizony kevés volt a pénz ebben az időben. Előfordultak az ún. függőlámpák, ezek a szoba egyik sarkában lógtak, esetleg búrájuk is volt, de akadt olyan lámpa is, amit egy felfordított fazék tartott az asztal közepén, de akadtak falra akasztott lámpák is. Talán ezek adták a legtöbb fényt, mert volt fémből készült „fényvető”-jük, ennek felső végén lyuk volt, ezen keresztül akasztották fel a falba vert szögre. A petróleum égési terméke sok ember fejfájását idézte elő. A petróleumlámpa elődje, a méces még rosszabb világítóeszköz volt, fénye csak irányfénynek tekinthető.

Aki este elsőnek ment ki a konyhába az vitte ki a lámpát. Amint a többi lakók ezt észrevették, azonnal kimentek ők is, így az egyik lakó lámpájának fénye mellett ők is elvégezheték konyhai munkájukat. Sokszor bizony egymásra

vártak a lakók, ki jön ki lámpával a konyhába. Aki aztán elvesztette türelmét, az kijött, de ez a világító anyagát is elvesztette, mert csak az ő petróleuma égett.

Aki élt az állattartás jogával és beszerzett malacot vagy tehenet, kénytelen volt építeni az állatok részére férőhelyet. Előfordult, hogy a földbe vájt veremben tartották a tehenet, vagy összeverték egy putrit (*ólat*) és ott helyezték el, mert az uradalom által esetleg készített béresistállóba nem szívesen helyezték be állataikat, mert félték a *megfejtéstől*. Ugyanis előfordult, hogy amikor valamelyik állattartó egyedül maradt a közös istállóban, gyorsan a maga tehenétől kifejt tejhez *hozzáfejt* egy liternyit vagy többet a még meg nem fejt tehéntől. A nyomor könnyen belevitte az ilyen cselekedetekbe a béreseket, hamar meglópták egymást. Az uradalom jobban vigyázott mindenre, ott nehezebb volt a lopás.

Az épületek karbantartását az uradalmak végezték saját költségükre. A szobák és konyhák belső falát a lakók meszelték, de a meszet az uradalom rendelkezésükre bocsátotta. Azonban a karbantartásra nem sok gondot fordítottak az uradalmak, gyakoriak voltak a becsurgó tetők, a kitört és szalmacsomóval bedugott ablakszemek. A kitört ablak sok gondot okozott a gazdaságnak: nagyon alaposan kivizsgálták, mi okozta a törést és bizony sokszor a költségeket a földbirtokos áthárította a béresekre. Egyébként minden lakás ablaksora csak „egysoros” volt, a béresgazda és iparosok lakásán azonban kétsoros ablak védte a „rangosabb” béreseket.

A lakás belső berendezése nagyon szegényes volt. Ezt az uradalom nem biztosította, mindenki maga szerezte be vagy készítette el bútortartat. Ha aztán ezt a szegényes bútort is tovább kellett vinni, mert vagy felmondott a béres vagy neki mondtak fel, akkor az új helyének földbirtokosa hozatta el új béresének bútort és egyéb ingóságát örös szekéren, általában csengős ökröfogat jött a bútortartat.

Egy béreslakásban volt egy asztal, ezen készítette elő a főzést a háziasszony, ezen ették meg szegényes ételüket és ezen csinálta meg a kisdiák a házi feladatot, innét a sok zsíros fűzet. A sarokban egy olyan pad volt található, amely derékszöget alkotott és így két fal mellett húzódtott meg, egy-egy irányban mintegy 2 m hosszúságú volt. Mivel az asztal téglalap alakú volt, azért az asztal hossza megegyezett a pad hosszával, a szélessége azonban nem, így az asztal mellett a pad kilógott asztal nélkül. Rendszerint itt ült étkezésnél az anya és a kezébe tartott fazékból ette meg ételét, ugyanis innét könnyen tudott felállni, ha valamit az asztalra kellett még tenni. Voltak azonban székek is a szobában, rendszerint háttámlával ellátott székeket lehetett találni ezekben a lakásokban. A ruhákat egy ládaszerűségben tartották, a ruhatárolót általában *ómáriomnak* nevezték. A kanna részére egy kis padot szerkesztett a családfő, ez rendszerint a tűzhely közelében állott mert télen sokszor bent melegítettek a szobában és nem mentek ki a nyitottkéményes és így rendkívül hideg konyhába. A bútorokat kiegészítette néhány ágy, a család nagyságához mérten készültek ezek. Általában ezek a bútorok festetlenek voltak, a festetteken magyaros motívumokat lehetett látni, a tulajdonos nevének kezdőbetűi és a készítés éve ezeken megtalálható. Az *ómáriom* különösen díszes szokott lenni, ha volt. Ahol még szekrényt is lehetett találni, ott a család anyakönyve a szekrény ajtajának belső felén volt, megtalálható ott a gyermek születési, házasságkötési, sőt elhalálozási dátumai is.

A falakon kevés kép, itt-ott történelmi kép volt található, különösen Rákcózi képét tették szívesen a falra. Egy-egy szentkép, a református béreseknél

biblia-idézet üveglapra festve és egy olcsó kivitelű tükör. Néhány edény, dagasztóteknő, szakítókosár (kenyérsütésnél használták), a kamrában esetleg egy polc-rendszer.

Ezekben a szobákban születtek az uradalom igavonói, a béresek, ezekben a lakásokban éltek addig, amíg a *szárazbetegség*, vagyis a tüdővész következtében ugyanezen lakásban meg nem haltak fiatal korban.

Anyagi helyzetük

Az előbbieken tárgyalt lakás természetbeni járandóság volt, amint már mondtuk, ha nem vette igénybe, helyette 50 pengőt kapott az uradalomtól évente. Így vagy úgy, ez volt az első javadalmi tétel a béres „bérlistáján”.

Az étkezés biztosítására Pátkán egy béres 16 q kenyérgabonát kapott az uradalomtól, de nem egyszerre, hanem *évfertályonként*, vagyis negyedévenként előre mérték ki az összmennyiség negyed részét, vagyis 4 q-át. Ebből 2 q búza, 2 q rozs volt. Járt még ezen kívül 4 q morzsolt kukorica vagy árpa. A lakás fűtésére a már tárgyalt fűtési anyagot kapták évente, Pátkán csak a báró Ivánka Lászlónál kapott tüzelőanyag jelentett értéket, a többi majorban szinte szeméttel tüzeltek. Éppen ezért gyakori volt a falopás, csendőri eljárás, végül börtön. Aki nem vette vagy nem tudta igénybe venni a tehéntartást, az családonként és naponta kapott 1 liter tejet. Semmivel sem többet még akkor sem, ha 4–5 kisgyermek volt a családban. Egyedül a béresgazda és az iparosok kaptak 2 liter tejet naponta. Kapott még minden család 24 kg kősót, a béresgyerekek igen nagy buzgalommal törték meg a kemény ásványt. Az egyéb konyhai anyagok beszerzésére fizetett még az uradalom évente 40 pengőt. Azonban mind a kenyérgabonát, mind a többi juttatást is csak negyedévi részletekben kaphatták meg a béresek, ritka eset, ha előleget kaphatott a következő negyedévi járandóság terhére, ugyanis félt a földbirtokos, hogy a felszedett előlegek után kereket old a bérese. Tarthattak ezenkívül baromfit, 1 sertést és 1 tehenet. Minden béres részére megművelt az uradalom 1200 □-öl kukoricaföldet és 200 □-öl burgonyaföldet. A béresgazda és az iparosok 1800 □-ölnyi kukoricaföldet kaptak, a burgonyaföld mértéke azonban megegyezett a többi béresével, vagyis ők is 200 □-ölet kaptak.

A béresek sertéseit és teheneit az uradalmi állatoktól elkülönítve lehetett csak kihajtani, e célra az uradalom tartott kondást és tehénpásztort, részükre hasonló bérezést biztosított, azonban amikor szünetelt a kihajtás, egyéb munkakörbe osztották be őket. Érdekes a megkülönböztetés, hogy a teljesen képzetlen, valamikor sima béresként működött *béresgazda* saját állatait az uradalom istállóiban tarthatta, az uradalom takarmányát fogyasztották és soha meg nem dögöltek, mert amennyiben a gazda malaca dögölt meg, azt az uradalom terhére könyvelték el és az ő megdögölt malacának helyére új malac került. Az ispán úr állatai hasonló kivételezést élveztek az uradalmakban. Bár az első kocsis megnevezés rangot jelentett, rá ezek a kivételezések nem vonatkoztak. A cím tehát csak tiszteletbeli volt és nem jelentett semmiféle anyagi előnyt. Némelyik uradalomban kaptak egy pár csizmát vagy bakancsot, de ez nem volt törvényszerű és nem biztos, hogy minden évben megkapták ezt a juttatást. Karácsonkor azonban minden család valamennyi gyermeke kapott egy-egy kis csomagcskát, ebben karácsonyi cukorkák voltak.

Szolgalat

A munkaidő egyetlen gazdaságban sem volt megállapítva, semmiféle egyezés nem tartalmazta. Köteles volt minden béres elvégezni azt a munkát, amire az intéző, az ispán vagy a béresgazda utasította. A munka nem volt szakosítva, minden béres minden munkát tartozott elvégezni, gondozta saját állatait, vagyis azokat, amelyek állandó jelleggel reá voltak bízva, ügyelt a kocsi hibátlanságára, szántott, vetett, aratott, egyszóval az összes mezőgazdasági munkát köteles volt elvégezni hajnali 3, néha csak 4 órától kezdve sokszor éjjel 11 óráig, például az aratás idején. Ezt hívta a béres látástól vakulásig tartó munkának. Nem csoda, ha idő előtt kidőlt a kenyéren és vöröshagymán élő béres, hiszen napközben csak ehhez jutott leginkább, főtt étel csak este került a szájába.

Érdekesnek kell tartani azt a bevezetett szokást, hogy a feleség tartozott évente 2–3 napot dolgozni a kastélyban, különösen akkor, amikor nagymosás, vagy nagytakarítás volt.

Általában szombaton délután a munkák befejeződtek a gazdaságban és megkezdődött az udvarok, istállók körüli területek nagytakarítása. Felöntözték ezeket a területeket és vesszőseprővel seprték végig. Vasárnap csak az állatállomány etetése, itatása volt kötelező, volt azonban sajnos olyan uradalom is, amely megkövetelte a vasárnapi munkát is. Így tehát ilyen helyen nem volt a béresnek szabadnapja. Az utóbbi évtizedekben, — közvetlenül a felszabadulás előtti időre gondolva, — minden béres kapott 3 napos szabadságot évente, amikor semmiféle kötelezettsége nem volt a gazdaságban és helyette állítottak helyére, ilyenkor akár el is utazhatott.

Rendszerint ezeket a napokat esküvők, temetések, rokonlátogatások és vásározások céljából, illetve ezek miatt használták fel. A vásáron aztán asztalra került a cigánypecsénye és a bor, a cincogó cigány kíséretével pedig felsírt a Lánatos vagy duhajkodó nóta.

Étkezés

Az étlap nagyon egyszerű, mondhatni azt is, hogy egyoldalú volt. Reggelire tojást vagy tejet ettek. Voltak olyan családok, melyek a rántottleves (zupa) mellett döntöttek. A majorban dolgozók haza tudtak menni ebédre, a meszszebb eső táblákon dolgozó béresek azonban a tarisznyában vittek magukkal ennivalót, amely kenyérből, szalonnából (amíg tartott) és hagymából állott, de egy idő után a szalonna elmaradt. Italt a határi kút vagy az otthonról kulacsban hozott víz adott. Ebédre egyébként hetenként kétszer (csütörtökön és vasárnap) húst tálaltak a béresasszonyok, volt aki többször is evett húst, ezeknél sok baromfi volt. A vacsora vagy déli maradék, vagy valamilyen leves volt kenyérral. Készítettek főzeléket káposztából, babból, paradicsomból, ezeket a növényeket a paprikával, hagymával együtt a szolgálati földjükön köztesként termelték. Az ételeket habarták, vagy berántották. A habarás akkor következett be biztosan, amikor a disznóölésből származó zsír elfogyott, vagy azzal takarékoskodni akartak.

Egyébként a disznóölés után folyamatosan ették meg a készítményeket (hurka, kolbász, disznósajt, kövesztett szalonna, stb.) némi kolbász, füstölt oldalas és sonka várta meg a telet, de tavasszal ez is elfogyott a szalonnával együtt. A tojás felhasználása ott, ahol volt elegendő baromfi, igen komoly mére-

tű volt, bár a tojás egyben pénzt is jelentett, hiszen jól lehetett értékesíteni a faluban vagy a közeli városban. Élelmezésük javítását, illetve változatosságát azzal biztosították, hogy baromfit is értékesítettek a piacon és a kapott pénzből különféle élelmiszereket vásároltak.

Szokások

A népszokások közül a legismertebb volt a kukoricafosztás, ez egyben a lányok-legények ismerkedését is elősegítette. Ilyenkor meséket, valóban megtörtént eseményeket, egyesek történelmi dolgokat mondtak el. A beszéd folyt, a munka haladt. Nagyon kellemesen emlékeznek az idők erre a szokásra. Az asszonyok szokása volt inkább a tollfosztás. Itt a falu ügyes-bajos dolgait nemcsak megbeszélték, hanem a pletykák is innét indultak el újtukra. Rendszerint a befejezéskor mákos főtt kukoricát adtak a fosztóknak.

A lányok és legények a major egy meghatározott helyén szoktak összejönni, itt valaki szájharmonikával vagy valódi harmonikával játszott, a többiek táncoltak. A legények a marhák tisztításakor a vakaróra szorult szórt összegyűjtötték, harisnyába gyömöszölték és készen volt a szórlabda. Ezzel szoktak *kiszorítót* játszani, de ismerték a *kiütösdít* is.

Ha valaki a saját majorjából a másikba akart menni mondjuk a lányokhoz, akkor engedélyt kellett kérnie, csak így távozhatott el. Az olvasottabb béresekhez szoktak összegyűlni többen, hogy meghallgassák: mit ír az újság, vagy mit mond valamelyik okos könyv. Az intézők, de a földbirtokosok sem szerették, ha a béresek olvastak. Ők nagyon jól tudták, hogy miért gondolkodtak így. Ennek ellenére mind jobban otthonra találtak a betűk a majorokban. Kezdték szellemi táplálékokat is magukhoz venni az emberek a majorban.

Évente háromszor mentek el táncmulatságba a majorok béresei. Ez karácsonykor, húsvétkor és búcsúkor történt meg, ilyenkor bizony verekedés is előfordult, az egész éven összegyűlt bosszúságok haraggá érlelődtek és kitörték.

Így éltek, dolgoztak, szenvedtek azok, akik béresként éltek le egész életüket egy-egy major trágyaszagú területén és olyan kevés boldogság jutott osztályrészül nekik. Ezek az emberek igazán elmondhatják, hogy a felszabadulás gyökerestül megváltoztatta életüket, a föld rabszolgáiból a föld urai lettek.

(1973)

Schindele Ildikó

A MÓRI KÁDÁROK ÉLETE ÉS MUNKÁJA

Nagymamám elbeszélése szerint (még ő is nagyapától, nagyanyától halotta) valamikor erdő borította Mór területét, csupán egy kis kápolna állott itt. Úgy tudja, hogy a Mária Terézia idején betepült hét sváb kezdte meg az erdőirtást. Ezek neveit így őrizte meg emlékezetében: Ábele, Négele, Schindele, Wundele, Hippele, Rimele, Wekerle. A mai Kálvária temető közelében mindegyik sátrat emelt magának, és gazdálkodni kezdtek. Mind a heten kutak ástak maguknak a telkükön. A temető közelében lévő földeket ezért hívják ma is *hétküti szesszióknak*. A kutak sokáig megmaradtak, de ma már nem láthatók, betemetődtek.

A svábok utódai egyre nagyobb területet hódítottak el a Vértestől. Először is felszántották a földeket, de az évtizedek folyamán egyre többen tértek át a szőlőtermesztésre. A talaj is megfelelő erre és a déli oldalak sok napfényt kapnak. A szőlőművelés kapcsán jelent meg a kádármesterség. Valószínű, hogy az „ős” Schindele egyik sarja tanulta ki a szakma csinját-binját valahol és ettől kezdve az apáról fiúra szállt a kádármesterség. Dédapám idejében, 1880 körül, öt Schindele élt itt: egy suszter, egy borbély, három kádár. A kádárok közül ketten testvérek, a harmadik ezek unokatestvére. A testvérek mindegyike gazdag parasztlányt vett feleségül, két-háromezer forint hozománnyal.

Ez az akkor tetemes pénzösszeg elegendő volt arra, hogy szerszámokat és faanyagot vásároljanak. Mindketten szorgalmasan dolgoztak. Inasaikkal, ségégeikkel, munkásaikkal szemben is megkövetelték, hogy megfogják a munka végét. Egyikükről például közismert volt, hogy ha rönkfűrészelésnél az egyik munkás előbb érkezett a másiknál, ő maga dolgozott vele, hogy még 5–10 percig se álljon tétlenül. Korán meghalt, 30 évig dolgozott mindössze, de ezalatt tekintélyes vagyont szerzett: Doboson vett pusztát, egyik móri házát *magazinnak* nevezték a benne lévő hatalmas gabonaraktárakról, a két móri emeletes ház közül egyiket is ő birtokolta. Ma is áll a Bajcsy-Zsilinszky út 10 szám alatt ez a műemlék-jellegű épület. E jómódú kádár testvére sem panaszkodhatott anyagi helyzetére.

Persze azt fontos megjegyezni, hogy sem ruházkodás, sem étkezés szempontjából nem voltak igényesek, a kultúráról nem is beszélve. Télen levágtak egy-két disznót, nyáron baromfit tartottak. Mészárosról csak nagy ünnep alkalmával vásároltak húst, mivel nagyon drágának tartották. A kádár munka közben bőrkötényt viselt. A nők jellegzetes móri ruhát hordtak. Bokáig érő bő szoknyájukat *kihínek* nevezték, felsőtestükre *juplit* (blúzszerű ruhadarab) húztak.

Néhány szóban még utalnék arra, hogy milyen szoros volt a kapcsolat a szőlőtermelés és a mesterség között. Ezt bizonyítja, hogy bizony a kádárok is szorongással tele várakozással figyelték az időjárás január 22-én. Azt tartották ugyanis, hogy „Ha megcsordul Vince, megtelik a pince”. A májusi fagyoszenteket is figyelemmel kísérték. Az utolsó fagyoszent, Orbán napja után már biztosabbnak érezték a bő termést, reménykedtek abban, hogy teljes árukészletük gazdára talál. Orbánt védőszentjüként tisztelték. E szentnek kápolnát is emeltek az egyik szőlődombon, a kecskehegyi dülőben. Orbán napján minden évben tartottak misét e helyen, amelyen elsősorban a kádárok és a szőlőgazdák vettek részt.

A harmadik kádár, amint már írtam, ezek unokatestvére, hozzájuk hasonlóan élt. Bár nem volt olyan gazdag, de ő is a módosabb emberek közé tartozott. Hármuk közül csak neki volt két fia, aki folytatta apja mesterségét, de az egyik korán meghalt. A harmadik generációban két Schindele kádár maradt. Az egyik Székesfehérváron dolgozik, a másik Schindele az én édesapám.

1924. július 8-án született Móron. Édesapja kádár volt, módos ember, édesanyja is móri lány. Három gyermek közül ő a második. Móron végezte a négy elemi és a négy polgári. 14 éves korában Székesfehérvárra került Hoffer Ferenc kádármesterhez, aki a Tolnai utca 6-ban lakott. Itt reggel 7-től este 7-ig 10 órát dolgozott. Csütörtökön 7-től 9-ig „leventébe” járt. Hetente kétszer 2-től 7-ig iskolába ment. Vajmár László volt az osztályfőnöke. Két és fél év múlva szabadult, itt Móron, édesapjánál. Ezentúl nem volt köteles iparisiskolába járni,

mivel „1941. március 8-án tartott segédi vizsgálaton a kádár iparban kitűnő előmenetelt tanúsított”. (A segédlevél szövegéből idéztem)

Ezután következtek a segéd vándorévei. Először tanítómesterénél, Hoffer Ferencnél fordult meg. Hetente 6 pengőt fizettek neki, és mint segéd — természetesen —, teljes ellátást kapott (koszt, ruha, ágynemű, OTI-költség). 1943. elején egy ideig otthon dolgozott, nagypapa műhelyében segédkezett. Egy évet töltött Kecskéden, Balázsik Károly műhelyében. Itt darabbérre dolgozott. Napi 12 óra szorgalmas munkával 17—18 pengőt is keresett hetente.

Pusztavámon Auer Ferencnél fél évig időzött. Nála napi 3 pengőért speciális munkát végzett: rönköt hasított és dongát faragott.

Ácsteszerre is ellátogatott, Ruff Károlyhoz. Kisebb edényeket, kishordót, standert, hússzót készítettek. Ez könnyű munka lévén, napi két pengő járt érte.

Ezután a kisbéri (Komárom m.) Petőcz kádár műhelye következett. Itt szintén darabbért kapott, hetente 20—22 pengőt. Ászokhordókat készítettek és javítottak, az ászári uradalom urának ugyanis 120 hold szőlője volt. Ő volt a legjobb megrendelő. Másfél évi itt-tartózkodás után újra otthon dolgozott.

Itthon dolgozott egészen 1946. áprilisáig, ekkor vonult be három hónapos katonai szolgálatra, majd ismét itthon tartózkodott.

1948. április 7-én Székesfehérváron mestervizsgát tett. Iparengedélyt váltott és 1951-ig, nagypapa haláláig Pusztavámon dolgozott. 1954-ben megnősült.

1955-től a Badacsonyvidéki Borforgalmi Vállalat alkalmazta. 1958-ban a móri Vegyes Kisipari Szövetkezet kádárrészlegénél, majd a székesfehérvári tartósító üzemnél kapott munkát.

Miután Mórón is megalakult a termelőszövetkezet, öt évig itt dolgozott.

1965—66-ban több baleset is érte: eltörte a lábát, két nagylábujját amputálták, bal kezén egy szétrobbanó kőszőrűkő okozott sérüléseket.

Idő előtt nyugdíjazták.

Egészségügyi állapota azonban annyit javult, hogy szeretne újra dolgozni, másodállásban.

Édesapám életéből is kitűnik, különösen az első szakaszából, hogy bizony sok év kitartó munkája kellett ahhoz, hogy valaki jó iparosemberré váljék, a kádármester címet joggal mondhassa magáénak. Bár apám eléggé előnyös helyzetben volt, mivel apja mellett már kisgyermek kora óta be-bekukkantatható a mesterség titkaiba, ismerkedett a szakkifejezésekkel, munkafolyamattal.

Dolgozatom most következő részét az ő elbeszélése alapján írtam meg.

1. Alapanyag és szerszámok beszerzése

Édesapám Pusztavámon, az erdőhivatalnál gyakran vásárolt tölgyfát, akácát, szederfát, fenyőfát.

A régieknél azonban más volt a szokás.

A Vértesnek Mór közelében elterülő része Lamberg gróf birtokai közé tartozott. Az erdők jellegzetes fája a tölgy és a bükk. (Bükköt nem használnak a kádárok, mert nem tartós alapanyag).

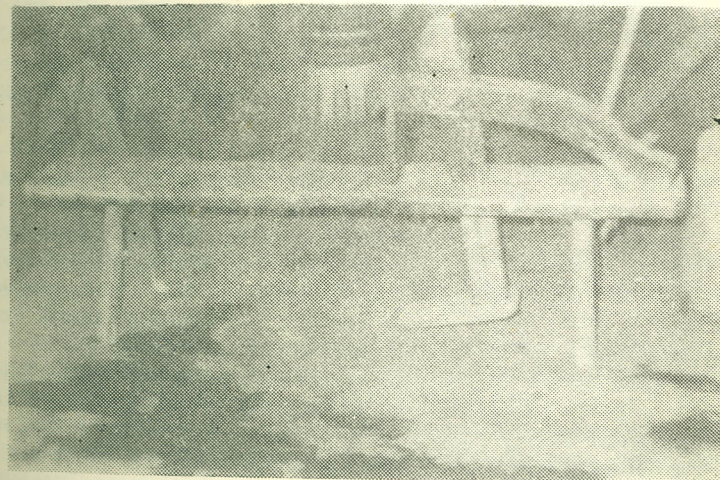
Télen döntötték a fákat. Utána a kerülők (erdészek) megszámozták, osztályozták a rönköt, majd kiszámították a térfogatot, *felkőbőzték*. Hosszúságát tolmércével mérték. Ez egy A alakú, ölezőhöz hasonló szerszám. Később hasz-

náltak csak mérőszalagot. A fatörzs közepén, köröskörül, gyűrű alakban lehántották a kérgét, *meggyűrűzték*, itt mérték a kerületét. A kerülők listát készítettek a rönkökről, melyet az erdészeti hivatalban dolgoztak fel, és értesítették a kádárokat. Mórón 4—5 kádár dolgozott, ezek együtt mentek ki az erdőre. Mindegyik kiválasztotta azokat a rönköket, amelyekre neki szüksége volt. Miután a kádár kifizette az árát, elküldhette a fuvarost, aki lovaskocsival hordta haza a rönköket.

Abroncsvasat, szegeket édesapám a vasboltban szerezte be.

Néhány évtizede pedig a Gippert- vagy a Hollósi-féle vaskereskedésben lehetett vásárolni.

Édesapám állítja, hogy nagyon régen, körülbelül 150 évvel ezelőttig, a kádárok saját kezűleg készítették eszközeik zömét. De nagypapám már a Wuck és Hermann nagykereskedőknél rendelte, Budapesten. Persze volt egy-két kivétel melyet ő maga készített, például a képen látható *hanselpangot* (vonószerk).



1. kép. Vonószerk (Hanselpang)

Édesapám maga nem vásárolt szerszámokat, mert örökölte nagypapámtól. Az alábbiakban sorolom fel mindazon szerszámok sváb és magyar nevét, amelyet használnak. (Van olyan szerszám is, amelynek nevét apám sem tudja, csak vagy svábul, vagy magyarul, ezeknek a szerepét igyekszem pár szóban meghatározni.)

abrichter	kombinált favázás gyalugép
amerikáner	vasgyalu
ampos	vasüllő
ausfeikoab	tüzelőkosár
ausfeinraf	tüzelővas
auszigli	patkó alakú fenékkihúzó vas
félkezi faragó-	
szekeerce	donga kifaragására
fűzér	hordó úrtartalmát mérő pálca
garbhobel	belső dongagyalu
hacker	fejsze

hackerstock	faragótőke
handsch	kézfűrész
hanselpang	vonószek
hammer	félkezi kalapács
hobelpang	gyalupad
holzpock	fűrészbak
kimhobel	csinvágó (falgyalu)
klathobel	simítógyalu
klobni	szorítóvas
kopfritzplatni	ennek segítségével úgy állítják a dongát (dongákat) hogy a hordó egyenesen álljon
kratzer	hordó felületének finomítására
kratzhobel	koszorúgyalu, cifrázógyalu
kraudeisni	egyeneskés
krumpeisni	görbekés
lehr	csinvastagságmérő
lochpaure	hordólyukfűrő
lochscheimli	kerek, lyukasztáshoz használt vasdarab
lochschnait	lyukvágó fűrész
matzli	5—7 kg-os nagykalapács, fejabroncs szorítóshoz
modli	a hordó méretétől függően különböző nagyságúra készített fa mérőeszköz, amelyet stickekre oszt (lényegében ez a stick a változó hordónként)
mospand	abroncsmérő kenderspárga
pamsoch	rönkfűrész, 130—150 cm hosszú két ember dolgozik vele
ponsagel	fenékfűrész
pramschnitthobel	fenékszélgyalu
pschlachzeit	hidegvágó, lyukasztó
rafzigli	ezzel húzzák a dongákra az abroncsot
schaubhobel	tisztítógyalu
schlegel	fasulyok, bunkó
schleifsta	köszőrűkő
schnitzer	vastag, egyenes, rövid kés gyékényezéshez; a dongákat szétfeszítik vele
setzhammer	fabetétes karikahajtó
spitzpahrer	cigányfűrő
stemhobel	felső dongagyalu, felszíni dongagyalu
stemmeisen	véső
stospang	eresztőgyalu (másnéven: fúgoló)
stospeckli	segédeszköz az eresztőgyalu felállításához
strafpock	hordólegyaluló nyereg
teckli	kapaszerű szerszám
tielsock	hordóajtófűrész
wetzsta	fenőkő

zirkli
zug
zwiemandli

körzö
hordóösszehúzó
durva gyalu

Gyékényt vagy kákát is használ a kádáripár. E növényeket nyár végén, őszelejen vágják. Kévékbe kötve hazahordják, szétteregtetve szárítják. Derült, vörösfényes időben egy két hét is elég a száradásra. Utána tárolják, eltehető évekig is.

2. A kádáripár termékei

Közülük a hordó a legfontosabb. Méretük változó. Az 5—10 literes hordók, oválhordók szederfából készülnek, sárgaréz abroncsokkal. Csónaklakkal belakozzák.

A 100—600 literes, ajtó nélküli, úgynevezett transzport hordók (szállítóhordók) alapanyaga tölgy, de a szederfa is megfelel. Az ászokhordókban — amelyeknek úrtartalma 600 liternél nagyobb — tárolták a bort, ezeket ajtóval is ellátták. Dongáikat tölgyfából faragták.

Hordókészítésnél a kisebb hordókhoz szálára hasítják a fát, ez a tükörvágás, nagyobb hordóknál pedig fűrészelik.

Kádák között is háromfélét különböztetnek meg. Édesapám emlékszik, hogy nagyapámnál gyakran rendeltek fürdőkádakat. Alapanyaguk fenyőfa volt, úrtartalmuk kb 250 liter. Belsejét fehérre festették.

Vörösfenyőből, gesztenyefából készültek a 20—200 hektoliteres ecetesládák. Gyümölcslevek erjesztésére használták, ecetet, szeszt tároltak bennük. A vörösfenyő Erdélyből érkezett.

A szüretelőládákhoz, mivel ezek nincsenek állandó használatban, a fenyőt, sőt az elég hamar pusztuló bükkfát is fel tudták használni. Nem utolsósorban ezek az anyagok lényegesen könnyebbek a tölgyfánál.

Ha már a szüretnél tartok, meg kell említenem a puttonyt is. Ez a könnyű fából (fenyő, fűz, hárs) készült alkalmatosság 70 cm magas, kb 30 kg szőlőt lehet beletenni, a szőlő kihordására szolgál.

Régebben a kádárok sok muszólót készítettek fenyőfából. (Mivel még nem használtak szőlődarálót.) Ennek a 80 cm magas, két füllel ellátott rajnai kannához hasonló edénynek két fenéke volt. Az alsó 60 cm átmérőjű fenéktől 20—30 cm-re helyezték el a második fenéket. Erre sok-sok lyukat fúrtak. E fölé öntötték a szőlőt (40—50 kg-ot), melyet azután döngölővel zúztak szét.

Rajnai kannákat többnyire nagyüzemek rendeltek. Borfejtésnél használták az egy fogantyúval ellátott, felfelé szűkülő, 15—17 literes, 40—50 cm magas edényeket. A fenék átmérője 28—30 cm, a felső köré pedig 20 cm.

A keményfából készült *standerokat* prés alá használták, ezekben fogták fel a mustot. 50—150 literesek.

A *stander*hez hasonló edény a *hússzózó*, 100—150 literes és a friss fenyőfából készített *szapuló*. Néhány évtizede még ebben mostak.

A kétfüles 15—16 literes, 25 cm magas *fertálysajtárok* alapanyaga: tölgy, akác, szeder.

Ugyanezen fafajtából készült a *tőtike* is. Ezt a terméket használták a mustnak a hordóba való beöntésére. Ezt 10 cm hosszú rézcsővel látták el. Az ovális tőtike magasabb részét 25 cm-re, alacsonyabb részét 14 cm-re szabták. A 20—22 cm magas, kerek tőtike elkészítése lényegesen könnyebb, gyorsabb. Ez olcsóbb is.

Hordómosásnál nagy hasznát vették a *kármentőnek*. Ezt a hordó alá helyezték, hogy még az a kis mennyiségű bor se vesszen kárba, amely a hordó alján maradt. Ūrtartalma kb. 20 liter volt, magassága 15 cm. Ovális alakúra készítették. Az 5–6 literes, 15 cm magas *finakot* (mustmérőt) egy esztergályozott füllel látták el.



2. kép. Fertálysajtár, puttony, kishordó, finak és tőtké. (Fentről lefelé, majd balról jobbra.)

A szarvasmarha-itató, sertészetető, ovális alakú *pitlét* is a kádár készítette. Erre a célra minden keményfa megfelelt: tölgy, szeder, akác, gesztenye. Ūrtalmuk megrendeléstől függően 15–16 liter volt.

Szintén a kádáripár terméke a virágedény. Leandert, díszcserjét ültettek bele. Édesapám a barna színű tölgyfadongákat és a sárga árnyalatú akácdongákat váltakozva használta fel ezek készítésénél. Lakkozta, sárgaréz abroncsokkal látta el.

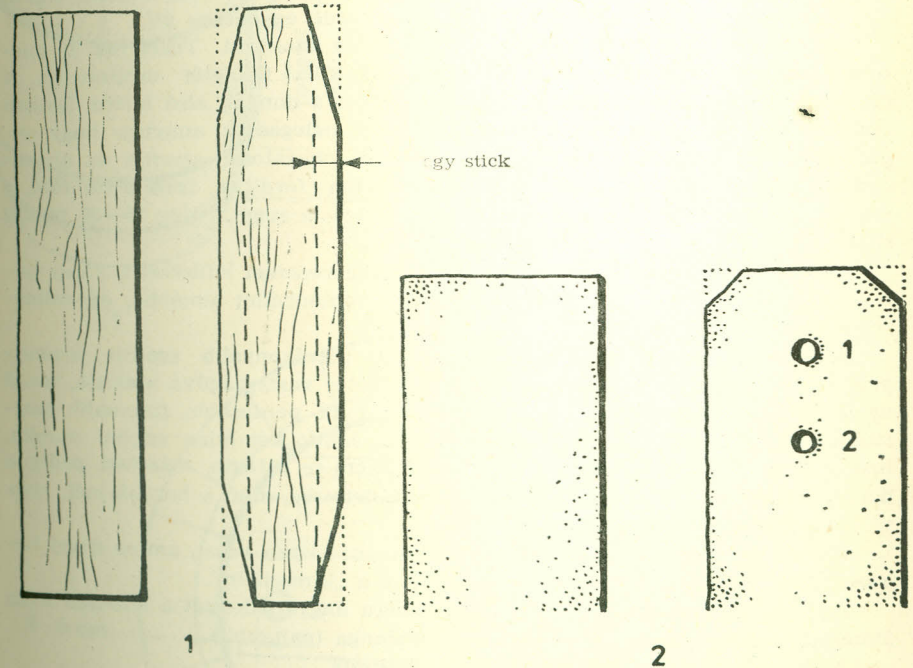
3. Hogyan készül egy 500 literes transport hordó?

A rönköket pamsóchal 100 cm hosszúságúra fűrészeli. (Szótár dolgozatom 1. fejezetében található.) Utána hackerral, schlegellel szála szerint négyfelé bontja. A dongavastagságnak megfelelően (6–7 cm) ugyanezen szerszámokkal felhasítja. Ez a munkafolyamat a *holzkliem*. A fa kérgét és a kéreg alatt levő 4–5 cm vastag réteget, az úgynevezett fehérjét nem használja fel, mert ez *pikked szulosodik* (rothad, megtámadja a szű). A legbelső évgyűrűket, az úgy-

nevezett *szívét* (5–6 cm átmérőjű körben) is eltávolítja, mivel ez keménysége miatt repedezik, nem is hasad szála után. A fehérje kiselejtezése svábul ohrinten, a herzauskliem pedig ezt jelenti: a szívét kivágni. Így a rönknek csak 60–65%-a marad meg felhasználásra.

A dongafákat édesapám a hackstokra helyezi, és félkezi erdei szekercével kész dongává faragja (aushocken). A dongákat (hordódongák = fasettauwen) luftkasliba rakja (luftkasli = levegőtorony). Majdnem egy évig hagyja az udvaron (legalább félévig). Ez alatt az eső áztatja, a nap kiszárítja, mintegy megédesedik a dongafa.

Minden hordóhoz három sor és még két donga kell. Egy sor = egy réteg. Ez a réteg négyzet alakú, amelynek oldalát a donga hossza határozza meg. Ez 500 literes hordó esetén 1 méter. (Azt, hogy az egyes hordókhöz milyen hosszú dongát kell használni, a stemmas nevű eszközzel számította ki, de segítségére volt egy táblázat, amelyet Wuck és Hermann nevű cégnél rendelt.)



3/a. kép. 1: A dongacuhakolás; 2: Az abroncs lespitzelése és kilyukasztása

A hordó tulajdonképpen elkészítésének első folyamata: dongacuhakolás. A donga négy sarkából lefarag, így a közbeeső rész két stickkel lesz szélesebb. Ez képezi a hordó hasát. (A két stick hordónként változó, a modli nevű eszközzel határozta meg.)

A munka következő része a strafolás. Zwiemandlival és klattgyaluval a felszínét a modli szerint kicsit domborúvá alakítja ki, de csak az egyik oldalán. A másik oldalán a donga végétől számított 10–12 cm-re teckslivel vagy erdei szekercével bevágja (bevágni = einhocken), majd ezeken a bevágásokon belül hosszában kifaragja, hogy kb. 3 cm maradjon. A két végén meghagyott vastagabb rész a frosch (dongafej).

A dongának ugyanezen oldalán dolgozik tovább: krumpeisnival vagy schaubhoblival olyan homorúvá alakítja, amilyen domborúra készítette kívül, tehát tovább mélyíti, *tisztítja* a szekerce által kivágott részt (kitisztítani = ausputzen).

A fűgolás kövekezik: a stospangon a donga szélét (a modli szerint) egyenletessé gyalulja, a dongát tolvá a gyalun.

A donga szélét rézsút kell gyalulni, hogy majd össze lehessen illeszteni. Ezután kopfritz-cel megjelöli a dongát, vonalat rajzol arra a felére, amelyik a donga első fele lesz (amelyik felülre kerül).

Komni segítségével egy dongát az abroncshoz szorít (ez az abroncs az egyik tüzelővas, amelyek ideiglenesen vannak a hordón), majd ezen az abroncson belül jó szorosan egymáshoz szorítja a dongákat. Setzhammerral és hammerral még két-három tüzelővasat húz a dongákra.

Egyes dongákat mélyebbre üt, a másikat feljebb emeli azért, hogy a dongakon levő kopfritzek, jelölések egy egyenesbe essenek, egy magasságban legyenek, így a félig vagy inkább negyedig kész hordó egyenesen áll.

Ezt követi a legfontosabb művelet: a tüzelés (ausfein). Tüzet rak az ausfeinkoabban (tüzelőkosár), ráhelyezi a hordót, külső felületét meglocsolja. A drótkötéllel vagy lánccal ellátott zugot ráhelyezi a dongák alsó felére. Lassan csavarja a zugot, addig, míg a dongák át nem melegedtek annyira, hogy engednek a nyomásnak, befelé hajlanak. Közben fokozatosan szorítja az abroncsokat, nehogy elpattanjanak a dongák. Utána fordítva teszi a tűz fölé, a másik felére is tüzelővasakat helyez, és leveszi a zugot. Még 15–20 percig tüzeli.

A felső fejabroncsok (hauptstraf) fölötti dongarészeket lefűrészeli, kicsit befelé lejtősen (stutzen). A fűrészt nyomát stemmhobellal simábbá, egyenletesebbé gyalulja.

Mivel még egyes dongák vastagabbak, a legvékonyabb szerint krumpeisnival (nagyobb hordónál teckslivel) egyenletes vastagságúvá alakítja, majd ugyanezt a munkát végzi el a garbhoblival, csak pontosabb, finomabb megmunkálással (kigarbolja). Ez természetesen a hordó két fején végzett munka, hisz a belső vékonyabb részt már előzőleg 3 cm-re faragta, másrészt pedig a hordó belsejében nem annyira fontos az egyenletesség, mint a hordófejénél, ahová a fenék majd beilleszkedik.

Ezután a hordófejen kimhoblival csint készít (olyan vajat, amibe majd beleszorítja a feneket). A munkának ez a része a „kimschein”.

Az előzőleg szándékosan kicsit vastagabbra hagyott dongát a közepén 5 cm átmérőjű körben kifűrja. Ez a donga a szájdonga (paitaubli).

A fenék elkészítése (ponheirichten) következik.

A fenékdongákat zwiemandlival egyenesre gyalulja, utána a dongák széleit gyalulja a stospangon. A feneket kéthegyű szeggel állítja össze, a dongák közé gyékényt szorít. Az esetleges réseket, beszakadásokat lenmaglisztal eltömíti. Az összeszegezés (összetieszítés) után újra lesimítja. Ez zwiemandlival és klatt-hoblival történik.

A zirkli (körzöt) ráüti a csinra, hat részre osztja. Ezzel a körzőnyílással kört rajzol a leklattolt, összetieszített fenékdongákra. (A körzőben persze nem grafitbélés, nem kréta, hanem hegyes szeg van.)

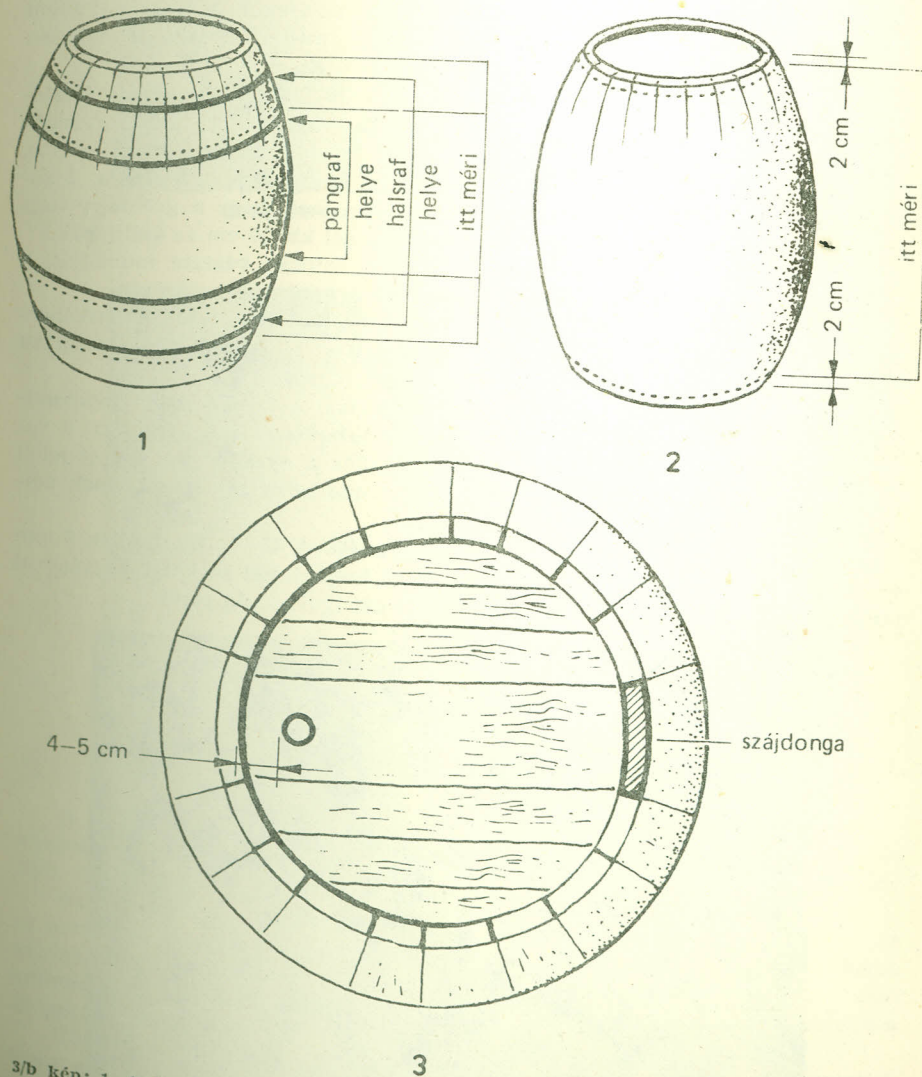
Keskeny kerítőfűrésszel körülfűrészeli a feneket a körvonal mentén.

A fenék közepébe üt egy kéthegyű szeg (tieszítés), ebbe akasztja azt a kb. 80 cm hosszú, vasvonalzóhoz hasonló szerszámot, amelyen több lyuk van. En-

nek végére illeszkedik a promschnithobel. Ezzel a fenék szélétől számítva befelé 4 cm-ig és 2 mm mélységben legyalulja azt az oldalt, amelyik majd kívülre esik.

Lehrrel leméri a csin vastagságát. A rajzmodlit ráhelyezi a lehrre itt is megjelöli a csin vastagságát. Ezzel a fenékrajzmodlival egy vonalat rajzol a fenék szélére, hogy az mindenütt egyenletes vastagságú legyen, csak így lehet pontosan beleszorítani a csinbe.

Először szekercével durván lefaragja a vonal mentén, majd krumpeisnival teljesen egyenletes vastagságúra simítja. Ez az egyenletes vastagság csak



3/b kép: 1. A hordó kerületének mérése; 2. A halsraf (fejabroncs kerületének mérése); 3. A fenékdonga kifűrésze.

a donga szélétől befelé számított 8–10 cm-es részén fontos. A hordó hátsó feléről leüti a tüzelővasat (a fent levő vasak még tartják a hordót). Így ezen a részen kissé szétnyílnak a dongák, úgy, hogy a feneket bele tudja lökni a hordó belsejébe, majd belülről kézikalapáccsal üti kifelé, hogy beilleszkedjék a csinbe. Közben ügyel arra, hogy a szájdongára merőlegesen helyezkedjenek el a fenékdongák.

Felállítja a hordót úgy, hogy az a rész legyen felül, amelyikbe a feneket beletette. A fenék ugyan elég szorosan áll a csinben, de a hordódongák közé még be lehet húzni a gyékényt (gyékény vagy káka = pinderoa). Ha két donga túlságosan közel áll egymáshoz, akkor ezeket schnitzerrel kicsit szétfeszíti. Setzhammerral és hammerral ismét ráteszi a tüzelővasakat. A froschnál kívül kicsit megkocogtat minden dongát, hogy a fenék még biztosabban, teljesen rémszentesen álljon. E munkafolyamat a treibolás.

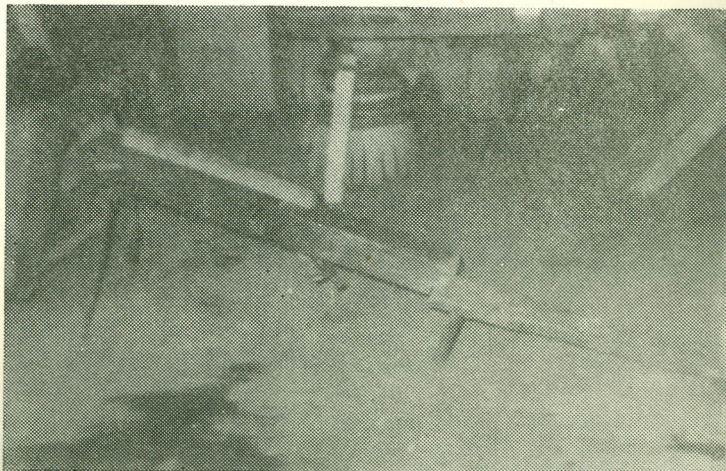
Majd ugyanezt a munkát végzi el a hordó első felén is. Leveszi a tüzelővasakat, és az így szétnyíló dongák közé belöki a feneket. De mivel a másik oldalon már bent van a fenék, ezt nem lehet belülről beilleszteni a csinbe, tehát auszgílvél húzza ki. A hordónak ezt a felét is gyékényezi, treibolja, fokozatosan megszorítja a tüzelővasakkal. Itt jegyzem meg, hogy a gyékényt vagy kákát úgy húzta be a dongák közé, hogy azok végei kb. 10 cm-re kiálljanak.

Az abroncsokat leveszi a hordóról, és ha pontosan végezte munkáját, a hordó abroncsok nélkül sem esik szét.

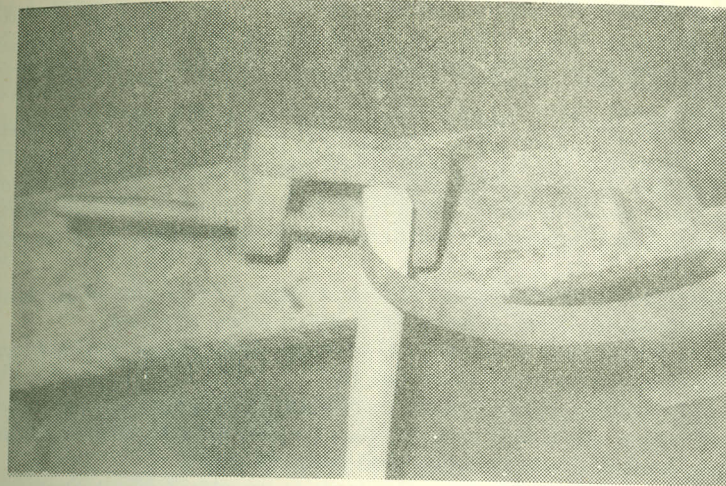
Ezután a strafpockba helyezi a hordót, és starfhoblival, majd amerikánerrel legyalulja. E gyaluk vasa homorú, így a hordót a strafpockban forgatva szép egyenletessé, simává, gömbölyűvé tudja gyalulni.

Felállítja a hordót. Magasságának egyharmadát a felső szélétől mospanddal leméri, és ilyen távolságban a szélével párhuzamosan meghúzza azt a vonalat, ahová a hasabroncs (paugraf) kerül. Utána a nyakabroncs helyét jelöli ki a hordó széle és a pangraf helyét jelölő vonal közti távolság felének magasságában.

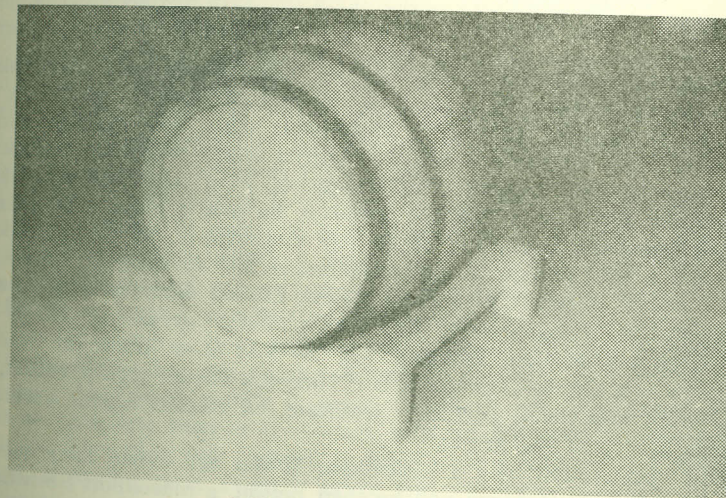
A hordó alsó felén is elvégzi ezt a két jelölést. A 45–50 mm széles, 2 mm vastag abroncsstekercs egyik végét az amposra helyezi, két sarkát hidegvágóval *lespitzeli*, majd lochseimlivel és lyukasztóval két lyukat vág rajta.



4. kép. A fúgolás



5. kép. Klomnival egy dongát az abroncshoz szorít



6. kép. Hordó a strafpockban

A mospanddal leméri a hordó kerületét: nem arra a vonalra helyezi a mospandot, amelyet megrajzolt az abroncs helyének, hanem 4–5 cm-re feljebb. (Azért teszi így, mert az abroncs szorításkor enged, kicsit nyúlik.)

Az abroncsstekercsre is ráméri a hordó kerületét, de a mospand végét nem az abroncsstekercs végéhez, hanem az első lyukhoz illeszti. A mospand másik végénél újra egy lyukat fúr, ettől ugyanolyan távolságra, amilyen messze van egymástól az első kettő, megint egyet. A legutolsó lyuktól 3–4 cm-re levágja a hidegvágóval.

Gömbölyű fejű nittszegekkel összenitteli (összeszegezi) az abroncsokat. Hogy a nittszeg feje ne laposodjon el, nittvandliba helyezi. (Ez egy kis medence-szerű mélyedés, váját az amposon.)

Az így összenittelt négy abroncsot úgy teszi a hordóra, hogy a nittelt rész a kifúrt szájdonga fölé kerüljön. A két paugráfot és a két halsráfot setzhammerral és hammerral addig szorítja, míg azok a kijelölt vonal fölé nem kerülnek.

Ezután következik a halsraf (fejabroncs), amely valamivel szélesebb, 60—65 mm. A monspanddal a hordó szélétől számított 2 cm-re méri a kerületet.

A halsrafot is nitteli, majd káfolja. Ez annyit jelent, hogy az abroncsot az amposra teszi, és egyik szélét hammerral 10—12 cm-enként megütögeti, így ez kicsit megnyúlik. Rafzignivel, matzlival, hammerral húzza rá a hauptrafot a hordóra.

A még kiálló gyékényvégeket körben levágja. A hordó „froschát stemhoblival einwerze stemmeli”, tehát a hordó fejét kicsit befelé gyalulja.

Hogy a hordófejnél a dongák ne legyenek olyan élesek, garbhoblival kicsit leveszi az élet, azaz pranschnittet húz rá.

Az első fenéken a szájdongára merőleges fenékdongába lyukat fúr, a szélétől 4—5 cm-re. (Ez a szél nem azon az oldalon értendő, ahol a szájdongával érintkezik, hanem a vele szemben levő dongától méri.)

Ezt a lyukat is, és a szájdongába levőt is reszelővel körülreszeli.

4. Értékesítés

A kádáripari termékek értékesítésének több módja volt. Leggyakrabban maguk a vevők keresték fel a mestert. Megnézték, hogy a kádárnak milyen áruja van. Ha találtak igényüknek megfelelőt, akkor arra foglalt adtak, egy bizonyos (változó) mennyiségű pénzt, amennyit éppen magukkal hoztak. A kádár ráírta a lefoglalt darabra a vásárló nevét, és a foglalóról nyugtát adott. A vevő akkor vihette el a vásárolt terméket, ha már a teljes árat kifizette.

Külön szeretnék beszélni a vevők egy csoportjáról, az osztrák kocsmárosokról. Őket a móri kereskedő ügynökök (szenzálók) értesítették, ha megkezdődött itt a szüret. A szüret 2—3 hétig tartott. Ezalatt érkeztek meg Ausztriából a borkereskedők, kocsmárosok. Egy-egy gazdától egyszerre 20—30 hl bort vettek. Utána a kádárokat keresték fel, 5—6—7 hl-es hordókat vásároltak, annyit, hogy épp elférjen bennük a bor. Nagyobb hordót ritkán vettek, mert a 8 hl-es hordót már nehéz gurítani, szállítani, ők viszont vagonbéltek, úgy szállították ki a bort Ausztriába.

Fontos megemlíteni még a vásározást, Móron egy évben négy vásárt tartottak. Az elsőt Szent György nap hetében hétfőn, a másodikat Szentháromság vasárnapja után hétfőn, a harmadikra szeptemberben került sor, s szintén az utolsó novemberi vásár Mindenszentek után. (Ezen az utolsón már nem annyira hordókat, kádákat, hanem inkább kisebb edényeket árultak.)

A vásárokon minden móri kádár megjelent. Nem voltak külön egymástól, hanem szép sorban, egymás mellett rakták ki árujukat. Meghatározott helyük volt a vásáron: a mai Lenin-téren álló gesztenyesor.

A közeli falvakba, községekbe, esetleg Székesfehérvárra is elmentek egyszer-kétszer évente vásározni. Főként olyan években, mikor szokatlanul gazdag termés ígérkezett. Ezek az évek (régóta figyelték már) a 2-re, 5-re, 8-ra végződő évek voltak. Nagyon emlékezetes például az 1908-as esztendő. Ekkor olyan hatalmas mennyiségű szőlőt szüreteltek, mint addig még talán soha. Nem volt az a nagy mennyiségű hordó, kád, puttony, amit ne lehetett volna eladni.

Még édesapám is elment néha egy-egy vásárra. Utoljára Csákerényben és Balinkán volt 1964-ben.

(Dolgozatomat nagymamám és édesapám elbeszélései alapján írtam meg. A hordókészítés leírásakor a sváb és magyar neveket vegyesen használtam, mégpedig azért, mert édesapám is így mondta, és így kicsit vissza tudtam tükrözni azt az ugyancsak vegyes nyelvet, melyet ő is, nagyapa is használt a szerzőszámok, munkafolyamatok megnevezésére. Néhány helyen a megfelelő magyar, illetve sváb jelentés is szerepel, de ahol nem írtam le mindkét szót, ott a szótár segíthet.)

(1973)

Bogár János †

NÉPSZOKÁSOK GYŰRŐN

A gazdasági év ünnepei

Gyűrő község határának keleti oldalán 300—500 m magas hegyek vannak, amelyek szőlőművelésre kiválóan alkalmasak. Érthető, hogy a szőlőművelés és bortermelés egyik fő foglalkozásuk. Minden embernek, még a legszegényebbeknek is, fontos volt, hogy egy darabka szőlőt telepítsen vagy szerezzen magának. Itt legelső dolga volt, hogy pincét ásson és építsen magának. Mert a pince szorosan hozzátartozott mindennapi szükségletükhöz. Kb. 550 kat. h. szőlőterület van a község határában, ami azt jelenti, hogy majdnem minden embernek van egy darabka szőlője és rajta pincéje.

Mivel ezek a szőlőhegyek $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ órai járásra vannak a községtől, így siettek haza a munkából az emberek, hogy mindennap kimenjenek a szőlőbe, illetve a pincébe. Vállukon tarisznya, benne 1—2 üveg és hozták haza másnapra a bort, vagy még aznap vacsorájukhoz. Az idősebbek pedig egyetlen napot sem mulasztottak el, hogy a pincéhez való napi sétájukat meg ne tegyék. Meg kell azonban azt is jegyezni, hogy részeges kevés akadt közöttük. A szerintük való jólét ott kezdődött, ha volt valakinek mindig elegendő mennyiségű bora, egy darab, vagy több darab szőlője és pincéje. Érdekes volt megfigyelni, hogy késő délután és kora este hogyan igyekeztek kifelé a pincékbe az emberek.

Bár mindegyiknek volt idehaza is pincéje, de a bort mégis a szőlőben levő pincében tartották, mert az csak akkor volt — nyáron is — jó hideg, télen pedig kellemes hőmérsékletű. Ha megkérdezte tőlük az ember, hogy miért nem hoznak időnkint haza egy-egy kisebb hordó bort, hogy ne kelljen mindennap kimenniük érte a pincébe, azt felelték, azért mert idehaza megromlik a bor és hát az a napi séta ki a pincébe szükséges is az embernek. Holott egész nap szántás idején az eke után eléggé kisétálhatták magukat, de hiába, ezt a pincébe való napi sétát egyik sem engedte el sohasem. Évek hosszú során át meggyökerezett szokássá lett ez a séta és ezt, mint ahogyan öregapjuktól látták, ők is tovább folytatták.

Vasárnap és ünnepnap délutánonként tartották a *pinceszereket*, a pincei összejöveteleket. Ilyenkor megvárták a délutáni istentisztelet lezajlását és megindultak ünneplőben a pincék felé. Mivel a szomszéd pincetulajdonosok is ugyanezt tették, könnyű volt baráti összejövetelt toborozni. Ilyenkor felváltva

egyik-másik pincéjében gyülekeztek össze négyen-öten, vagy hatan-tizen és ha volt kinn elegendő pohár, mindjárt készen volt a pincészer. Megbeszélgették a hét eseményeit vagy a régi, eszükbe jutó történeteket és nem egyszer nótázással fejezték be azt. Mivel mindegyik vitt ki magával egy-egy darab húst vagy szalonnát s azt mindjárt a kiérkezés után megették, így ennivalóval nem kellett a pincészeri gazdának kínálkozni. Ha a hangosabb zajra mások is betévedtek a pincészerre, ilyenkor, nem lévén elegendő borospohár, a gazda kérte valamelyik szomszédját, hogy hozza át poharait. Meg kell jegyezni, azt is, hogy általában kint a pincénél vagy présházban csak kevés poharat tartottak. A pincészer legtöbbször azzal végződött, hogy a másik szomszéd is meghívta a társaságot, megkóstolni a borát. A *legények pincészere* azzal kezdődött, hogy valamelyik legény meghívta a pincéjükbe barátait. Ez esetben már megfelelő mennyiségű ételmezt is vittek ki a vendéglátók és azzal kínálták a meghívottakat. Ezeket a pincészeren csak a meghívott legények vették részt. Ezek azután víg nótázással töltötték a délutánt és estét. Rendszerint sokat ittak és ezek közül sokan be is rúgtak és csak késő éjjel, összekapaszkodva válluknál, nyakuknál, nótázással tértek haza, végigdalolva a falut, hogy mindenki megtudja az ő pincészerzésüket.

Ha a gazda napszamosokat fogadott valamilyen munkához, elmaradhatatlan volt, hogy evés közben borral meg ne kínálja azokat. Azt a gazdát, aki nem adott megfelelő mennyiségű bort a munkásainak megszólították és *kihordták*, elpanaszolták másoknak is a munkások, mint fősvényt. Ilyen gazdához nem szívesen mentek dolgozni a munkások. Viszont az olyanhoz, aki bőven ellátta munkásait borral, szívesen mentek és dicsérték.

Igy érthető, hogy eladásra nemigen került a borból, csak legfeljebb az olyan gazdáknál, akiknek sok boruk termett.

A régebbi időben budai vagy pesti kocsmárosok, vendéglősök, szoktak kijönni az első borfejtés után és nagyobb mennyiségű bort vásároltak fel a gazdáktól. Ilyenkor egy meghatározott napon vitték, szállították be a bort, egyszerre mindnyájan, kocsikon. Már előre megbeszélték egymás között, hogy melyik nap délutánján készítik elő a borokat a szállításra. Ilyenkor mindnyájan ugyanabban az időpontban kimentek a pincékbe és egymásnak segítve a teli boroshordók felvonszolásában a pincéből, sorban előkészítették a hordókat a szállításra. Éjjélkor kocsikkal mind kimentek a pincékhez és a kocsikra felvonták a teli hordókat. Majd amikor minden kocsival végeztek, egymásután megindultak úgy éjjél után 2 órakor a Tárnokon át vezető budai úton Budára, hogy áruikat átadják a vevő vendéglősöknek. Ez volt a borszállítás napja, amely minden évben nagy eseményszámba ment az egész faluban. Ilyenkor hazafelé mindig hoztak valamit az itthoniaknak és a gyerekeknek, hogy ők is megemlegessék a borszállítás napját. Arra sohasem volt példa, hogy a kocsmárosokat vagy vendéglősöket becsapva vizes bort szállítottak volna. Ezt egyébként már csak azért sem teheték meg, mivel a kocsmárosok és vendéglősök kijövetelükkor mindig *megfokolták*, megvizsgálták a borok minőségét és a megvetett borok hordóit nyomban lepecsételték.

Hasonló eseményteljes nap volt a különböző *vásárok napja*. Ilyenkor is mindig az előző nap felkészültek ezekre a közeli vagy távolabbi helyeken levő vásárookra. Néhány malac, süldő, esetleg borjú vagy tehén, ló mindig akadt eladni vagy venni való. Ilyen vásárok voltak a közeli: Válban, Martonvásáron, Érden. De nyilvántartották a székesfehérvári, régebben pedig még a fővárosi vásárokat is. Ilyenkor ünneplőbe öltözve kocsira ültek, a lovakat hajtó előtt

kék kötény és víg kocogással indultak már kora reggel a vásárra. Ha állatokat vittek eladni, akkor a malacot, süldőt, ketrecekbe rakták, a tehenet, borjút, a kocsi után kötötték és ez esetben csak lépésben hajtva érkeztek meg a vásárra, annak is a kijelölt helyére. Ha a vásár sikerült, az állatot eladták, következett az *áldomás ivás*. De ha nem volt is eladó állatuk, akkor is elmentek rendszerint mindig a vásárra, valamit vásárolni. Ha más egyebet nem, hát néhány köténynek valót vagy udvarseprűt, gereblyét. Az ilyen vásárok azután jó alkalmak voltak a szomszéd falubeli ismerősökkel és rokonokkal való találkozásra is. Ezért lehetőleg minden gazda igyekezett egy kisebb, könnyebb kocsira szert tenni, hogy ilyen vásárok vagy látogatások alkalmával ebbe foghasson be és kifejt, kicsinosított lovaival, új szerszámban, kirobogjon a faluból. Régen ruháikat, lábbelijüket is a vásárban vették.

Még nagyobb jelentőségű volt a *búcsú napja*, amelyet a reformátusok ép-
pen úgy nyilvántartottak és megültek, akár csak a katolikusok: minden év Szent-
háromság vasárnapján, a pünkösöd utáni első vasárnap. Ez a nap volt a vendé-
géskedések napja, amikor minden háznál sütöttek-főztek, már előző nap is,
hogy az érkező vendégeket megfelelő traktával fogadhassák. Ezeket a vendé-
geket már előre meghívták, mégpedig vagy személyesen, pünkösöd másodnapján,
vagy pedig levél útján. Ezek a meghívottak azután el is jöttek valamennyien,
mert ezt a meghívást nem volt illő visszautasítani. Búcsúkor az egész község
tele volt és még van ma is, idegenekkel, akik a vendéglátókkal együtt egész
délután járkák az utcákat, nézik a búcsút és a búcsúsókat. Ilyenkor mindig
érezik a faluba egy-egy körhinta, néhány limlomos bazárarus, mézeskalácsos,
céllövöldés. Ezek azután harsány zeneszóval hívják, csalogatják az embereket,
főként gyerekeket, legényeket, lányokat magukhoz. Nem minden siker nélkül.
Ilyenkor sípszóval, trombitaszóval hangos az egész falu, mert a gyerekek nyom-
ban felhasználják a bazárosok bódéiban vásárolt holmikat és egész estig fújják,
harsogtatják játékos sípjajaikat, trombitáikat. A körhinta is állandóan tele van,
mert némelyik gyerek ötször-hatször is felül a játékllovakra, már csak a töb-
biekkel szembeni irigységkeltés céljából is, hadd lássák és bámulják, irigyeljék őt.

Régebben nagy jelentőségű volt még a *disznóölés napja* is. Rendszerint
minden család rokonságában volt egy böllér, aki ehhez a mesterséghez, a disz-
nóöléshez és feldolgozáshoz értett. Ezt jó előre meghívták a nagy esemény el-
végzésére. A gyerekek ezen a napon általában otthon maradtak, elkérezkedtek
az iskolából is, hogy fül- és szemtanúi legyenek ennek az ünnepi eseménynek.
Ilyenkor már az előző napon előkészültek a család tagjai a nagy eseményhez.
Már előre megvásárolták a szükséges sót, paprikát, ha saját maguk nem törtek
ilyent, és a különböző szükséges fűszereket: borsot és más egyebeket. A gazda
előkészítette a perzseléshez szükséges szalmát, a sütéshez, főzéshez, vízmelegíté-
séhez szükséges aprófát. Az ún. *hakkstokkot* vagy ajtót, amelyen a disznó fel-
dolgozását végezték. A háziasszony pedig a *véndőt*, vagy vendőket, hagymát,
fokhagymát, edényeket és mindent, ami szükséges volt a művelethez.

Kora reggel a böllér megérkezett és a gazda összehívta a szomszédokat
segítségére, a disznó, esetleg két disznó lefogásához. A böllér — rátérdelevé az
állatra — leszúrta. Majd hozzáfogtak a perzseléshez. Előbb azonban a gazda
és gazdasszony forralt borral kínálta a böllért és a segítőt. A forralt bor
ívása közben *saccolták* a leölt disznó súlyát, lehetőleg mindig egy kicsit többre,
már csak a tisztesség okáért is, mint amennyi valójában volt, ami azután a
gazdának nagyon jólesett. A perzselés következett ezután, ahol már a gyerekek
is nagy örömmel segítkeztek. Majd ennek végeztével a lemosás, levakarás kö-

vetkezett. Közben a gyerekek megkapták a lehúzott körmöket — nagy örömeikre — és ujjaikra húzogatták. A disznó feldolgozása, hús és szalonna részeinek felszabdalása és behordása következett, amit azután már bent a konyhában osztályozott, tisztított meg és dolgozott fel a böllér.

Ezalatt a gazdasszony segítséggel, a beleket öblítette és mosta tisztára, hogy a töltelékészítéshez készen legyenek. A gyerekek pedig ezalatt a disznó hólígyját kapták meg, hogy felfűjják, szalmaszál segítségével, majd azt kellőképpen felfűjva, madzaggal bekötötték és valahova, egy szegre felakasztották szárítani. Ennek darabjai később savanyúság lefödésére szolgáltak.

Az ebéd gulyásleves, esetleg pörkölt volt, amit gyorsan fogyasztottak, hogy a még hátralevő munkát elvégezzék. Délutánra maradt a zsírsütés, a húsok, szalonnák besózása és a töltelékek elkészítése. Ez ismét nagy örömeire szolgált a gyerekeknek, mivel rendszerint ők fogták a kolbász és hurka végét. A töltelékkel túvel megszurkálták, hogy a belészorult levegőt belőle kiengedjék. Majd következett az *abálás*, amely a *bőrkek*, fejhús és egyéb húsdarabkák megfőzését jelentette a *tüttüs* vagy *svárkli*, (disznósajt) megtöltésére, amelyet bevarrtak és 2 deszka közé téve lenyomattak.

Rendszerint már késő este volt a főesemény: a *disznótör*, amelyre általában a közeli rokonok is hivatalosak voltak. Ilyenkor jó húseves, pörkölt, sült hús, sült kolbász, hurka és valami sült tészta is volt az asztalon és főként bor, ami a jókedvet szolgáltatta. A gyerekek ilyenkor rendszerint úgy teleették magukat, hogy a következő nap gyomorrontással bajlódtak. Másnap küldte szét a gazdaasszony a rokonokhoz, ismerősökhöz a *kóstolót*. Nagy tányérban: tőpörtyút, egy darab nyers kolbászt, hurkát, és egy darab húst, szépen bekötve fehér szalvétába. Ezt a kóstolót azután a címzetek vizsnozták, amikor ők öltek. Így egész télen át időnkint mindig volt minden háznál egy-egy kis friss disznótör kóstoló.

Hasonló esemény volt a *szüret*. Régen a szőlőhegyek élő sövénnyel, gyepüvel és árokkal voltak körülveve, a bevezető utak pedig sorompóval lezárva. A szőlő őrzéséről a *hegypásztor* vagy *csősz* gondoskodott, megfelelő fizetés ellenében. Az előljáróság a sorompókat azonban csak akkor nyitatta ki, amikor azon a hegyrészen a szőlő általában kellőleg beérett és szüretelésre alkalmassá vált. Így megszűnt az a rendetlen állapot, hogy mindenki akkor szüreteljen, amikor éppen jólesett neki. Viszont ezzel az intézkedéssel egyben arra is kényszerítették a szőlősgazdákat, hogy lehetőleg egységes szőlőkultúrával, egyidejű érésű szőlőket ültessenek.

A rokonság ilyenkor megbeszélést tartott, hogy kinél és milyen sorrendben szüreteljenek, mivel egymásnak segítettek a szüretelésben. A megállapodás sorrendjét azután lehetőleg be is tartották, kivételt képezett az erősen esős idő, amikor a szőlő egy része is rothadásnak indult. Ilyenkor napszámosokkal minden gazda az övét szüreteltette, hogy azt minél kevesebb veszteséggel lehetőleg mihamarabb befejezze. A gazda általában a présházban tartózkodott, hogy a szőlő darálását, préselését végezze. A szüretelést pedig a gazda feleségének vagy nagyobb fiának a felügyelete alatt végezték a szüretelőök. Rendszerint egy-két puttonyos hordta be a leszedett szőlőt a présházba, aszerint, hogy hány *szedő* volt.

A leszedett szőlőt gondosan megválogatták, az egészséges, érett fürtöket félretették, mint *állanivalót* a barázda szélére, szőlőleveleket szedve alá. Ebből az állanivalóból rakta tele azután a gazdaasszony a segítők edényeit estéinkint, mint fáradságuk díját, és ebből aggattak fel maguknak is későbbi fogyasztásra.

A többi pedig a puttonyosok behordták a présházba és egy nagyobb kádon levő darálóba öntötték, amit a gazda nyomban ledarált. Majd amikor vége volt a szüretnek, ebből merte ki a présbe, hogy kipréselje azt. Ez a préselés rendszerint fél éjszakán át tartott, amikor a szomszéd pincetulajdonosok egymás-szerint fél éjszakán át tartott, amikor a szomszéd munkája. A préselést hoz ájtartak, megtekinteni mennyire haladt a szomszéd munkája. A préselést rendszeren több napon át végezték, ilyenkor hangos volt a hegy részben a szüretelőök nótájától, részben pedig a préselőök danolásától. A kipréselt mustot a prés lefolyója alatt elhelyezett *kármentőbe* csurgatják, ebből kb. 4 literes úrtartalmú *finakkal* a *fertályba* merik, mely kb. 14 literes úrtartalmú, melynek két-két füle, *fogantyúja* van és ezt viszik le a pincében álló hordóba, melynek lyukán a *tőtike* van elhelyezve, ezen keresztül csurog a must a hordóba. Modernebb megoldás az, amikor a présről a must egy vályún keresztül egyenesen a hordón levő tőtikebe folyik és így kerül a hordóba.

A hordókat nem töltik fel egészen, bizonyos helyet hagynak a forrás alkalmával keletkező habnak. Ezért a nyitott hordó szájára, lyukára cserép *kotyogót* tesznek, amely nem engedi a forrásban levő mustot a hordóból kifolyni. A hordókat óvatosan, csak akkor töltögetik fel, amikor a must teljesen kiforrott és borrá változott. De még ilyenkor se zárják le egészen a hordó nyílását dugóval, még várják az utóerjedést, amely jó minőségű mustoknál mindig bekövetkezik. Körülbelül január elején — tiszta időben — történik meg a borok első fejtése, vagyis a hordó alján leülledett söprúról való leszűrése. Majd március—április havában következik el a második fejtés ideje. Ettől kezdve csak arra kell a gazdának vigyázni, hogy az elpárolgás következményeként, a hordókat mindig feltöltse. A bor így éretté válik. A hordó csapra üthető, vagy eladható.

Szürettől kezdve a gazda állandóan kijár a pincébe, most már nemcsak borért, hanem a borainak megfigyeléséért is. Ezt odahaza mindenki természetnek, sőt szükségesnek találja.

A pásztorélet népszokásai

A régebbi időben mindegyik községben egy-egy tehéncsorda és egy-egy sertéskonda volt, tehát Gyúron is és Kuldón is két-két pásztorember volt. Ez a két csordás és két kanász községi pásztorember volt. Ezeken kívül azonban még volt a két községnek egy juhásza is, közösen, ezt azonban nem a községi előljáróságok fogadták, hanem a juhtartó gazdák. Mindegyik községnek volt *pásztorháza*, ahol a községi apaállatoknak az istállója is volt. Mindegyik pásztorház két-két lakással bírt: egyik lakás a csordásé, a másik pedig a kanászé volt. Viszont a juhásznak nem volt községi lakása, mivel az nem községi alkalmazott volt, hanem magánháznál béreltek vagy adtak neki lakást. Mindegyik pásztorembernek megvolt a maga évi fizetsége, *kommenciója*, amelynek megfizetéséről a községi előljáróságok gondoskodtak. Az állattartó gazdáktól a községi előljáróságok szedték be az állatok száma után megállapított díjakat és negyedévenként fizették ki ezt a pásztorembereknek.

A pásztorember fizettségéhez tartozott még a *szoktatási díj* is, amelyet azért kaptak, hogy az illető gazdának az állatát kihajtáskor a csordában vagy kondában *megszoktatták*. Ugyanis az először kihajtott állattal kezdetben elég

sok baj volt, nehezen akart a csordába vagy a kondába szokni. Ezért a többletmunkáért kellett tehát a gazdának a pásztorember részére külön szoktatási díjat fizetni.

A csordások és kanászok fizetéséhez tartozott még az *üzekedési díj* is, ugyanis az üzekedés megtörténtét a pásztorember mindig megfigyelte és azt este a gazdának bejelentette, hogy a gazda tudja az *üzekedés* megtörténtének időpontját. Ezért a gazda külön fizetéssel tartozott a pásztorembernek. Mindezeket a mellékdíjakat azonban már nem a községi elöljáróságok szedték be, hanem minden érintett állattartó gazda maga fizette meg a pásztorembereknek.

A pásztorok mellékkeresetéhez tartozott még a *cenzárpénz* is. Ez azt jelentette, hogy a gazdák rendszerint a pásztoroknak jelentették be, illetve adták tudtul, ha valamilyen állatot akartak eladni. A pásztoroknak ezt a tájékoztatását tudták és ismerték a hentesek és mészárosok is, akik idegenből jöttek a községbe valamilyen állatot vásárolni. Sőt a magánemberek is ismerték és tudták ezt a szokást, hogy a pásztoremberek tudják kinél milyen állat van eladó. Ezért mindazok, akik valamilyen állatot akartak vásárolni elsősorban a pásztorokat keresték fel és tőlük kértek információt, hogy kinél, melyik gazdánál van valamilyen állat eladó. Ezek azután, mivel az egész község állatállományát ismerték, a venni szándékozónak lehetőleg pontos felvilágosítást és eligazítást tudtak adni. Tudták azt, hogy milyen súlyú az állat és milyen idős, milyen állapotban van. Ezeknek a henteseknek, mészárosoknak és privát vásárlóknak tehát nem kellett házsorjában az egész falut végigtudakolni, ha valamilyen állatot akartak venni, hanem csak felkeresték a pásztorokat és azok pontos és megbízható felvilágosítást tudtak nyomban adni az illetőnek. Majd felkerekedve, elvezették a vevőt az illető gazda házához és dicsérő, rábeszélő készségükkel közreműködtek az üzlet létrejöttében. Ha azután a vétel és vásárlás megtörtént mind a vevőnek, mind az eladónak egy bizonyos meghatározott *cenzárpénzt, alkuszdíjat* kellett a pásztorembernek fizetni. Amit mindegyik fél készségesen meg is fizetett neki, mert mind a két fél jól járt, a vevő gyorsan vásárolhatott, az eladó pedig eladhatott.

Ugyancsak a pásztorok mellékkeresetéhez tartozott a *herélődíj* is. Ezek a pásztorok rendszerint valamelyik állatorvostól eltanulták a *herélés* mesterségét és a községben, addig amíg az állatorvosok ezt el nem tiltották, ők végezték a *heréléseket* is. Ezt a herélést régi szokás szerint *nagypéntek reggelén* végezték. Ezért tehát szintén külön díjat kaptak. Ilyenkor végigjárták az egész falut és minden háznál elvégezték ezt a műveletet.

A csordások pedig rendszerint értettek az *ellésekhez*, azok levezetéséhez. Ezért általában mindig meghívták ezeket az *ellésekhez*, hogy ott segítkezzenek. Ezért a segítségért szintén külön díjazták őket.

A jó pásztoremberek értettek az *állatgyógyászat*hoz is. Ezért, ha valamilyen állattartó gazdának valamelyik állatja megbetegedett, legelőször is a pásztorembert hívta, hogyha tud, hát segítsen rajta. Ezek azután, mivel rendszerint az apjuk, nagypapjuk is pásztorember volt, az apáról-fiúra szálló tudomány alapján megpróbálták segíteni az állaton. Különösen a *felfúvódásoknál* és *kólikánál* vették hasznukat, mert ezek megszüntetéséhez és gyógyításához a legtöbb esetben értettek. Ezért a gazdák mindig megbecsülték ezeket a tudós és jó pásztorokat.

Az utóbbi időben, amikor már képzett állatorvosok dolgoznak a faluban, ezek a pásztoremberek lettek az állatorvosok segítői az állatok lefogásánál. Ezen szolgálatukért azután az állatorvosok díjazták őket.

A pásztoremberek mellékkeresetéhez tartozott régente a *karácsony szombatja estéjén való túlkölés és durrogtatás koledálása*. Ez azt jelentette, hogy karácsony szombatjának estéjén végigtúlkölték és durrogatták a falut és azután minden állattartó házhoz beállítottak *koledálni*, magyarul kéregetni. Ami azonban mégsem volt megalázó rájuk nézve, mert ősidőktől fogva hozzátartozott a fizetésükhöz és ezt minden gazda természetesen találta. Ilyenkor nagy kosarakkal vagy tarisznyákkal, zsákokkal felszerelve, minden állattartó házhoz bementek és ott kalácsot és más egyebet adtak nekik. Űveget vagy demizont is vittek magukkal a bor számára. Így az ünnep alatt vígan éltek.

Születés, házasság, halál

A születéssel kapcsolatban felsorolunk még néhány a mai öregektől hallott olyan népszokást is, amelyet érdemesnek tartunk a megörökítésre. A ma is élő 80 éven túli öregek mondják, hogy az ő gyermekkorukban még szokás volt az, hogy amikor a gyermek megszületett, fürdés, szoptatás és rendbehozatal után, bepólyázták a gyermeket, *fogták az öreg szülék a kicsi pólyást, néhány pillanatra alátették az anyja ágyának és a Bibliát helyezték, tették a pólyára, hogy bibliás, vallásos életű és a tudományt, könyveket szerető legyen a gyermek. Szokás volt az is, hogy az öreg-szüle egy kis égő-paraszat dobott a fürdetőtekő vizébe, hogy a rontásnak ellenálljon a gyermek. Ha idegen nézte meg a gyermeket a pólyában, akkor háromszor megköpködté a pólyát, a rontás ellen.*

Szokás volt még a *fiúgyermek első fürösztővizébe apró vasdarabot dobni, hogy erős legyen a gyermek, mint a vas, a leánygyermekébe pedig apró virágot* (téli: a szobai cserepes virágból), *hogy szép legyen a leány, mint a virág.*

A *keresztszülőket vagy komákat a baba által hívták meg*. Aki ilyen meghívást kapott, rendszerint sohasem utasította vissza, mert az nagy sértés lett volna. Azonban rendszerint mindig tudták már az illetők jó előre, hogy őket fogják keresztszülőnek hívni. A meghívás után a keresztanya meglátogatta a szülőanyát és az újszülöttet, de *ez a látogatás igen nagy vendégléssel járt*. Minden háznál volt ún. *komakosár*, fehérvesszőből font, kétfülű kosár, amelyet mindenféle jóval teleraktak, megpakoltak odahaza és ún. komaebédet vagy uzsonnát vitt a meghívott keresztanya az ő édesanyjával vagy nővérével. Azért volt a komakosárnak két füle vagy fogantyúja, mert azt ketten vitték, a nagy teher miatt. Volt ebben: igen finor húsleves, paprikás vagy pörköltsült, sült hús, kirántott hús, töltött tyúk vagy töltött csirke, különböző sült készlet, sütemények, gyümölcs és minden, amit mint finom ennivalót el lehet képzelni. Nem egyszer *tizenhétfele ennivalót vittek* komaebédként az újszülötthöz, illetve az édesanyához, hogy mindettől minél hamarabb felerősödjék. Rendszerint minden keresztanya kétszer vitt ilyen komaebédet vagy uzsonnát. Úgyelven arra is, nehogy egyszerre vigyék, hanem felváltva, más napokon. A különböző körítésekről, savanyúságokról, befőttekről és a borról sem szabad megfeledkezni, mert ez mind hozzátartozott a komaebédhez. Sőt még likórt is vittek a legtöbb esetben.

Közben azonban a közeli hozzátartozóknak és más jó barátoknak is kötelességük volt egy-egy uzsonnával meglepni a gyermekágyas szülőanyát. Ezt is nyilvántartották, hogy ki hozott, ki nem, azok közül akikre számítottak.

A keresztelés a vasárnapi istentisztelet keretében történt délelőtt. Ezt megelőzőleg az apa már bejelentette a bábával együtt az újszülöttet az állami anyakönyvi hivatalban anyakönyvezés végett, bediktálván a nevét is az újszülöttnek.

A keresztelés után hazaviszik a gyermeket és a *keresztelési ebéd*del megkezdődik a *paszitai lakoma*, amelyen Gyúron nemcsak a keresztanyák, hanem a keresztapák is jelen vannak. Rendszerint késő délutánig vagy estig tart.

Keresztelés előtt a szülőanyának nem illik és nem szabad kilépni és kimeni az utcára, csak ha már megkeresztelték a gyereket.

A keresztelés után régebben minden szülőanya elment a templomba, az *egyházkelőre*, amikor hálát adott Istennek a szerencsés születésért és segítségért. A gyermeknek valami értékesebb ajándékot adtak a keresztszülők: arany nyakláncot, fülbevalót.

Házasságkötés. A házasságkötést megelőzte természetesen az *udvarlás*. Itt a leánynak jobban való megismerése volt a cél. Ezért a legény elkezdett a *leányjáró* vagy *legényváró napokon*, kedden, csütörtökön és vasárnap este, a lányos házhoz járni, a leánnyal beszélgetni. Előbb azonban *csak kint az utcájtóban* vagy *kiskapuban* beszélgethettek egymással, bár a leány apja és főként anyja is tudott erről. Ha ezeknek is kedvére volt a legény, akkor egy bizonyos idő múlva megengedték a leánynak, hogy *behívhatja a legényt*. Ilyenkor a legény már bemehetett a házba és ott beszélgethetett a leánnyal. Ebből a meghívásból tudta meg a legény, hogy a leány szülei is szívesen veszik a legény udvarlását. Ilyenkor borral és néha süteménnyel is megkínálták a legényt. A süteményt természetesen mindig a leány sütötte, akár ő volt a készítője, akár az édesanyja, de ezzel is ki akarták hangsúlyozni, hogy a leány ügyes, főzni, sütni tudó gazdaasszony lesz.

Végre azután, előzetes megbeszélés és megegyezés után megtörtént a *leánykérés*. Ezt régebben külön *kérő-emberek* (házasságszerző-emberek, násznagyok) teljesítették, akik ezért bizonyos díjazásban vagy juttatásban is részesültek. Ha beleegyeztek a szülők a leánykérésbe, és megígérték, hogy odaadják a legénynek feleségül, akkor minden rendben volt, nemsokára megtartották a *kézfogót*, vagy *eljegyzést*. Más esetekben azonban bizonyos kitérő választ adtak, hogy majd beszélgetnek róla és majd megüzenik. A leány — az esti beszélgetések alkalmával — mindig megmondotta a legénynek, hogy odaadják-e, vagy nem. Tehát ilyen esetekben a szülők vagy a legénynek adják tudtul az igenlő választ, vagy megüzenik egy közeli rokontól, a leány násznagyától, hogy odaadják a leányt.

Más volt az eset, ha a jövendő ifjú pár — nem ugyanazon egy faluból való volt, hanem a legény idegen faluból kívánt nősülni. Ilyenkor is átjárt időközönként a leányhoz beszélgetni, szép kocsiba fogott, jó lovakkal, ünneplőben. Ilyenkor azonban a jövendő örömszülők egymáshoz kölcsönösen *háztűznézőbe* jöttek, amelyről mindig értesítették a másik felet. A meglátogatottak ilyenkor mindig rendbe hozták a házat, az udvart, istállót, kertet, hogy a háztűznézők mindent rendben találjanak és meg legyenek a másik féllel elégedve. Még a *határba is kimentek*, hogy az illető fél vetéseit, szőlőjét, pincéjét is megtekintésék. Ilyenkor a régi időben a jövendő násznagy vagy házasságszerző is kiment velük és az dicsérte, mutogatta a vetéseket és mindent, amit azok látni akartak. Beszélnek egy közel 35—40 éve meghalt ilyen szerzőről vagy hivatásos násznagyról, hogy ez a kijelölt dűlőben — mindig a legjobb vetésekre szokott rá-

mutatni: „Látjátok Kigyelmeitek, ilyen jó gazdák ezek!” Viszont minden szomszédos községben voltak a látogató félnek is rokonai, jó barátai, ismerősei, ezek véleményét is kikérték, mielőtt döntöttek a jövendő ifjú pár sorsáról.

A háztűznézők, ha mindent rendben találtak, mind a fiatalember szülei, mind a leány szülei, *otthagyták egymás házában a jegyet vagy jegykendőket*. Ez azonban Gyúron *nem egy kendő volt, hanem 6—7 selyem fejkendő is* egyik sarkánál fogva összefűztek és ezt a kendőköteget hagyták ott. Úgyelven arra is, hogy ezek a kendők: *a leány ruháinak a színeivel megegyezzenek*. A vőlegény a nála hagyott jegyért *bizonyos pénzösszeget adott*. Mivel az ilyen eljegyzések történhettek tavasszal vagy nyáron is, előfordult, hogy csak ősz-szel, szüret utánra tűzték ki az esküvő napját, így a jegyesség ideje alatt bár-szel, szüret utánra tűzték ki az esküvő napját, így a jegyesség ideje alatt bár-szel, szüret utánra tűzték ki az esküvő napját, így a jegyesség ideje alatt bár-szel a tervbe vett házasságból nem lett semmi. *Ilyen esetben azonban a vőlegény a jegypénzt nem kapta vissza*, a menyasszony a visszaküldött jeggyel ezt nem volt köteles visszaküldeni.

Rendszerint azonban az ilyen jegyváltásoknak mégiscsak házasság lett a vége. Ha a menyasszonyt más községből hozták, akkor a vőlegény násznépével együtt kocsikra ült és áthajtott a szomszéd községbe a menyasszonyos házhoz. Ilyenkor a lovakat lehetőleg új szerszámokba fogták és *a zablákat szalagokkal, kendőkkel díszítették* fel és hangos nótaszóval robogtak át a menyasszonyos házhoz, a szomszéd faluba. Az utolsó kocsin a zenész cigányok foglaltak helyet és egész úton oda-vissza, húzták a különböző nótákat. Ez természetesen mindkét községben igen nagy látványosság volt. Útközben kurjongattak és hangos durranásokkal — oldalt vagy felfelé — lövöldöztek is a legények, hogy minél hangosabb legyen a menet.

A lányos házhoz való megérkezéskor: a vőlegény násznagya verses rigmussal *kikérte* a menyasszonyt a szülőktől és a szülei-háztól. Ilyenkor a menyasszony szülei: sírni szoktak, sajnálván leányukat. Régebben nemcsak a vőlegény násznagya kérte ki a szülőktől a menyasszonyt, hanem maga a menyasszony is ún. *búcsúzó*t, *búcsú-rigmusokat* mondott a szülők felé és leánybarát-női, rokonai, ismerősei felé. Ez azután még hangosabb sírást szokott kiváltani, amikor rendszerint maga a menyasszony is sírva fakadt és éppen ezért ezt a szokást később elhagyták. Főként, ha a menyasszony nem érezte magát elég erősnek ahhoz, hogy ezt a *búcsúzó*t elmondja.

Majd betessékelték az érkezett násznépet a lakodalmas házba, megvendégtették őket. Ez a vendégség azonban nem tartott sokáig, mert kellett menni az esküvőre. Előbb az állami anyakönyvvezetőhöz mentek, majd pedig a templomba. Az *esküvőt rendszerint majdnem mindig a menyasszony vallásfelekezetének templomában tartották*. Kivételt képezett, ha a vőlegény és a menyasszony vegyes vallásúak voltak. Ilyenkor az előzetes megegyezés szerint, annak a félnek a templomában, amelyik erősebb akaratával a másik félre rá tudta kényszeríteni a maga akaratát, így annak a templomában volt az esketés. (Ilyen esetekben rendszerint az a szempont szokott döntő befolyással lenni, hogy melyik fél gazdagabb a másiknál, mert általában a szegényebbnek mindig engedni kellett a születendő gyermekek vallására nézve is.)

Az esküvő előtt az eskető papnak lakodalmi ajándékot szoktak küldeni. Régebben egy tyúkot és a borosüveg nyakára akasztott *kulcsos-kalácsot*. Újabban egy tortát vagy vegyes süteményt és egy üveg bort. Ezt az ajándékot a *vőfély* szokta elvinni.

A templomba felvonuló násznép megállapított sorrendet alkot. Elöl megy a menyasszony az ő násznagyával utána a vőlegény, szintén az ő násznagyával. Majd a vőfélyek, a koszorúslányokkal, szintén párosával. Utánuk következtek az örömszülők és ezután a rokonok, barátok, az egész násznép, mindnyájan párosával. Legvégül pedig a cigányok vagy zenészek. A templomudvar kapujáig nótaszóval, ott elhallgatnak és a templomudvarra már csendes beszélgetéssel jönnek. A násznagyok bemennek a paphoz, kérik, hogy eskesse meg az új párt. Egyben bemutatják neki a polgári házasság megtörténtéről szóló okmányt. Mert az egyházi esküvő csak az állami házasságkötés megtörténte után következhet.

A jegyesség ideje alatt a vőlegény és menyasszony elmennek egy délután vagy este *jelentkezni* a papnál, aki azután bizonyos egyházi tanításban, előkészítésben részesíti őket. Ezt nevezik a *jegyések oktatásának*.

Az esküvő alkalmával a templomban a vőlegény és menyasszony kiállnak félkör alakban az oltár vagy úrasztala elé, jobbról a vőlegény, balról a menyasszony, a két násznaggal vagy tanúval és a vőfélyekkel, koszorúslányokkal körülvéve. Reformátusoknál a két násznagy az első padban foglal helyet. A násznép pedig a padokban ül.

A templomi esküvő után az ifjú pár bemegy a lelkeszi hivatalba egyházi anyakönyvezés végett a két násznaggal, majd ismét élére állanak a menetnek, most már a vőlegény a menyasszonnal kart-karba fűzve haladnak elől és utánuk a többiek, víg nótázással hazatérnek. Itt megkezdődik tánc és a vigalom. Este 7 órakor vacsorához terítenek. A főhelyen a belső szoba asztalánál ül az ifjú pár, mellettük a két násznagy jobbról és balról, majd a koszorúslányok. Az ételeket vidám rigmusok mellett a vőfélyek hozzák és teszik az asztalokra, mindenkinek jó étvágyat kívánva.

A vőlegény—menyasszony rendszerint egy tányért kap, hogy abból közösen egyenek. A vacsora egyik szenzációja szokott lenni az, hogy a vőfélyek egy kisebb gyereket felbérelve, az asztal alatt lehúztatják vele a menyasszony lábáról egyik cipőjét. Ezt elkezdik *árverezni*, ami azt a célt szolgálja, hogy a menyasszony részére pénzt gyűjtsenek. Végül rendszerint vagy a vőlegény vagy a vőlegény násznagya váltja meg a cipellőt és ezzel az árverés befejeződik, a cipő újra visszakerül a menyasszony lábára.

Vacsora után ismét tánc következik, amikor az asztalokat összebb tolják vagy kiviszik a feleslegeseket, hogy helyet készítsenek a táncolóknak. Jó idő esetén kint az udvaron csinálnak *sátorú* (ponyvával borítanak be földbe ástott cölöpökön álló négyszögű gerendavázat), itt folyik a tánc.

A vacsorai menü általában: húisleves, főtt baromfi, disznó-, marhahús paradicsommártással vagy pörkölt, sült hús savanyúsággal, salátával, rizzsel, torták, apró sütemények, bor. Éjfélkor: rántott hús savanyúsággal és feketekávé, amely egyébként egész éjszaka iható, többször körül is hordják.

Éjfélkor következik a *menyasszonytánc*. Az első vőfély karján a menyasszonnal, kezében egy tányért tartva, amelybe a pénzeket dobták kiabálta: *Eladó a menyasszony!* Erre sorban megtáncoltatták a menyasszonyt, néhány fordulóval és a tányérba pénzt dobtak. Mikor már mindenki perdült vele néhányat, aki csak akart, akkor a vőlegény tánc közben kivezette. A pénzt az ifjú pár részére gyűjtötték. Ezután a menyasszonynak menyecskesen bekötötték a fejét, *menyecskeruhába* öltöztött, így jelent meg a vigadók között ifjú férje karján. Hangos éljenzéssel fogadták az *újasszonyt* és tovább táncoltatták.

Fontos szerepet töltött be a házigazda bizalmából a *borbíró*. Ő volt a csapra ütött hordó mellett, mindig józanul és ügyelt arra, hogy a bort illetéktelenek el ne hordják, vagy el ne pocskolják.

Meg kell még említeni azt is, hogy a meghívottak előtte való nap hozták el ajándékaikat az új párnak. Ezek az ajándékok igen tekintélyes holmik szoktak lenni az utóbbi időben: egy pár selyem paplan, hatszemélyes étkezés. Ezeket az asszonyok hozták. Hozván magukkal még egy pár csirkét vagy tyúkot, tortát, süteményeket. Ezt viszonzásul az örömanya tányérjukat hazafelé megpakolta egy kis kóstolóval, süteménnyel, tortaszelettel.

Az előkészület egész héten tartott a most már általában szombat délután tartott lakodalomhoz. Külön előre hívták meg a *szakácsnéka*it, akik egész héten át sütöttek, főztek. Viszont ezek és a koszorúslányok feladata volt a lakodalom utáni hétfőn, kedden a ház rendbehozatala is. A mosogatás, kölcsönkért edények, konyhai eszközök hazahordása.

A lakodalom utáni első és második vasárnapon volt a *nászvendégség*, amikor az újdonsült örömszülők egymást meglátogatták.

Halál, temetés. A halált, ha idősebbekről van szó, természetesnek tartják, amelyet senkinek sem lehet kikerülni. Régen éppen ezért az öregekhez nem is igen hívtak orvost, már csak az orvosi költségek miatt sem. Azt tartották, ha meg kell neki halni, hát ez ellen úgysem tehetnek semmit sem. Halálos betegen még az orvos sem tud segíteni. Más volt a helyzet, ha a gyermek vagy fiatalabb ember volt a beteg. Ilyenkor természetesen mindent elkövettek, hogy mielőbb meggyógyuljon. Ilyenkor hívtak orvost és az összes népies gyógymódokat, gyógynövényeket is igénybe vették.

Főként az idősebb asszonyok voltak mesterei ezeknek a népies gyógymódoknak. Ezek között is voltak néhányan, akiknek a *tudományát* felettébb sokra értékelték. És itt érdemes ezekről a népies gyógymódokról hosszabban is megemlékezni. Bár a később elszaporodó orvosok mindinkább irtották ezeket a *javasszonyokat*, felvilágosítással, orvosi előadásokkal és néha-néha még kisebb-nagyobb büntetésekkel is. Azért néhány ilyen népies gyógymód még mindmáig megmaradt és fenntartotta magát. Néhányat közlünk belőlük.

Például meghülés esetén, mint izzasztó kúrát használták: a *bojtorjántea* főzetét. Ilyen bojtorjánköteg még ma is van nagyon sok háznál, hátha szükség lesz rá. Az tény, hogy ez a bojtorjántea feltétlenül kiizzasztja az ágyban fekvő és jól betakart beteget. Ugyanezen célból és *köhögés ellen* használják a *hársfa-teát*. Azután a *zabszalma-teát*, amelynek szintén köhögéscsillapító hatást tulajdonítanak. Ugyancsak köhögés elleni orvosságnak tartják a *megreszelt mézes-tormát*, kávéskanálnyi lenyelését többször ismételve. Meghülés ellen izzasztó kúra még a *gőzölés*, ami abból áll, hogy forró vizet laborba, dézsába töltenek és az illető beteget pokróccal letakarják, vele a forró víz gőzét belélegeztetik és utána ágyba fektetik és fejét kendővel becsavarják, hogy tovább izzadjon. Rekedtség ellen timsós vagy sós vízzel öblíttetik többször a torkot. Ugyancsak hasznosnak mondják a *mézes tormát* is. Azután finom *meleg savót* itatnak a beteggel, esetleg kicsit megszóva is. Tüdőgyulladás ellen egy *vászontörülközőre tejsavas túró*t vagy *zsírt* kennek, azt egy másik vászontörülközővel lefedve, a mellkasára csavarják és meggyógyul a beteg. Ugyanezeket használják *mellhártya lobnál* is. Egyesek használták még: a *tormás téstát* is elkenve két vászonruha között és ezzel csavarták be a mellkast. *Tüdővérszél*, melyet *sorvadásnak* és *szárazbetegségnek* is hívtak régen, a református egyház halotti anyakönyvében még száz évvel ezelőttről is sok ilyen halál okát olvashatunk:

sorvadás, szárazbetegség, akik mind tüdővészben haltak meg. Az ilyenekkel sok vöröshagymát etettek, hogy elmeszesítsék a tüdőt. Azután használták a kénvirág porát késhegynivel elhintve a pirított kenyérré és ezt etették a beteggel. Máskor hasznosnak tartották, ha a beteg a bekéneztet boroshordóból kiömlőként belelegette. Hidegtelelésnél, váltóláznál paprikás pálinkát itattak a beteggel. Azután citromleves, cukrozatlan feketekávékat itattak a beteggel. Fogfájás ellen rumot, pálinkát vesznek a szájba és azzal öblögetik a szájukat, az a jó, mint mondják, ha a tömény ital minél erősebb. Azután jónak tartják, ha vilámsújtott fának a szilánkjával piszkálják az odvas fogat.

Hasmenésnél, gyomorrontásnál pálinkát isznak, egy keveset. Toroklobnál egy kanál mézet szegfűszeg porával összekeverve a torokra kötnek egy kendőre kenve. Kötnek faggyúval bekent ruhát is a gyermek nyakára, illetve torkára. Magas vérnyomás esetén régen a borbélyal köpülőztették a beteget, amit néha vérszívó piócával is pótoltak. Újabban fokhagyma kúrát tartanak, amit egyébként az orvosok is ajánlanak. Szamárköhögnél terpinolajat csöp-pentenek a beteg gyermek ruhájára, párnájára vagy ágyát ugyanezzel kenik be. A szőlőhegyi préházba is kiviszik a gyermeket, hogy magaslati, tisztább levegőhöz jusson. Csúznál a beteg testrészek szénapolyvával való gőzölését tartják jónak. Aztán használják a kámforos pálinkával való bedörzsölést. A sebekre utifüvet tesznek, hideg, boros vizet raknak, borral mosogatják. Égett sebre faolajat tesznek, édes tejjel mosogatják. Fagyás ellen fagyott lábujjakat káposztalében mosogatják, savanyú káposztát kötnek rá. Hóval dörzsölik be. A torokba akadt halszálkát dohánypornak (burnót) az orrba való felszívásával igen erős tüszentés által vettetik ki. Orrvérzés esetén a beteg tarkójára hidegvizes ruhát tesznek, azzal borogatják. A fejet hátra tartatják. Timsós vizet szívatnak az orrba. Csuklás esetén orrát-száját befogatják a betegnek legalább egy percig és akkor eláll a csuklás. Vagy apránként egy fél pohár vizet itatnak vele, de lélegzetvétel nélkül. Kisdedeknek porcukrot adnak a szájukba. A beteg testrészeket általában kenéssel (maszírozással) gyógyítják. Régen voltak külön kenőasszonyok, akiket elhívtak és zsírral való kenésükért díjaztak, darab szalonnával vagy más egyébvel. Régen a kenés igen elterjedt gyógymód volt. A szoptató anyák tejmegfogyás esetén óránként bodzavirágteát isznak egy-egy kanállal. Szívgörccsnél gyöngyvirág-ecetet itatnak a beteggel, azzal dörzsölik.

A halálesettel és temetéssel kapcsolatos régi gyurói népszokások. A halott felöltöztetése. Ha valaki meghalt, legelső dolguk a hozzátartozóknak, hogy a halottat felöltöztessék. Ezt az öltöztetést régen a halottöltöztető-asszonyok végezték. A halotti öltözékről az idősebb asszonyok már jó előre maguk gondoskodtak. Ezt a halotti öltözéket félretették és őrizgették. A hozzátartozóknak meghagyták, hogy haláluk esetén ebbe a ruhába öltöztessék őket. Erre azért volt szükség, mert régebben, amikor még nem volt ravatalozóhely, a gyászháznál (tehát a saját lakóházuknál) ravatalozták fel a halottakat és szokásban volt a halottlátogatás vagy halottnézés. Ez azt jelentette, hogy az összes ismerősök felkerekedtek és a ravatalozás ideje alatt felkeresték a halottasházat és megnézték a halottat, akit rendszeren az előszobában helyeztek koporsóba és ravataloztak fel. Ilyenkor a szemfedőt csak félig takarták rá a felöltöztetett halottra, amelyet a kíváncsiak fel is hajtogattak és szemügyre vették a halott ruházatát is. Ezért volt tehát szükség arra, hogy ki-ki a saját halotti ruházatát, öltözékét már jó előre elkészítse, nehogy megszólják majd a halottnézők, hogy nincs vagy nem volt neki megfelelő halotti ruházata.

A halott lábára csak harisnyát húztak, mert a cipőt vagy csizmát feleslegesnek tartották. A csizmát egyébként sem tudták volna lábára húzni, a megmerevedés miatt. A férfi halottakat megborotválták, hogy az arcuk ne legyen szőrös legyen.

A halott kezeit imádságra kulcsolták össze és római katolikus halottonál rózsafüzért helyeztek a kezébe, mintha halála pillanatában is imádkozott volna. Az asszonyok fejét fekete kendővel bekötötték, a leányokét világos kendővel vagy pedig szépen megfésülték, hogy szép legyen a halott. A férfiak fejét csak megfésülték, régebben, ritkábban süveget is tettek a fejére. A halotti ingnek hófehérnek kellett lennie, amelyet még sohasem használtak. Így mindenkinek félretettek egy vadonatúj fehér inget, ha meghal, ezt húzassák rá.

Nyomban gondoskodni kellett a közbenjáróról, aki vagy a rokonságból vagy pedig a baráti körből került ki. Ennek tiszte a temetéssel kapcsolatos ügyek intézése, főként a temetés időpontjában a paphoz és kántorhoz való menése, a temetési szertartás végzésére való meghívása. Ugyancsak ő ügyel fel a sírásásra is. A sírásást rendszerint az illető halott keresztfitái végzik, ha vannak, ha nincsenek, akkor a komák, jó barátok közül kerülnek ki.

A halál bekövetkezése után, nyomban értesítik a papot és a harangozót is, az ún. hírharang elvégzése miatt. Ez a hírharangozás adja hírül a község lakóinak, hogy halott van. A hírharangozás megállapított szabályok szerint megy végbe. Csecsemő vagy iskolás gyermeknél, ha fiú, előbb három verset csöndítenek a kisharanggal, leánynál kettőt. Majd ezután mindegyik haranggal harangoznak egy verset.

Ha felnőtt hal meg, akkor a nagy- vagy öregharanggal húznak férfinél előbb 3 verset, nőnél kettőt, majd mindegyik haranggal egy verset. Ugyanígy történik a temetésre való hívogatás is, a temetés időpontjában. Gyurón általában a díszharangozás van szokásban, ami azt jelenti, hogy minden két órában harangoztatnak a halottra. A hírharangból tehát mindenki tudhatja, hogy kicsi vagy felnőtt halt-e meg. A napi háromszori harangozás a halottra csak a szegényeknél szokásos. Ez esetben reggel, délben és este harangoznak rá.

A temetés régebben (jórészt még ma is) csak délután történhetett. Ez mindig népes gyülekezettel jelenlétében történik. A gyászház udvarán folyt a temetési szertartás. A koporsót a házból a legközvetlenebb hozzátartozók szokták kihozni és a halottvivő Szent Mihály lovára szokták elhelyezni. Régebben szokásosak voltak a rektori verses búcsúztatók, amelyekben minden hozzátartozótól külön-külön elbúcsúztatták a halottat. Ennek célja a ríkatás volt. Ma már ezeket a sokszor majdnem ízléstelen verses búcsúztatókat betiltották az egyházi hatóságok. De még ma is felmerül az óhaj, hogy legalább a pap búcsúztassa el a halottat minden hozzátartozójától. Ez azonban ma már csak ígérgetés, prédikáció közben igen összevontan és kellő ízléssel történik.

A halottat a Szent Mihály lován a temetőbe vállukon viszik a legények és fiatalemberek, harangzúgás és éneklés közben. Elöl megy a pap, a kántorral, majd a férfiak, a koporsó, utána a hozzátartozók és asszonyok következnek a temetési menetben. Kint a temetőben a temetési istentisztelet elvégzése után köteleken leengedik a koporsót a sírba, amely rendszerint padmalyos, ez azt jelenti, hogy a sírban bal oldalt a koporsó számára beásást, bevágást csinálnak, hogy a hantok ne közvetlenül a koporsót ériék. Amikor egy valaki leugorván a sírba és a koporsót, a többiek kötél tartása közben, elhelyezte a padmalyban, ezt kötél segítségével kihúzzák a sírból és megkezdődik a sír behantolása. Ezt a hantolást, énekszó mellett, a jelenlevő fiatalabb emberek végzik, akiket időn-

ként a várakozó pihentebbek felváltanak. Majd a fejfa betűzése és a sírdomb elkészítése következik, amelyre elhelyezik a koszorúkat. Legelől a közvetlen hozzátartozók koszorúit, majd a többiekét. Végül a pap részéről még néhány búcsúszó következik, majd áldás után odalép a közvetlen hozzátartozókhoz, kézfogás közben néhány vigasztaló szót szól hozzájuk külön-külön, mások is odalépnek hozzájuk, hogy kézfogás közben ők is kondoleáljanak nekik. Ezzel a temetés befejeződik, és a temetési gyülekezet hazamegy. Utoljára a hozzátartozók távoznak a sírtől, amelyet másnap újra felkeresnek, hogy megigazítsák azt.

A sírokra virágokat ültetnek és egy éven belül sírkeretet és újabban cementből való emléket, rajta márványtáblával, csináltatnak a sírra. A sír gondozását, amíg a közvetlen hozzátartozók élnek, gondosan végzik. Időnkint a virágokat locsolják és a sírt tisztán tartják. Egyik-másik sírnál kispadot is készítenek, ahova a közvetlen hozzátartozók kijárnak és leülnek, siránkozás közben.

Ha férj vagy feleség hal meg előbb, akkor az elhunyt mellett levő sírhelyet megváltják, megvásárolják. Azután így ezt a sírhelyet az illető egyház gondnoka kiméri, kicövekei a fél jelenlétében, erre a helyre más nem temetkezhet.

Még csupán annyit kell ezzel kapcsolatban megemlíteni, hogy a sírok általában nyugat-keleti irányban fekszenek, a halott feje nyugat felé van, lába pedig kelet felé. Ez ősi szokás, hogy a halott szemei a felkelő nap felé tekintsenek majd a feltámadáskor is.

A halott kedvenc tárgyainak vagy szerszámainak eltemetése a halottal együtt, régen is, csak ritkán volt szokásban. Például a nagy pipázó ember koporsójába néha odatették a kedvenc pipáját és dohányzacskóját is. Vagy kisgyermek, kisleány mellé odahelyezték a kedvenc játékbabáját.

Egyesek tudni vélik, hogy a koporsót azért viszik ki a házból úgy, hogy a halott lába legyen kifelé és a feje pedig hátrafelé, nehogy *hazajárjon* a lelke, az itt maradt élők ijesztgetésére. Az a felfogás még ma is járja, hogyha csendben hirtelen a házban valamelyik bútordarab megreccsen, zörren, megreped, akkor valaki közeli hozzátartozó meghalt.

Ha csecsemő vagy gyermek volt a halott, akkor *fehér ruhába öltözött koszorúslányok és legények* kísérik kettöldalt a koporsót, amely rendszerint *fehér színű* volt. Ugyanígy legények vitték a koporsót, *ha leány halott vagy legény halott, a nagy lányok pedig ugyancsak koszorúsan két oldalt kezükben virágokkal kísérték a koporsót. Ha előkelőbb férfi volt a halott, akkor a tűzoltók is kivonultak és kettöldalt az úton ők kísérték a koporsót. Az idősebb és köztisztviselőben álló, templomos férfit és asszonyt a templomhoz vitték és itt történt a templomban a gyászistentisztelet. Papot, tanítót pedig a templomból temettek.*

Zöld ág bevitele a községbe pünkösdkor. A legények pünkösdi szombatján, levágtak a közeli erdőben egy-egy zöld ágat, amelyet behozva a faluba, ki-ki elvitt valamelyik lányos házhoz, hogy az illető lány selyemkendővel és pántlikákkal, színes szalagokkal feldíszítse, felékesítse.

Pünkösdi másnapján kora reggel a legények feldíszített lovaikkal kilovagoltak a felpántlikázott zöld ággal, piros pruszlékban, árvalányhajás kalappal, bornyúszájú ingben és rojtos bő gatyában, csizmában a falu szélén túl levő *Kerincgősré*, ott hármassorokba fejlődve megindultak nagy nótaszóval a faluba. A felcícomázott zöld ágra ráültek vagy a nyergök elé erősítették, hogy oldalt lobogjon rajtuk a sok szalag és kendő és így kocogtak vagy vágattak végig a falu utcáin, kurjongatások és nótaszó között. Egyik-másik karikás ostorral néha nagyokat durrogatott. Természetesen az egész falu talpon volt, kint áll-

tak az utcaajtókban vagy útszélén, és megbámulták őket. A gazdák pedig boros üveggel a kezükben borral kínálgatták őket. Majd egy-egy utcakereszteződésnél lóról szálltak és a jelenlévő vagy odaseregülő lányokkal táncot jártak. Ismét lóra ültek és tovább vágattak. Majd a falu másik végéről visszafordultak és ugyanígy a falu más utcáin visszamentek kiindulási helyükre. Innen azután lépésben visszatértek otthonaikba. A felpántlikázott zöld ágakat pedig annak a lányos háznak a kapujára tűzték, ahol azt felszalagozták. Este a községi kocsmában bál és táncmulatság volt reggelig.

A faluba látogató idegenek, akik végignézték egy-egy ilyen *zöld-ág behozatali felvonulást és ünnepélyt*, megpróbálták a más helyeken néhol szokásos *pünkösdi királyválasztással* kapcsolatba hozni ezt a népszokást, de helytelenül. Mert itt nincs szó ilyen királyválasztásról vagy koronázásról, hanem a felszabadulást jelentő zöld ág behozataláról és a faluban való végighordozásáról. Ez Gyúron tisztán és kizárólag a *jobbágyfelszabadulás* és a *ius primae noctis* eltörlésére alkotott népszokás és ünnepély volt mindig.

Felnőttek és gyermekek farsangi bálja. Régen minden húshagyókedd délutánján Gyúron az a szokás járta, hogy az *iskolás gyermekek részére tanítási szünet* volt a farsangutoljára és az ezen a napon tartandó *farsangi gyerekbálra* való tekintettel. Ezt mint régi szokást, a tanítók is tudomásul vették és a szünet adományozásával vagy megengedésével törvényesítették. Ez a délután a gyermekeké volt. Ilyenkor szülei sütöttek-főztek a számukra, jóllakatták őket és még bort inni is szabad volt nekik. Csak részegségig nem ihattak.

Előre megbeszélte dolog volt, melyik gyerekes háznál jönnek majd össze a gyerekek. De csak az iskolások. Egy-egy ilyen háznál néha 15–20 gyerek is összejött, felerészben fiúk és lányok, és ők is *farsangi bált* rendeztek odahaza. *Félig-meddig olyan tánciskolaféle is volt ez az összejövetel*, amelyen egy-egy nagyobb fiú vagy felnőtt citerázott nekik és a gyermekek meg danoltak, táncoltak egymással. Ilyenkor mindig meglátogatták a szülők is ezeket a helyeket, akiket a háziak szintén kedvesen fogadtak, hogy gyönyörködjenek gyermekeik vigadozásában.

A házigazda és az itteni édesanya ügyelt fel a rendre. A szülők vagy valamelyik nagyobb és már táncolni jól tudó lány tanogatta őket a táncra. Természetesen a nagyobbacska iskolás gyerekek, fiúk és lányok, már odahaza is tanultak táncolni édesapjuktól és édesanyjuktól. Így a tulajdonképpeni tánctanulást odahaza végezték el. Itt, ezeken az összejöveteleken pedig mintegy *össztánc-próbának megfelelő valami volt*, amelyre nagy igyekezettel készülődött minden gyerek. A tanító is végig szokta járni ezeket a helyeket, hogy maga is meggyőződjék, miszerint ezek a gyerekbálok a legnagyobb rendben folynak és ott semmiféle rendezetlenség nincs.

Mindazon szülők, akiknek a gyermekeit valahová meghívták, előzetes megállapodás alapján, szintén hozzájárultak süteménnyel, réteszel, kaláccsal és borral a gyerekbál vagy gyerekfarsang megrendezéséhez. Így félig-meddig olyan *batyubál* féle is volt ez. Ennek ellenében természetesen, amikor a szülők átmentek meglátogatni az összejövetelt, őket is megkínálták a házbeliek enni- és innivalóval.

A gyerekbálnak estére kelve véget vetettek, mert kezdődött a *felnőtt fiatal-ság farsangi bálja*. Ez, mint a többi hasonló bál is, a kocsmában volt, cigányzenével, táncal egybekötve. Ezen a bálon is voltak *bálrendezők*, akik a cigányok elhozataláról, a bálengedély megszerzéséről gondoskodtak. Erre a bálra va-

ló belépésre is bizonyos *belépti díjat* kellett fizetni, amely összegből a bálrendezők a cigányokat és a bállal kapcsolatos egyéb kiadásokat fedezték.

A legények rendszerint azzal a lánnyal jelentek meg ezeken a bállokon, akiknek udvaroltak és természetesen ennek belépti díját is ők fizették. Ilyenkor a legény mindig elment a lányos házhoz és a szülőktől elkérte a leányt, hogy engedjék meg a szülők, miszerint elvihesse a leányt a bálba. A szülők, akik már bizonyosan tudtak a legény udvarlásáról eddig is, rendszerint megengedték ezt, azzal a kikötéssel, hogy egy megállapított időpontban szépen hazakísérje a bálból. Ezt az időpontot be kellett tartani, mert különben máskor nem számíthatott a legény hasonló szülői kegyre.

A húshagyó kedd estéjének népszokásához tartozott még a *farsangi maszkok* használata és *különböző ijesztő ruházatba való öltözés*. Ezért kisebb gyerekek ilyenkor az utcán nem jártak, mert féltek ezektől a *munusoktól*. Ezek a maskarák azután végigjárták az utcákat és mindenütt ijesztgették a járókeleket. Szokásos volt a *tök* belsejét kiszedni és reá szemeket, szájat vágni, a belsejébe pedig égő gyertyát helyezni, amely a sötét éjszakában ijesztő volt.

(1966)

Stefanovics Katalin

SZOKÁSOK ÉS HIEDELMÉK MEZŐKOMÁROMBAN

Luca-nap

A jóslás cselekvései Luca estéjén kezdődnek és éjfélkor érnek véget. A varázslás célja a boszorkányok meglátása, evégből készítik a Luca széket.

A cél a gonosz lélek eltávolítása, hiszen az év tizenkettedik felében a gonoszjáró idő van. Luca éjjelén a kémény alatt kötötték a seprőt, amivel karácsonyig sepergettek. Ezt a napot az év tizenkettedik rámutatójának nevezik. E naptól számítja a nép a nappalok rövidülését, az éjszakák hosszabbodását. Gonoszjáró napnak nevezik. Este ünnepélyes keretek között bezárták az ajtókat és ablakokat, fokhagymával megkenték, nehogy bemenjen a gonosz szellem.

Luca napján a ház népe későn kelt fel. Az asszonyoknak nem szabadott semmit sem dolgozni, a tüzet is csak a férfi rakhatta meg.

Reggelire a háziasszony tepertőt, sót, vizet, fokhagymás vízben főtt krumpelit tálalt fel.

Ebédre babkása, bableves jó fokhagymásan, de sóba-vízbe főzve. Sósopogácsát sütöttek, és avval ették a levest.

A vacsorát a földön ülve ették, körbeülték a gazdasszonyt.

Luca-napkor szokás volt összejönni lányos házaknál, itt mulattak. Mindig a vendéglátók állták a költségeket. Itt a délről maradt ételeket fogyasztották. A zenét a legények szolgáltatták. Karosszékeket tenyerükkel ütötték. Néha olyan jó kedvük támadt, hogy az asztalon járták a táncot. Ezt körbetáncolták, egymásba kapaszkodtak, és ujjakkal csettegették.

Különböző tilalmak éltek a Luca-nappal kapcsolatosan. Luca asszony azért nem kerszteltette Luca névre a gyermekét, mert szeles, házsártos asszony lett volna belőle. Luca-napján nem szabadott a házból kiadni semmit, mert akkor Luca elviszi a hasznót. A szemetet egész nap nem vitték ki, mert Luca kiviszi a vagyont a házból. Boltban nem vettek semmit, mert Luca kiviszi a pénzt a

házból. Meszelni nem szabadott, mosni csak a *híres*, rossz erkölcsű asszonyok szoktak. Érdekes hiedelmek éltek a baromfiakkal kapcsolatban. A háziasszony egész nap nem ment ki a házból azért, hogy a tyúkok jobban koteljanak. Ha vendég jött a házba, azt rögtön leültették. A tyúkok, hogy jobban tojjanak, Luca éjjelén a háziasszony *megkurkálta* azokat. A lány a földön guggoló anyja alá söpörte a szoba szemetét. A gazdasszony üres zsákot akasztott fel szájával lefelé a konyhában: majd három üres zsákot vett a vállára, a kezében baltával az ölhoz ment, a baltával megveregette az ajtót, és azt mondta: „Te kakas, ha ezt a három zsákot teli nem tojják a tyúkok, evvel a baltával vágom le a nyakadat!”

Már előre meg tudták határozni a csirkék nemét, számát és színét. Ha Luca-napján férfi vendég megy az ölba, akkor sok kakas, ha nő, akkor sok jérce lesz. A háziasszony a kemencébe sok tökmagot tapasztott be, hogy sok csirke legyen. Ha Luca-napján meszeltek, akkor fehér csirkék keltek. Luca-napján tollat fosztottak, mert ezzel kinyitották a tyúkok fenekét: babot fejtettek, akkor is jobban tojtak. Így kell hívni a tyúkokat: „Pi-pi-pi, neked pi-pi, nekem tojás!” Luca-napján nem szabad se varrni, se ruhát szárítani a padláson, mert nem fognak tojni a tyúkok.

Szokásban volt, hogy gyerekek, legények házról házra járva, kürtöt fújva, láncot csörögtetve vonultak végig az utcán. Lányos házak előtt megálltak, énekeltek és táncoltak. Majd kijött a gazdasszony a lányával és megajándékozták a lucázó gyerekeket. A lányok kosarában tökmag és fokhagyma volt, az asszonyok pénzt dobáltak bele, amit a legények elmulattak. Nagyon érdekes volt a lucázók öltözéke is. A gyerekek női ruhába öltöztek. Voltak, akik nagy bakancsokban, fekete álarcban, kucsmasapkában, piros festékkel és liszttel ki-maszkerözva mentek lucázni. Kezükből hatalmas bunkósbót, végén szöggel, és láncot csörögtettek. Oldalukon a falu kanászától kért, vagy maguk tákolta tarisznya volt. A férfiak általában nőnek öltöztek, nagy pocakot tömtek, kenderből haját és nagy vászonkendőt kötöttek a fejükre, vesszőkosarat a kezükbe. Fiaikat felöltöztették Luca Jánosának, és így indultak Lucát köszönteni. Kecskenek felöltözött fiatal legények keménypapírból nagy szarvakat formáltak, vattából készítették ruháikat, s mikor beért a házba, kétlábra állt és mekegett. Így jártak házról-házra köszönteni, hol eredménnyel, hol pedig bosszankodással távoztak, vagy pedig rohantak. Voltak olyan emberek, akik egyáltalán nem fogadták a lucázókat. A lucázóknak leginkább kolbászt, zsírt, sót, szalonnát, tepertőt adtak, így majd egy hétre való ételmezt összeszedtek. Akik nem adtak semmit, azok betartották Luca Néne tanácsait: ne adjanak ki a házból semmit, mert Luca elvisz minden szerencsét és pénzt.

Szokásban volt bosszantó tréfákat csinálni. Ezeket különösen olyan házaknál vitték végbe, akikre nagyon haragudtak.

Erről szól a következő történet:

Volt a faluban egy nagyon korán kelő ember. Úgyhogy mikor a falu még azt lehet mondani, akkor kezdett ébredni, ő már megrakott trágyáskocsival vonult az utcán. Törték a fejüket a fiatal legények, törték, végül kieszték ezt a tréfát. Luca este ellátogattak a koránkelő Jánoshoz. Az este megrakott szekeret gyorsan kiürítették, a trágyát szétdobálták az egész udvarban. A szekeret darabonként felhordták a háztetőre, és ott összeszerelték. A kocsit telerakták le-rágott kukoricaszárral, kitömött nyúlakkal. Reggel aztán szegény János elkerítette a Luca-Pannit.

(Elmondta: Bozsoki János, Mezőkomárom, szül. 1882.)

Akire haragudtak, annak a háza elejét teleszórták szalmával, pelyvával és kukoricaszárral. A kisajtókat leakasztották és a harmadik szomszédba is elcipelték. Reggel aztán volt haddelhadd! Kereshették a kapukat és az ajtókat.

Az esti mókát folytatták reggel. Hangos gyereklárma töltötte be az utcákat és a közöket. Kiabáltak, mint akiket megilletett a *Luca-szele*. Beérték a piros arcú gyerekek gazdáék házához és nagy döngetés, csörömpölés közepette elkezdték a Luca-napi verseket.

Luca, Luca kity-koty, kity-koty
Majd hajnalban szólnak a kokasok a góréba.
Kályha mellett a sajtár, beleesett a zsandár,
Gyere, pajtás húzzuk ki, mert a fene benneszi!

Luca-Panna mén az utcán
Piros almát szór az utcán
Aki aztat fölkapkodja
Azé lesz a Luca-Panna.

(Elmondta: Nauzbaum Károlyné, Mezőkomárom, szül. 1880.)

Luca, Luca kity-koty, kity-koty
Majd hajnalban, majd megvérrad.
Szólnak a kokasok a góréban.
Ha nem adnak szalonnát
Levágom a gerendát.
Ha nem adnak diót,
Levágom a hizót.
Ha nem adnak lencsét,
Levágom a kecskét.
Ha nem adnak babót,
Levágom a papot.
Pohárba a méz,
Kérek egy kis pénzt.

Luca, Luca, kity-koty, kity-koty
Majd hajnal lesz, majd megvérrad.
Adjon az Isten száz ólat
Vele egy koszos malacot.
Luca, Luca kity-koty, kity-koty
Majd hajnal lesz, majd megvérrad.
Aztán úgy jöjjön a kendtek lányának a fenekén a f. .g.
Mint a szomszéd kéményén a füst.
Luca, Luca kity-koty, kity-koty
Majd hajnal lesz, majd megvérrad.
Akkora feneke legyen a kendtek asszonyának
Mint egy boroshordó.
Luca, Luca kity-koty, kity-koty
Majd hajnal lesz, majd megvérrad.
Luca, Luca kity-koty, kity-koty
Majd hajnalban szólnak a kokasok a góréba.

Kályha mellett a bili
Beleesett a Lidi
Gyere, pajtás húzzuk ki,
Mert a fene benneszi.

(Elmondta: Kerekes József, Mezőkomárom, szül. 1879.)

Szokásban volt betegeket gyógyítani Luca-napkor. Luca-napkor gyógyítóták a hólyag megbetegedéseket. Az édesanya felöltöztette gyermekét, egy nagy fakanálra sót tett, és átküldte a szomszédasszonyához. Itt aztán, ha szegény gyerek jókedvében találta a szomszédasszonyt, kegyetlenül elverte rajta a port. Minthogy a Luca-napot a boszorkányok járásának is nevezik, elég sok hiedelem is fűződik hozzájuk. A különböző rontásokat a boszorkányok végezték. Ezt a történetet, ahogy hallottam, elmondom:

Gyakori volt a tehénrontás. A teheneket a boszorkányok szokták megrontani. Akire haragudott, annak az állatát tönkretette. Hogyis történt ez a megrontás?

A boszorkány házában kis befőttes üvegben mindenféle bogár vére össze volt főzve. A kenést seprűcirokkal végezte. Éjjélkor bement az istállóba, béka vagy macska alakban, mikor hogyan. A tehen alá ült és elkezdte mondani: „Tej oda, vaj ide!” Majd megkente a tőgyét rontóméreggel, és a tehen abban a minutumban vért adott. Mikor egy boszorkány megjelent az istállóban, a tehenek elkezdtek morcogni, és jártak egyik helyről a másikra. Látva ezt édesapám, bezörgetett a gazdájához, s keresték az állat képében megjelent boszorkányt az alomban. Nagy keresgélés után végre ráakadtak egy hatalmas békára. Megfogták és kivitték a trágyadombra, beleverték a hátába egy nagy karót, hogy el ne menjen, de reggelre hült helye volt. Megtudták a későbbi órákban, hogy meghalt az utcában egy öregasszony. Ez az öregasszony nem volt más, mint az utca réme, a boszorkány. Kiharangozták, és az utca népe megszabadult a gonosz lélek varázslatától.

(Elmondta: Stefanovics Lajos, Mezőkomárom, szül. 1917.)

A boszorkány rontása alól csak úgy lehetett megszabadulni, ha elmentek egy javasasszonyhoz, aki feloldást adott a rontás alól. Történt egyszer, hogy a háziasszony feji a tehenet és véris teje. Nagyon megrémült és elment a javasasszonyhoz. Elmondta a történeteket. A javasasszony azt tanácsolta neki, hogy a kifejt tejet öntse a disznók vályujába, és addig üsse a vesszőseprűvel, amíg valaki oda nem megy. Aki odamegy, az rontotta meg a tehenet, és ne sajnálja, hanem náspángolja el, ahogy tudja. Így is történt. Hazament, kifejtte a tehenet, és beleöntötte a disznók vályujába. Elkezdte ütni-verní a vesszőseprűvel a tejet. A szomszédban lakott egy öreg ember, és már nagyon feltűnt neki a szomszédasszony viselkedése. Már nem tudta megállni szó nélkül, és átment hozzá. Megszólítja:

— Mit csinálsz, te, Mari?

Hej, nem volt ám rest, nekiesett a vesszőseprűvel. Ütötte-verte, ahol érte. Meg is gyógyult a tehen estére.

(Elmondta: Szávai Rozália, Mezőkomárom, szül. 1916.)

Luca-éjjélkor lehetett felismerni őket, fekete ruhában repülve szelték át a levegőt keresztutaknál. De csak akkor láthatta meg az ember, ha a templomnak háttal ült. Nagyon károsak voltak, mert nagyon sok ember életét tönkre-

tették. Ráültek a mellére, és szinte tehetetlen volt a illető. Volt olyan hely, ahova minden éjjel megment. Házasulandó férfiakat és férjhezmenő lányokat, vőlegényt és menyasszonyt is megrontott. Azt mondták, hogy ha a menyasszony koszorújáról hiányzott egy kis mirtuszág, akkor meg van rontva a menyasszony.

A Luca-szék december 13-ától szentestéig készült. Három lába volt, hasonló a suszterszékhez, csak a Luca-széknek az ülőkéje nincs bemélyedve. Aki nek sikerült elkészíteni szentestére, avval ment a misére. Majd éjfélkor megfordult az oltárnak háttal, és felismerte a boszorkányokat. De ha nem találta el az ülést, akkor a boszorkányok széttépték a Luca-székét, s elzavarták haza.

(Elmondta: Somogyi Lajosné, Mezőkomárom, szül. 1896.)

Nagyon érdekes hiedelem még — a lányok körében terjedt el legjobban —, hogy 13 cédulára férfinevet írtak, és egyre pedig semmit sem. Ezekből a papírokból mindennap el kellett égetni egyet, és ha az a papír maradt meg, amelyiken nem volt semmi, akkor nem ment férjhez a lány.

(Elmondta: Szávai Rozália, Mezőkomárom, szül. 1916.)

Szokásban volt a kéményseprő seprűjéből elvenni egy szálat, és ezt a fej alá rakni. Este 99 csillagot megszámolni az égen, és utána egy szót sem szólni, lefeküdni, s reggelre megálmodta jövődöbelijét.

(Elmondta: Nuzbaum Józsefné, Mezőkomárom, szül. 1884.)

Húshagyókedd

A húshagyókeddet a farsang előzi meg, vízkeresztől hamvazószerdáig. Ná-lunk vasárnap és az utána következő csütörtök is beleesik. Ezt az időszakot, szombat estétől húshagyó éjfélig tartó időt nevezték farsang farkának, s a hét hátralévő részét csonkahétnek nevezik. A vasárnapot vóvasárnapnak is nevezik. A lány az egész napot a fiú szüleinél töltötte. A csütörtököt „csonka” zabáló, torkosnak nevezték, felfüggesztették a böjtöt, és ekkor minden farsangi maradékot elfogyasztottak.

A húshagyókeddet a bolondok napjának is nevezik. Ez a nap a farsang utolsó napja. Ezen a napon mindenki hozzákészülődik a böjthöz. Mindenféle jót főznek. Általában tyukot vágnak levesnek. Megfőzik egészbe és utána megtöltik. Majd mindenkinek kedve szerint készítének. Ki mit szeret. Ezen a napon a háziasszony nem sajnálja a fáradságot a sokféle étel elkészítéséhez. Kukantsunk bele ennek a háziasszonynak a húshagyókeddi ízes fazekába. Bizony van itt mindenféle finomság, ami szem-szájnak ingere. Kirántott húsnak való, darálnivaló. Tehát már meg is tudjuk állapítani, hogy mi lesz ma a finom reggeli, ebéd és vacsora. Reggelire tisztán pálinkát, kevertet ittak. Az ebéd többféle fogásból állt. Mindenki a kedvenc falatait fogja fogyasztani. Első a leves, ami jó öreg tyúkból van készítve, majd megszólal, olyan finom. Igen a legöregebbet vágták le, hogy a leves jó erős legyen. Majd feltalálták a pirosra sült kirántott húst. Nemigen szoktak hozzá készíteni mást, pl. krumplit, tarhonyát vagy rizst. Voltak, akik nem is igen tudták, hogy kirántott húshoz lehet valami mást is fogyasztani. Így aztán jóllaktak hússal és kenyérral. Harmadik fogásnak hozták az édes falatokat. Ezt már nem mindenki szereti, de mindegyik kis darabnak akadt gazdája. Így gondolhatunk a fánkféleségekre, forgács- és kelt fánkra. A

forgácsfánkot keményre gyúrják és ciframetélővel keskeny csíkokat vágnak le, különböző formákba fonják és forró zsírba megsütik szép pirosra. Majd vanilil- és cukorral meghintik. Farsangi forgácsnak is nevezik. Következik a férfiakat jókedvre pezsdítő vörös bor. Halk pohárkoccanások közepette erőt, egészséget kívánnak egymásnak. Ebből aztán van nagy heje-huja. Száll az ének, majd eladják a házat. Az asszonyok, lányok leszedik az asztalon maradt edényeket, csu-pán a fehér abroszon borospoharak és a vörösen izzó bor marad fenn. Elmosogatnak és egész napos multságba kezdenek. Meghívják a helybeli rokonokat, szomszédokat, ismerősöket, no és nem utolsósorban a primást. Este ismét asztalhoz ülnek. Szintén feltalálják a finom incsiklandozó falatokat. Fasirozott, kirántott hús, no meg a jó húshagyói húsoskáposzta. Voltak, akik húshagyókor vágtak disznót és este nagy tort ültek. Mindenki ehetett a farsang utolsó napján, a böjtöltti napon a zsíros falatokból. Ropták a táncot, vicceket meséltek, hát ezért nevezték bolondok napjának a húshagyókeddet.

Vacsora után kipakoltak a szobából mindent, a sarokba beült a primás és társai és reggelig tartó mulatozás következett. Az asszonyok, lányok csak éjfélig táncoltak, daloltak, s utána elmentek aludni. A férfiak és a legények reggelig mulattak.

A nők jobban tartották a böjtöt, mint a férfiak. Evvel vége lett a jókedvnek a dáridózások sokaságának és hét heti böjtölés következett. Az öregasszonyok lesározták a zsírt, nehogy kísértésbe essenek, és vegyenek belőle.

Ezt a kis történetet még édesanyámtól hallottam.

A három kisebb lánytestvér elhatározta, hogy kipróbálják az egyik hiedelem megbízhatóságát, azt, hogy mikor mennek férjhez. Húshagyókor disznót ölt a család. A leves a disznó orrjacsontjából készült. Ebből három kis ízt kivettek, és az ablakba tették. Középen volt Katié, egyik felől Marié, másik felől pedig Julié. Lesték a kutyát, már azonnal jött is. Ekkor elvette Kati csontját. Majd a következőben Mariét, és végül Juliét. Ez be is vált, mert ilyen sorrendben ment férjhez a három testvér.

(Elmondta: Stefanovics Lajosné, Mezőkomárom, szül. 1921.)

Böjt

A böjtöt azért tartották, mert várták Krisztus feltámadását. Krisztus is negyven napig böjtölt, mikor a sátán felvitte a templom tetejére. Reggelire tejes téstaleves, a tejet felforralták, kis sót tettek bele, majd meggyúrták a téstát, hosszúra metélték, és befőzték. Volt amikor ezt ették egész nap. Aztán voltak, akik tejeskávét, sósvízbe főtt krumplit ettek. Ebédre sóba-vízbe főtt bablevest főztek. Sósogácsát szoktak sütni. Ezt úgy készítették, mint előző hetekben, csak zsír nélkül. A lisztet összegyúrták sóval és vízzel, egy kis paprikát tettek hozzá, egészben kisodorták, a tetejét kockára metélték, négyzet alakúra elvágva tepsibe rakták és megsütötték. Ezenkívül krumplilevest és kifőtt téstát zsír nélkül. Elterjedt volt a laskaleves főzése. Vacsorára sült krumpli, forralt tej. A kenyér kovászába komlót tettek, ez nagyon finom volt. A komlót először kifőzték, leszűrték és a levét összekeverték búzakorpával. Még a régebbi időkben, úgy 1940 körül lehetett kapni a malmokban. Nagy, pillangószerű volt, és mikor a kenyeret gyúrták, akkor a kovással összekeverték és a kenyérbe dagasztották. Minden reggel, sőt volt mikor este is mentek a templomba, az ún. böjti misére. Ez így ment hétről hétre, míg csak el nem érkezett húsvét vasárnapja.

KARÁCSONYI NÉPSZOKÁSOK ISZTIMÉREN

Isztimér a Bakony északkeleti részén, a móri árok bakonyi peremén terül el. Nem nevezetes hely, lakóinak száma alig haladja meg az ezer főt. Ennek ellenére sok turista ismeri gyönyörű, erdős-hegyes környéke miatt. A község mai lakói két csoportra oszlanak. Egyrészt a XVIII. század elején betelepített bajor-osztrákok, másrészt a felszabadulás utáni kitelepítések után ideköltözött felvidéki családok csoportjára. A két csoport között kezdetben meglévő ellentétek ma már ugyan jórészt elsimultak, mégis érezhető bizonyos kettősség, ami szintén egyik oka volt a helybeli népszokások, népviselet gyors eltűnésének. Ez azonban csak a kisebbik ok. A másik ok ennél döntőbb jelentőségű. A felszabadulás előtt a község lakóinak a földművelés, a szőlő- és gyümölcsstermesztés nyújtott megélhetést. Emiatt a faluközösség zárt egységet alkotott. A felszabadulás után a falu közvetlen közelében nyitott két bánya, valamint a várpalotai erőmű és kohó megépítése a község férfainak jelentős részét idevonzotta. Az ifjúság 90%-a a székesfehérvári közép- és iparitanuló-iskolákban tanul tovább, így otthon csak néhány idős ember marad. Ez a fejlődés — bár öröndetesnek mondható — a néphagyományok és népköltészeti emlékek teljes feledésbe merülését eredményezi. Ennek bekövetkezését meg kell akadályoznunk. Ezt tartotam szem előtt, amikor a múlt évben megkezdtem az isztiméri népszokások gyűjtését. Ebben a pályamunkában a karácsonyi időszak szokásait kívánom feldolgozni. A verseket az irodalmi német helyesírásnak megfelelően írom le. A dallamok lejegyzésére megfelelő ismeretek hiányában nem vállalkozhatom. Remélem rövid időn belül ez is meg fog történni. Bár nem dolgozhatom egy hivatásos néprajzos alaposágával, tudományos színvonalon, ha sikerül az anyagmentés munkáját, legalábbis jelentős részben elvégezni, feladatomat teljesítettem. Remélem hamarosan sor kerül az isztiméri néphagyományoknak néprajzkutató által való feltérképezésére, és az összegyűjtött anyag rendszerezésére.

A karácsony előtti időszak a messiásvárás, az advent ideje. Az ünnepet megelőző egy-két hét már ennek jegyében telik el. Ennek a hangulatnak tükrözője az ország minden táján elterjedt Betlehem-járás, amelynek isztiméri változata a Kristkindl-járás.

Karácsony előtt egy-két héttel megmozdult a falu gyerekserege. Estéről estére ötös csoportokba verődve jártak házról házra. A ház lakói már előre értesültek a *kristkindlesek* látogatásáról, s felkészültek fogadásukra.

A házhoz érve bezörgettek:

— Herein! — hangzott bentről a hívás.

Ekkor belépett a csoport egyik tagja, Gábrriel arkangyal. Hosszú fehér inget viselt, a hátán fehér szárnyakkal. A fején mirtuszkoszorú volt, amelyről fehér szalagok lógtak le. Kezében fakardot tartott. A szoba közepén megállva rákezdett énekére:

Gábrriel: *Ich kamm herein ganz früh und spät
Schön guten Abend wünsch ich dir
Ich bin ein ausgesanter Bot
Von Gott, von Gott bin ich gesant*

Nagyszombaton ismét elkezdtek sütni-főzni. Diós, mákos kalácsot, mákos patkót és kuglófot sütöttek. Sonkát, szalonnát kövesztettek. Majd összepakoltak egy nagy kosárra való élelmet, és hajnalban, úgy öt óra felé elmentek a katolikus paphoz, hogy szentelje meg a kalácsot és a húst. Hazavitték és így fogyasztották el a megszentelt ételeket. A pap alig győzte szentelni a sok ételt, amelyet hozzá vittek.

Történt, hogy az egyik háznál a gazdasszony nagyon el találta sózni a kosonyát, reggelizéskor rögtön észrevették a különös zamatot. Elkialtja magát az egyik:

— No, biztos sós volt a szenteltvíz, asszonyom!

Felöltöztek ünnepi ruhába és elmentek a misére. Már alig várták, hogy vége legyen a szertartásnak, mert bizony nagyon szomjasak lettek. Mikor kijöttek, szaladtak a Sióhoz. Ott nekihasaltak a víznek, és versenyt ittak: ki tud legtöbbet meginni! Hazamentek és újból belezökkentek a rendes életbe.

A táltos

Még a nagymamám mesélte, és ő is nagymamájától hallotta, hogy egyszer egy néninek fia született. De ez a kisfiú nem olyan volt mint a többi kis újszülött. Foggal született. Ez a kisgyermek hamarabb tanult beszélni, és menni. Enni csak aludtتهjet evett. Ugyanakkor mindent tudott. Történt egyszer, hogy reggel felkelt, és ezt mondta az édesanyjának: nagy vihar lesz ma, ne menjen el dolgozni. De ő azt felelte, hogy muszály neki elmenni, befejezi azt a kis munkát, ami elmaradt. El is ment, s vissza is jött, mielőtt a vihar elkezdődött volna. Egyszer csak látja ám, hogy nagy fekete felhő ereszkedik alá, a kisfia kinn van az udvaron, és a felhő meg addig-addig ereszkedett le, míg magával ragadta a kisfiút. Az anyja látva ezt azonnal megőrült. Azt mondták, hogy csak azt a táltosgyereket ragadta magával a felhő amelyiket, mikor megszületett, nem kiáltotta el magát a bába:

„Foga van a gyerekeknek!”

Akinek meg foga volt és elkialtotta magát: „Foga van a gyerekeknek!” akkor azt nagykorában nem vitte el a táltos.

(Elmondta: Somogyi Lajosné, Mezőkomárom, szül. 1890.)

Mások szerint az a hit járta, hogy a táltos nem tudott beszélni, és hogy meggyőződjenek róla, adtak neki egy csészébe aludtتهjet. A csésze elég kicsi volt, és egy nagy kanalat is adtak neki. Várták, hogy mit fog csinálni, és ekkor megszólalt:

„Kis pohárban nagy kanál? Hogyan egyek?”

(Elmondta: Erdélyi Károlyné, Mezőkomárom, szül. 1881.)

(1963)

Der Arzengel Gabriel bin ich genannt
Der Arzengel Gabriel bin ich genannt
Der Zepter trag ich in meiner Hand
Der Zepter in meiner Hand
Die Krone in meiner Haupt
Das hat mir Gott Vater Gott Sohn erlaubt.

(Jókor jövök,
Szép jó estét kívánok,
Én az Isten küldötte vagyok,
Az Isten küldött engem,
Gábriel arkangyal a nevem,
Gábriel arkangyal a nevem,
Kard van a kezemben,
Kard van a kezemben,
Korona a fejemen,
Amit az atyaisten, a fiúisten engedett meg nekem.)

Mondóka befejeztével behívja Mihály arkangyalt:

Gábrriel: *Arzengel Michael, komm du herein
Der Weg dir schon erlaube sein.*
(Mihály arkangyal, gyere be,
megengedték, hogy bejőjj!)

Ekkor bejött a másik angyal. Ruhája teljesen azonos az előzőével, csak kard nem volt nála. Megállt Gabriel mellett és rákezdett az énekére:

Mihály: *Ich kamm herein ganz früh und spät
Schön guten Abend wünsch ich dir
Ich bin ein ausgesanter Bot
Von Gott, von Gott bin ich gesant
Der Arzengel Michael bin ich gennant.
Der Arzengel Michael bin ich gennant.
Die Krone auf meiner Haupt
Das hat mir Gott Vater Gott Sohn erlaubt.*
(Jókor jövök,
Szép jó estét kívánok,
Én az Isten küldötte vagyok,
Az Isten küldött engem,
Mihály arkangyal a nevem,
Mihály arkangyal a nevem,
Korona van a fejemen,
Amit az atyaisten, a fiúisten engedett meg nekem.)

Most ő hívja be a következő szereplőt:

Mihály: *Ei, Kristkind allein komm du herein
Die Kinder wollen nicht hursan sein.*
(Ej, Jézuska, gyere be te is,
A gyerekek nem akarnak szót fogadni!)

Bejött Mária. Ő is fehér inget viselt, mint a két angyal, de fején mirtusz helyett fehér fátyol volt. Kezében egy bölcsőt tartott, amelyben egy baba feküdt. A bölcsőt letette középre, majd a gyerekek felé megszólalt:

Mária:

*Ich kamm herein getretten
Zu fragen oft die Kinder
Fleissig lernen oder in die Schule gehen
Wenn sie nicht in die Schule gehen
Und die Blätter aus die Bücher reissen
Alle Ekk und Winglein schmeissen
Solche Bosheit trieben sie.*
(Bejöttem megkérézni,
Hogy a gyerekek szorgalmasan tanulnak-e,
Vagy hogy járnak-e az iskolába,
Vagy nem? Kitépik-e a lapokat a könyvekből,
Mindent szanaszét dobálnak-e?
Vajon elkövettek-e ilyen rosszaságokat?)

Majd az ajtóhoz lépett és behívta Józsefet:

Mária: *Oh, Josef mein komm du herein!*
(Ó, Józsefem, gyere be!)

Belép József. Öltözéke kabátszerű fehér ingből és kifordított kucsmából állt. Kezében hatalmas kampósbot. Letérdelt a bölcső mellé és ringatni kezdte:

József: *Wie soll ich das Kindlein wiegen
Mein Herr zum Kripplein piegen
Schlaf Jesulein süß. Schlaf Jesulein süß.*
(Hogyan ringassam a kisdedet,
Hogyan vigyem uramat a jászolhoz?
Aludj, édes Jézuskám,
Aludj, édes Jézuskám!)

A bentlevő másik három szereplő egyszerre kérdezi:

Párbeszéd: *Oh, Josef mein verschaf uns
Dein Kind sein Name sein.*
(Ó, József, mondd meg nekünk,
Mi lesz a fiad neve?)

József:

Jesus soll sein Name sein.
(Jézus legyen a neve.)

Hárman:

*Oh, Josef mein verschaf uns
Dein Kind ein Wiege lein.*
(Ó József, szerezz a gyermekednek
egy kis bölcsőt!)

József:

*Kripplein soll sein Wiege sein.
Bei Marie Jungfraulein.*
(Jászol legyen az ő bölcsője,
Szűz Mária mellett.)

Hárman:

*Oh, Josef mein verschaf uns
Dein Kind ein Merse lein.*
(Ó, József, szerezz a gyermekednek
ennivalót!)

József:

*Hab'kein Salz, hab'kein Schmalz
Kann kein ich Mirzlein Kuchen.*
(Nincs sóm, nincs zsirom,
Nem tudok enni főzni!)

Majd hirtelen felugrott és elkiállította magát:

Hie , haj Hirt kommherein!
(Hej, haj, pásztor, gyere bel!)

Erre berontott a pásztor, kezében egy nagy bottal vagy vigáccsal és alaposan elnászpángolta az idejében el nem rejtőzött gyerekeket. Amikor a kristkindesek megelégtették a verést, körbefutottak a szobában és ezt énekelték:

*Pásztorok: Laufet, laufet ihr Hirten
Laufet, laufet zu Mahl zu Mahl
Zum freie reichen Stall
Zum freie reichen Krippelein
Zum freie reichen Stall.*
(Menjetek, menjetek, pásztorok,
Menjetek csak, menjetek csak,
Elérni az istállóhoz,
Elérni a kis jászolhoz,
Elérni az istállóhoz.)

Ezzel elvették az asztalról a bejövételükkor odatett perselyt és távoztak, a következő házban folytatva ténykedésüket.

Ez a Kristkindl-járás egy-két nappal karácsony előtt befejeződött, általában 23-án este kopogtattak be utoljára a kristkindesek a házakhoz. Aki másnap délután vetődött a faluba, szokatlan zsongást tapasztalt. A gyerekek ennek a napnak délutánján tarisznyát akasztottak a nyakukba és énekelve, verselgetve jártak házról házra. A jókívánságokért almát, diót vagy egy-két krajcárt kaptak jutalmul. Akadtak olyan fűgék élelmesek is, akiknek többször is megtelt a tarisznyájuk. Hat óra tájban egyszerre eltűnt a gyereksereg az utcáról. Ezidőtájt indultak útnak a falu pásztorai, akik nem szívesen látták a konkurrenciát. Hanem ekkorra már valamennyi házban állt a feldíszített fenyőfa, rajta a festett dió, mézeskalács, sütemények és a fa alatt tarisznyák a gyerekek szerzeményével.

Karácsony másnapján mindenki igyekezett korán felkelni. E napon ugyanis kellemetlen meglepetésben részesültek az elalvók. Aki elsőnek kelt fel elővette az előző nap elrejtett fűzfavessző-virgácsot és alaposan ellátta az álomszuszékot baját. Ha nem volt virgács, megtette a seprőnyél vagy az összecsavart törülköző is. Ennek a verésnek „egészségvédelmi” oka volt, kiosztója ugyanis ezzel a versikével kívánt jó egészséget az eljövendő esztendőre:

*Frisch und Gesund
Beit dich kein toter Hund
Bis nächtes Jahr
Wieder gesund.*
(Légy friss és egészséges,
Ne harapjon meg a döglött kutya,
Légy az új évben továbbra is egészséges.)

Ezen a napon nem volt ajánlatos az utcán sétálni, főleg a lányoknak. Legények jártak az utcákat csapatosan, hatalmas virgácsokkal, és jaj volt annak, akit elkaphattak. Előfordult azonban olyan eset is, amikor két ilyen csapat akaszzkodott össze. Ilyenkor addig csépellték egymást, míg az egyik csapat ki nem dőlt. Sok esetben orvost kellett hívni, olyan sérüléseket szenvedtek a hadakozók.

A karácsonyi időszak eseménysorozatába kapcsolódik a január 6-i Háromkirály ünnepe és az ehhez kapcsolódó szokások. Ezen a napon hármass fiúcsoportok jártak házról-házra megelevenítve a bibliai történetet. A két fehér király Gáspár és Boldizsár hosszú, fehér inget, ezüst csillagokkal ékesített papírsüveget viseltek, kezükben fakardjukat tartották. Menyhért fekete kabátot, ugyanilyen színű sapkát viselt, neki is volt fakardja. Ő volt a persely őrzője. Gáspár a csillagot vitte. A csillag egy csuklós nyélre erősített rosta volt, amelyet papírral borítottak be és a papíron egy csillag alakú rést vágtak. A rosta belsejében gyertya égett, ez adta a csillag fényét. Ahol bebocsátást nyertek rázendítettek énekükre:

*Wir kommen da her
Alle Gefer
Und wünschen alle
Einen schönen guten Abend
Wir kamen da her
In einer Eil
In dreizehen Tage
Fünfhundert Maal weid
Wir reisen alle drei
Vor Herodes sein Haus
Herodes der schaut
Beim Fenster heraus
Herodes der sagt
Bleibt die Nacht bei mir
Ich will alle geben ein gutes Kwartir
Ich will alle geben Heil und streich
Ich will alle ganz halten Zier und Frei
Ach nein, ach nein
Das kamm ich sein
Ach nein ach nein
Wir müssen da hinein
Herodes der sprach
Mit trutzigen Wort
Wollt nicht bleiben
So reiset ihr vort
Herodes der sprach
Warum ist der mittere König schwarz?*

(Sok veszély közepette jöttünk,
És mindnyájuknak szép jó estét kívánunk,
Nagysietve jöttünk tizenhárom napon át,
Ötszáz mérföldet tettünk meg mind a hárman.
Heródes háza előtt jöttünk,
Heródes kinézett az ablakon,
Heródes azt mondta nekünk:
Maradjatok nálam éjszakára,
Mindnyájatoknak jó szállást adok,

Minden jóval ellátlak benneteket,
Pompával veszlek körül.
Ó nem, ó nem,
Az nem lehet,
Nekünk ide kell jönnünk.
Heródes dühösen mondta,
Ha nem akartok maradni,
Menjete csak tovább.
Így beszélt Heródes.
De miért fekete a középső király?)

Előlépett Gáspár és így folytatta:

*Ich bin König von Jerusalem
Weiss bin ich geboren
Wenn ich nicht weiss geboren war
Wir alle drei von Gott verloren*
(Jeruzsálem királya vagyok,
Fehérnek születtem,
Ha nem fehérnek születtem,
Az isten veszítsen el mind a hármunkat.)

Menyhért ezt mondta:

*Ich bin der kónig von Morgenland
Schwarz bin ich geboren
Wenn ich nicht schwarz geboren war
Wir alle drei von Gott verloren.*
(Én vagyok a napkeleti király,
Feketének születtem,
Ha nem születtem feketének,
Az isten veszítsen el mind a hármunkat.)

Boldizsár mondókája hasonló Gáspáréhoz:

*Ich bin der König von Betlehem
Weiss bin ich geboren
Wenn ich nicht weiss geboren war
Wir alle drei von Gott verloren.*
(Én vagyok a betlehemi király,
Fehérnek születtem,
Ha nem születtem fehérnek,
Az isten veszítsen el mind a hármunkat.)

Majd újra hárman folytatták énekelve:

*Reisen wir alle drei
Auf den Berg hinauf
Dort sehen wir der Stern
Von Weiden erschein'
Der Stern der möcht und leichten
Bis in der Stadt es neien
Dort finden Marie und Jesulein
Wir findten das Kindlein*

*Ganz nakkert und blos
Wir legen Marie der Mutter im Schos
Jetzt fallen wir nieder auf unsere Knie
Was bringen wir dem Kindlein
Zum Opfer hervor
Feinst Gold und Weinrauch und Mirchen
Das bringen wir dem Kindlein
Zum Opfer hervor
Der Becher hab'ich
In der rechte Hand
Der reist durch das ganze Land
Den Becher stall ich auf den Tisch
Das Herr und Frau nicht vergest
Tun sie neim was sie wollen
Ein Dukaten ist auch nicht viel
Noch eins, noch eins ein kleines Bergem
Ein kleine Kerze in unseren Stern.*

(Menjünk mind a hárman fel a hegyre,
Ott látjuk a távolban ragyogni a csillagot,
A csillag fog vezetni bennünket egészen
Be a városba,
Ott találjuk Máriát és a Jézuskát.
Megtaláltuk a gyermeket,
Egészen meztelenül,
Anyjának, Máriának az ölében.
Most térdre borulunk előtte,
Elővesszük, amit ajándécul
A gyermeknek hoztunk magunkkal,
Valódi aranyat, tömjént és mirhát,
Ezt hoztuk a gyermeknek ajándécul.
A perselyt a jobb kezemben tartom,
Magunkkal hoztam az egész falun,
A perselyt az asztalra tettem,
Hogy a ház ura és asszonya ne felejtse el
Tenni bele, amennyit akar.
Egy dukát nem sok, no még egyet,
Még egyet, egy kis halommal.
És egy kis gyertyát a csillagunkba!

Elvették az asztalról a perselyt és a gyertyát, majd elköszönve folytatták útjukat a következő házig.

A karácsonyi időszak január 6-ával véget ért. A különféle maskarák padlásra kerültek, ahol várták a következő év karácsonyát, hogy újra felvegyék őket. Közelgett a következő stádium, a farsang.

(1966)

GYERMEKJÁTÉKOK SZÉKESFEHÉRVÁROTT

A századforduló táján jelent meg a *csigázás* nevű játék. A 30-as évekkel azonban feledésbe is merült. Igen népszerű játék volt, mikor csak idejük volt az akkori gyerekeknek, már mentek is a Zichy-ligetbe, hogy a keményre taposott sétányokon csigázzanak. Nem volt közösségi játék. Lehetett egyedül is játszani. Sokszor csak a száraz járdán a házak előtt játszották. A csiga keményfából lészült, kúp alakú, a palástján körbefutó mélyedés helyezkedett el. Ide tekerték az *ustor* madzagját. A csúcsába *jancsiszeget* vertek (kárpitosszeg). A tetejét (a kúp alapkörét) színes csíkokkal tették érdekesebbé. Az *ustor* egy vesszőre kötött kötélrészlet volt, amelyre néhány csomót kötöttek, a végét pedig felbontották. Ha megfelelő egyenes terepet találtak, felcsavarták az ustort a csigára, majd a játékos magafelé rántva az ustort, mozgásba hozta a csigát. Az pörögni kezdett és ha a teteje színes csíkos volt, igen szép látványt nyújtott. Ha elég jól pörgött, akkor kezdték hajtani az ustorral. Sokszor *röpítettek* is, ekkor a csigát annyira meg kellett ütni, hogy az felemelkedjék a levegőbe, majd visszaesés után tovább forogjon. Az útozást már csak az idősebbek csinálták. Általában mindenki játszott, fiúk és lányok, a totyogós kisgyermektől a legénykorig mindenki. A csigának két fajtája ismeretes: *döme* és *gólyalábú* elnevezésű. Mindkettőt árusították a búcsúsok, de legtöbbje saját készítésű volt.

(Adatok: 1966, Székesfehérvár, Felsőváros, Nyári István (65), Kovács Ferenc (68), Bödő József (54), földművesek.)

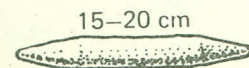
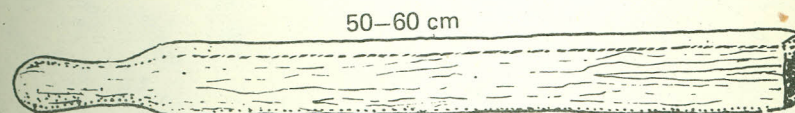
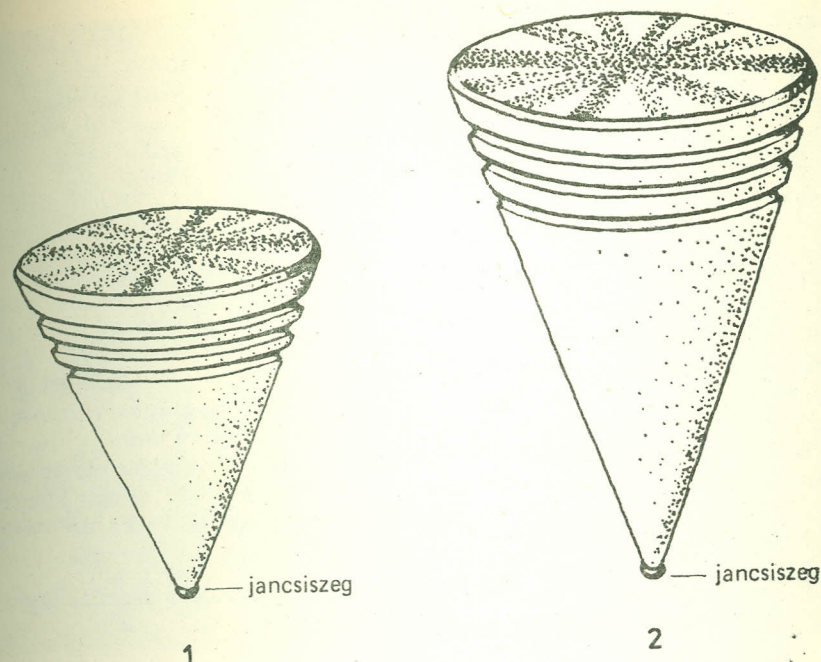
A *bilinckezés* (v. *pilinckezés*) is igen népszerű volt. Az 5–6 éves gyerekektől a már nős férfiak is játszották. Községi játék volt, számkorlátozás nélkül. A játékosok felszerelése a *lapi*, ez az 50–60 cm hosszú fenyődeszkából hasított, fogásnál faragott bot, amelynek igen könnyűnek kellett lenni; és a *bilincke* vagy *pilincke*, 15–20 cm, általában „agác” vagy más nehéz fa, a két végén gömbölyűen hegyesre faragva.

Három menetben játszották a mezőn vagy más tágas helyen, hétköznap és ünnepnap egyaránt.

1. menet: Az ütő egy kis vályut vágott a földbe bicskával, beleteszi a pilinckét úgy, hogy a vége elég jól kiálljon. Addig a többiek rendetlenül elszórva elhelyezkednek az ütés vonalában. Ekkor az ütő a kiálló végre üt. A pilincke az ütéstől a levegőbe emelkedik és messze elrepül. A többi játékos igyekszik elkapni. Ha elkapja, akkor az ütő a lapit keresztbe teszi a vájaton, a fogó pedig megpróbálja dobni a pilinckével. Ha eltalálja, szerepet cserélnek. Ha nem, az ütő ismét üt. Ha nem kapják el következik a

2. menet: ekkor az ütő azt állítja, hogy tőle pl. 50 bottal ért földet a pilincke. A fogók egyike viszont azt, hogy 40. Ha nem volt meg az 50, akkor az ütő megbukott és elvesztette a játék során szerzett botjait, de ismét üthetett. Ezután következik a

3. menet: amikor a pilinckét a kezéből üti el. Ha elkapták levegőben röptében, a fogóval helyet cseréltek, ha nem, megismétlődött a második menet. A kézből való ütést háromszor lehetett megpróbálni, ha egyszer sem sikerült, helyet kellett cserélni az egyik fogóval és ezzel elvesztette a játék során nyert összes botját. A helyezést kiszámolással hajtották végre, ha sikerült az ütés, akkor is helyet cseréltek, de ekkor vitte magával a botjait is.



1. kép. 1: Döme; 2: Gólyalábú; 3: Lapi; 4: Bilincke

A nyertes az lett, aki a legtöbb botszámot érte el.

(Adatok: 1966, Székesfehérvár, Rácváros, Felsőváros, Gyula János (58), Nyári Ferenc (62), földművesek.)

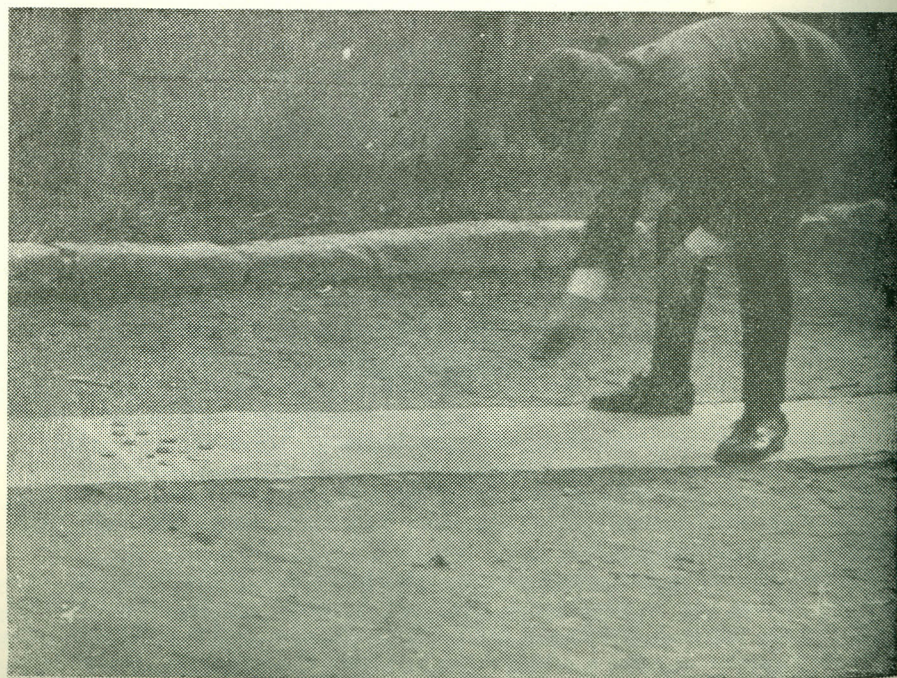
Ebben az időben honosodott meg a „*csürömbüröm a likadat*”. A réten, mezőn 10–16 éves fiúk, elvétve lányok játszották. Rajzoltak egy 25–30 m átmérőjű kört a földre, középre állították a *csürö-büröt*, akinek a kezébe adtak egy kitömött rongylabdát. A csürö a labdát a kör kerületén elszórva állók felé hajította. Azok közül valaki megszerezte és köréje sereglett, az összes játékos. Rejtve, ne-

hogya a csürő meglássa, egymásnak adogatták a labdát, míg a csürő a kör kerületéig kimenne figyelte őket. Mikor megelégtették az egymásnak adogatást, elkezdtek sétálni a kör körül, öklüket a kabátjuk alatt a hónalj táján tartva. A csürő vállával, fejével igyekezett kitapogatni, kinél van a labda. Ha eltalálta, helyet és szerepet cseréltek. A játékot addig nem lehetett abbahagyni, míg a labda nem volt meg. Megunásig játszották. Ma már teljesen elűnt játék.

(Adatok: Székesfehérvár, Rácváros, Boros György (70), földműves.)

Gombozás a mai *snur* fejlődött ki belőle. Míg régen gombbal, ma pénzzel játsszák. 10–20 éves fiúk *sima*, *döngölt* terepen (udvarban) vonalat húztak, a vonaltól 2–3 m-re egy kört rajzoltak (a vonal fal vagy kerítés előtt volt). A körbe állva dobták a gombokat a vonalra. Mikor minden játékos eldobta már a gombjait, csupán egy-egy maradt neki, akkor azt a kerítéshez vágta. Ahova az visszapattant, ott arra a helyre a hüvelykujját helyezve, araszát kitarva, a körbe mozgással elérhető összes gomb az övé lett. A falhoz vágás elsőbbségét a vonalradobás biztosította, a többiek a vonaltól levő távolság szerint következtek. Ha két játékos is dobott vonalat, újra rádobással döntöttek az elsőbbségről. Megunásig játszották.

(Adatok: Székesfehérvár, Rácváros, 1966, Baráth József asztalos (68).



2. kép. Vonatra dobás



3. kép. Foglalás (Arasszal kört ír le a játékos)

A **küvecsezés** nevű játék a századforduló táján terjedt el. Ketten-hárman játszották korra való tekintet nélkül. Fiúk és lányok, míg *dolgozni köllött nekikie menni*. A játék tárgyát képezte 5 db *kü*. Az öt kavicsot a földre vagy *hokedlire* tették. Felvettek egyet, feldobták, míg leesett, felvettek ugyanazzal a kézzel mégegyet. Most már kettő volt a kézben. Ekkor feldobták az egyiket, felvettek még egyet, elkapták az egyet, most már három volt a kézben, aztán egyet fel és még egyet a kézbe, 4, most már négy fel, utolsót a kézbe, aztán 5 fel, egyet le, 4 fel, egyet le, 3 fel, egyet le, kettőt fel, egyet le. Ezt ismételték meg hússzor, akkor pedig, amikor ismét 4 lent, egy a kézben, megkérdezték: *söprés van-e?* Ha nem volt, csinálták tovább az előbb említett módon.

Ha volt, feldobták az egyet, felkapták a négyet, ledobták mind az ötöt, összeseperték egy kupacba, ismét felszedték mind a négyet, de most már le-rakáskor a szétterpesztett bal kéz ujjai közé rakták, az utolsót pedig a kéz-hajlat alá tették. Aki ezt végigcsinálta, az volt a győztes. Szokták úgy is, hogy ha hússzor végigcsinálták, a söprést meg nem engedték, tovább úgy csinálták, hogy jobb kéz egyet fel, bal kéz elkapja, jobb kéz egyet fel, egyet felkap, kettőt feldob, bal kéz elkapja, feldob hármat, jobb kéz egyet felkap, elkap 3 + 1, jobb kéz fel, bal kéz el, 4, jobb kéz 1 fel, fel bal is 4, jobb 5 elkap. Aki ezt megcsinálta, az ismét kérhetett söprést.

(Adatok: Székesfehérvár, Felsőváros, Nyárai Ferencné (58), Kovács Ferenc (68), Horváth István (54), Varga József (56) földművesek.)

Vaszari. Nagyobbrészt fiúk játszották. Választottak maguk közül egy *vaszarit*, szükséges kellék még egy labda (rongy). A játékosok a földre ültek és a lábukkal igyekeztek a feljűk dobott labdát elrűgni. Ha valakit másutt ért a labda, fejen, karon akkor ő lett a vaszari. Csak lábbal volt szabad a labdához érni, de elrűgni jó messzire lehetett. A vaszarinak onnan kellett dobni, ahol a labdát megfogta. Helyváltozás kizárólag négykézláb történt (*sáskamenésben*). Teljesen kihalt játék.

(Adatok: Székesfehérvár, Rácváros, Baráth József asztalos (78).



4. kép. Védekező ülés



5. kép. Haladás (Csak kézzel és lábbal éri a földet)



6. kép. A labda elrugása (A játékos haladással közelítette meg)



7. kép. Játék közben

Nemzetes játék. Udvaron, utcán, réten és téren egyaránt játszották fiúk és lányok 8—14 éves korban. Számkorlátozás nem volt. A játékosok kiválasztottak maguk közül egy *kikiáltót*, aki mindenkinek valamilyen nemzet nevét adta (angol, török, orosz stb.). A földbe egy akkora gödröt ástak, hogy egy labda beleférjen.

Ebbe a labdát behelyezték (legtöbbször rongy vagy kóclabdát). A játékosok körben álltak, törzsből meghajoltak, jobb kézzel a labda felé nyúltak. A kikiáltó: — Jöjjön az a rég nem látott..., (a játékosok közül a gyakorlatlanok sok esetben már ilyenkor elkapták a labdát, vagy félreugrottak, ezeket kiállították) ... orosz! Ekkor az orosz elnevezésű játékos felkapta a labdát és a szétzaladók közé vágta. Akit eltalált, az lett a kikiáltó. Ha nem talált el senkit, akkor pedig ő. A kiállítottak a következőkben már részt vehettek.

(Adatok: Székesfehérvár, Rácváros, Felsőváros, 1966. Kocsis Ferencné (70), Kocsis Jánosné (98), Nyárai Ferencné (58).

A hu-hu. Kislányok játszották 6—14 éves korig. Számkorlátozás nincs. Téren, kertben, utcán, réten egyaránt játszották. A gyerekek választottak maguk közül egy *anyjukot* és egy *kányót*. A többiek voltak a kiscsibék.

Anyjuk: háta mögött a csibék.

— Mit csinálsz kányó?

K: Tüzet rakok.

A: Minek a tűz?

K: Csirkét kopasztani.

A: Hol veszed a csirkét?

K: Innét, is onnét is, tetőled is.

Erre nagy hu-hu kiáltások között a kányót megrohanja az egész gyereksereg, élén az anyjukkal és megtépázzák jelképesen. Aztán kezdik előlről.

Elvértve ma is játsszák.

(Adatok: Székesfehérvár, Felsőváros, Kocsis Jánosné (48), Kocsis Ferencné (70) földművesek.)

Virágneves játék. Lányok játszották általában, néha egy-két kisfiú is. Számkorlátozás nincs. Választottak maguk közül gazdát, angyalt, ördögöt, a többiek virágneveket kaptak. Téren, parkban, réten, kertben játszották. A gazda mögé felsorakoztak a játékosok. Az angyal és az ördög eltávolodtak tőlük. Jött az angyal:

A: Csincsillin, bumbullum

G: Ki van odakint?

A: Angyal a keresztfával!

G: Mit akar?

A: Virágot,

G: Milyent?

A: Megnevez egy virágnevet.

G: Ha van ilyen kiküldi, ha nincs: Kiszáradt a kiskertemből!

A: Még háromszor kér virágot, és ahányat kapott, azokkal eltávozik.

Ezután jön az ördög. (Vele senki sem akar eltávozni, a gazdától függ, hogy kiadja-e.)

Ö: Csincsillin, bumbullum

G: Ki van odakint?

Ö: Ördög a vasvillával.

G: Mit akar?

Ö: Virágot.

G: Milyent?

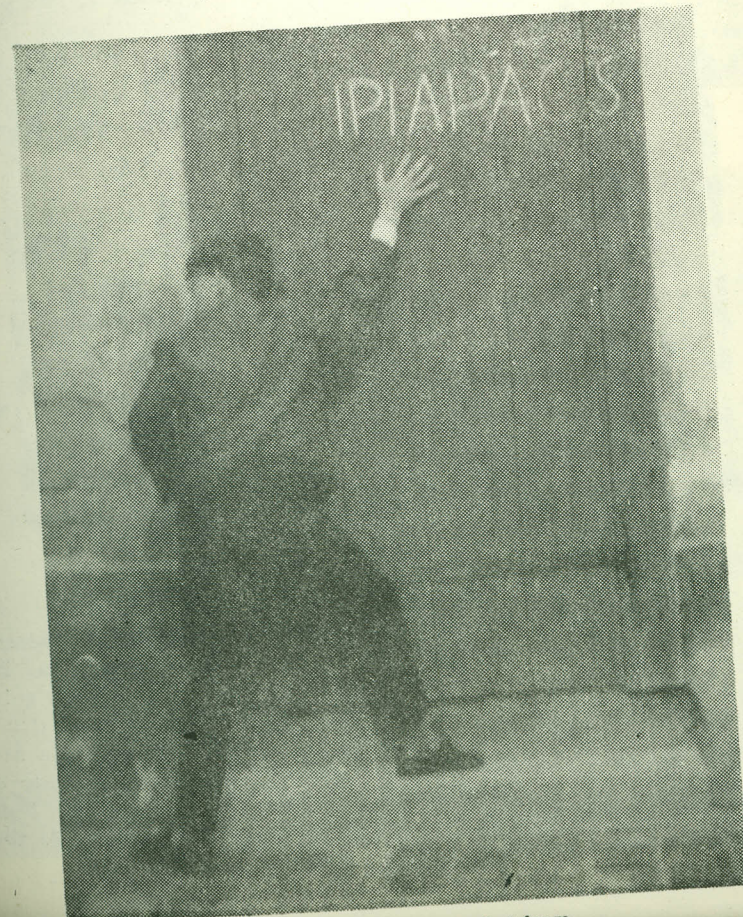
Ö: Felsorol hármat, a gazda legtöbbször letagadja, vagy kiadja.

A játéknak akkor van vége, ha már mindenkit elkértek a gazda mögül. Kihalt vagy erősen elváltozott játék.

(Adatok: Székesfehérvár, Rácváros, Felsőváros, Mihályfi Ferencé (50), Kis Antalné (46) földművesek.)

A továbbiakban olyan játékokat ismertetek, amelyek már később alakultak ki, ezért részben még ma is játsszák őket. A játékok leírását azonban továbbra is az idősebb korosztály elbeszélése alapján végeztem el.

Komámasszony hol az olló? Udvaron, kertben 10—15 éves korig nagyobb-részt leányok játszották. Maguk közül választanak valakit, aki az udvaron, vagy kertben fákhöz vagy oszlophoz álló többiektől kérdezi: Komámasszony hun az olló? Ez elküldi egy másikhoz, mialatt a játékosoknak egymással észrevétlenül helyet kell cserélni. Ha a komámasszony ügyes, hirtelen odaugrik egyik megüresedett fához vagy oszlophoz és a hely nélkül maradt játékos a kérdező.



Bujócska. Házak között játsszák, vagy a rét bokros részén. Fiúk, lányok vegyesen 4—16 éves korig. A választó versikével kisorsolják a *kumót* vagy *gunyót*, és elbújnak. Arra figyeltek, hogy a kumó ne lessen. A kumónak meg kellett keresnie mindenkit. Ha valakit nem talált meg, megkérdezték: Szabad a gazda? Ha szabad volt, megmondták neki, de ismét ő lett a kumó. Különben az első akit megtalált, lett a kumó. Ennek egy másik változata az *ipi-apacs*, ahol még bővítésként az ipi-apacs fal vagy fa volt kinevezve. Mikor a hunyó elindult megkeresni a bujókat, a bujóknak arra kellett törekedniök, hogy futással elérjék az ipi-apacs falat vagy fát és azt mondják kezükkel hármat úgy: ipi-apacs egy, kettő, három! Ennél a játéknál mindenki arra törekszik, hogy számára közel legyen az ipi-apacs fal, hogy ne kelljen sokat futnia. A hunyó az lesz, aki előtt a volt hunyó le tudja ütni az ipi-apacs egy, kettő, hármat!

Cice. Népszerű játék 8—14 éves fiúk és lányok számára. Tágas helyen játszották, számkorlátozás nélkül. Kiválasztották versikével a *cicét* (sokszor az lett, aki kitalálta, hogy játszunk cicést). Kineveztek néhány helyet ciceháznak és el kellett futni egyik háztól a másikig úgy, hogy a cice ne tudja elfogni őket. Akit elfogott, az lett a cice, a régi fogó pedig ismét játékos lett.



9. Kép. Játék közben

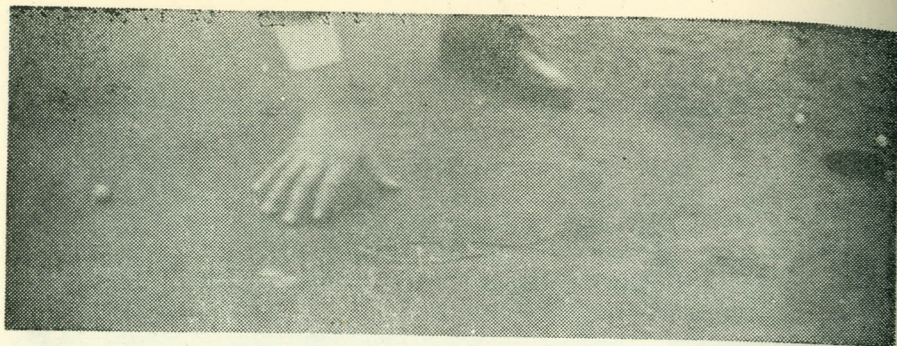
Golyózás. Nagyonbbrészt fiúk játszották, 10—16 éves korban. Szükséges volt hozzá színes agyag vagy üveggolyók. Az udvaron vagy réten egy kis lyukat kapartak, tőle 3—4 m-re egy vonalat húztak. A vonalra állva kellett a golyókat bedobni. Aki egyből be tudta dobni, az lett az első, a golyóját azonnal visszakapta. A többiek a lyuktól való távolság szerint álltak rangsorba. Ha két játékos egyszerre dobott be egyet-egyét, az elsőséget a rádobás döntötte el. A *pöckölést* az első kezdte el. *Araszolták* a golyó—lyuk távolságot, és a legtávolabb eső golyót kellett belőni a lyukba. Ha sikerült, övé a golyó, és tovább *pöckölhetett*. Ha nem, a következő kezdte a pöckölést araszolás után.



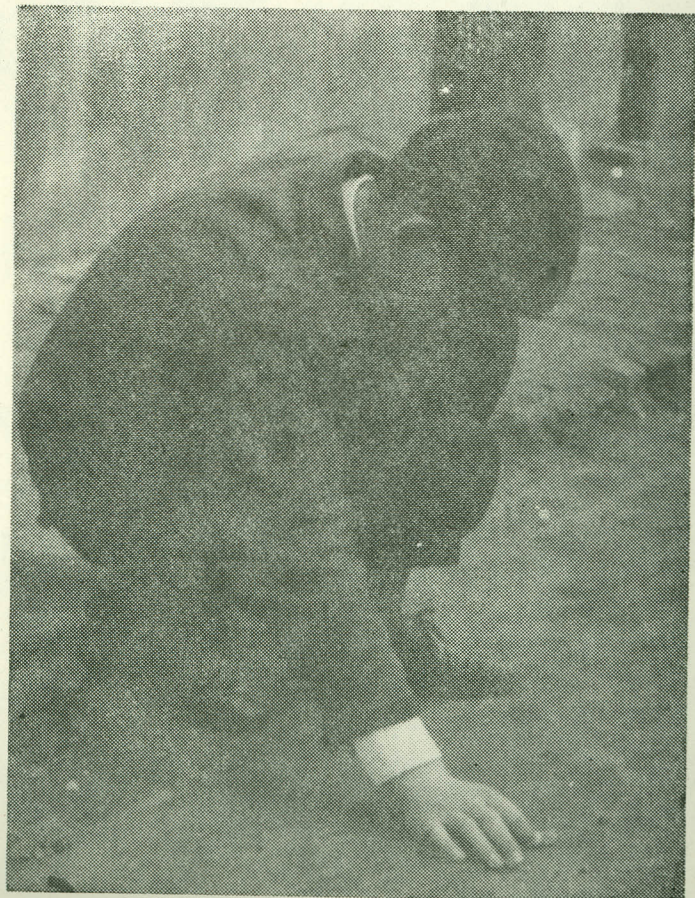
10. Kép. Vonalról dobás



11. Kép. Araszolás



12. kép. Araszolás (A jobb sarokban a lyuk látszik)



13. kép. Pöckölés

Azoknál a játékoknál, ahol a játékosok közül ki kellett számolni **egy** valami célból, ott használják a következő versikét:

*Egyedem, begyedem
Tenger tánc,
Hajdú sógor mit kívánsz,
Nem kívánok egyebet,
Csak egy szőrös egeret.*

Akire az utolsó szótag esett, az lett a cice vagy a hunyó.



14. kép. Ecc, pecc,
Kimehecc,
Holnapután bejöhecc

*Hajmán, fodormán
Űzd ki-vesd ki
Balogh Péter-Pál*

Akire a Pál szó jutott, az lett a hunyó.

(Adatok: Székesfehérvár, Rácváros, Felsőváros, Boros Béláné (50), Kovács János (51), Kocsics István (53), Boros György (58), Juhász Ferencné (51) földművesek.)

A megkérdezettek többsége említést tesz arról, hogy a játékok nagy része a 30-as évek vége felé kihalt. Egyéni megfigyelésem az, hogy ennek okát társadalmi és gazdasági körülmények változásában kell keresni. Sokan azt mondták, hogy nem értek rá játszani, mert dolgozniuk kellett, egy helyütt említést tettek arról, hogy annyira szegények voltak, hogy az egész utcának egy teniszlabdája volt. Másutt arról beszéltek, hogy a gyermekkorukban egyedüli játékuk a bogáncs ragadós termése volt, ebből házat, szobabútort készítettek. Ezekből azt a tanulságot vonom le, hogy a gyermeknevelés egyik legfőbb eszközeinek hiánya, a játékoság kielégítetlensége káros hatással van nemcsak az egyénre, de a kulturális állapotokra is, és a kulturális örökség pusztulását eredményezi.

(1966)

AZ ISTVÁN KIRÁLY MÚZEUM KÖZLEMÉNYEI sorozatban a következő néprajzi kiadványok jelentek meg:

Tanulmányok

Solymos Ede: Rekesztő halászat a Velencei tavon. (1958)

Lencsés Ferenc — Farkas Gábor — Pesovár Ferenc — Sziklai Artúr: Tanulmányok Kisláng múltjából és jelenéből. (1964)

Katalógusok

Pesovár Ferenc: A dunántúli pásztorművészet. (1967)

Hofer Tamás: Festett táblák 1526—1825. A magyar népművészet évszázadai I. (1969)

Varga Zsuzsa: Képek és szobrok. A magyar népművészet évszázadai II. (1970)

Flórián Mária: Népi építkezés. A magyar népművészet évszázadai III. (1972)

Boglár Lajos: Amazonasi indiánok. (1971)

A sukorói néprajzi ház. (1975)

Kresz Mária: A csákvári fazekasság. (1976)

Lukács László: Népi bútorok Fejér megyében. (1977)