



Ötlető: PINTER ISTVÁN

Ötletés ideje: 1976.

TART.: EGY TÖBBSZÖTÖKES PARASZTCSALÁD  
ÉLETE

49 lap

Földrajzi mutató: DOGÁNYSZENTPÉTER

Szakmutató: XVIII

PAPÍRIPARI VÁLLALAT



KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁRKÖMÉS

ATUEVETUE 72 EGYSEGES LTK. 3529 - es TETELE ALÓL

3529.

Gyűjtés ideje 1975.



EGY TÖRZSGYÖKERES PARASZTCSALÁD ÉLETE

Írta: Pintér István



## E L Ő S Z Ő

A felszabadulás előtt, majd azt követően a tsz-ek megalakulásáig a minden napos munka szabta meg életük folyását. Pihenésre az ünnepek szolgáltak, de ha szorított a munka ünnepen is dolgoztak, délelőtt misére mentek, utána neki láttak a munkának. A megváltozott körülmények hatására a tsz-ek megalakulása után lassan a felun élő emberek élete is megváltozott.

Tulajdonképpen a közös gazdálkodás változtatta a régebbi életüket újjá, és a közös gazdaságokban bevezetett nagyarányú gépesítés.

A gépesítés hatására a nehéz munkát vállukról, aratás, cséplés, kaszálás, elmaradt a kapálás is a gyomirtó szerek használata miatt.

De még vetéskor sem kell a gép után járni, mert a vetőgép után járó is fennáll a vetőgépen.

És bizony a korábbi hajnali 3-4 óra helyett ma már a tsz-dolgozók 7-8 órakor állnak munkába. Régebben néhány hold földből kellett kemény munkával szinte kimarni a megélhetést, éppen ezért hajnali 3-4 órakor már talpon voltak.

Hogy a ház körüli munkát el tudják végezni arra az időre, amire a mezőre kellett menni.

Ma, napjainkban 2-3-4 tagú családnál 1 tagja a családnak tsz-ben, 1 vagy több fő üzemekben helyezkedik el.

Igy lehetőség nyílik arra is, hogy a napi 8 órás munka mellett a háztájá gazdaságban felmerülő munkát is el tudják végezni. Így aztán hármas haszonra tesznek szert. Bika, sertés, tenyészüsző neveléssel, hizlalással foglalkoznak.

Az állattenyésztés-hizlalás mellett foglalkoznak még gyümölcs-termeléssel is. Málna, ribizke, egres, cseresznye, meggy, alma körte, szilva, gesztenye, szőlő.

Zöldség termeléssel is foglalkozott néhány család, két-három esztendővel ezelőtt. Pl. uborkatermeléssel, burgonya-termeléssel, de az alacsony felvásárlási árak miatt abba hagyták termelését, csak jó termés esetén visznek a felvásárlóhoz zöldséget eladásra.

Több család foglalkozik nyultenyésztéssel, mert ez jól jövedelmez, és nem igényel fáradságos munkát.

Ezekhez jön még egy-két fejős tehén tartása, sertés, baromfi tartása saját célra.

A fent említett lehetőségeket kihasználva a gyarapodás nem a tsz-ben keresett összegből adódik, hanem a háztájiban végzett munkából.

A szabad piaci árak gyümölcsnél, erdei terméknél /gomba, szamóca/jó haszon szerzést biztosítanak. A kevés háztáji földet arra használják föl, olyan terméket termelnek, amely saját szükségletre mindennapos fogyasztásra kerül.

A fennmaradó kevés mennyiség kerül csak felvásárlóhoz, vagy piacra. Ezek burgonya, zöldség. A zöldség-ellátás napjainkban egyre égetőbb kérdés.

A nagyüzemek közül kevés a vállalkozó, aki a köz javára megtermelné és biztosítaná a zavartalan ellátást.



Régebben az egyéni paraszt látta el a piacot, ma már a nagyüzemi mezőgazdaság feladata lenne.

Mindaddig, amíg a nagyüzemeket nem kötelezik arra, hogy néhány holdon zöldségféléket termeljenek, nem lesz folyamatos a látás ezen a téren.

Ma a mezőgazdaságban dolgozók megtermelik a saját szükségletükre burgonya-zöldségféléket a falvakban, de a szabadárak ellenére is a piacra a gyümölcsön kívül kevés kerül ebből az áruból. Találnak jövedelmezőbb foglalkozást is, mint pl. az állattartás, mert az jövedelmezőbb.

10 km-re lévő falu már távolinak tűnik a piactól, pedig az 1960-as években gyalog vitték az árut fejkában a piacra.

Mivel, hogy elmaradt a zöldségfélék felhozatala a közeli falvakból, a kiskanizsai kistermelők foglalják el Nagykanizsán a zöldségárusító standoknak 90 %-át, 10 %-át kertészek uralják méregdrága áruikkal.

Mindent csak részben tudják csökkenteni a KISKER vállalatok zöldségárusító boltjai.

Az egész ország megváltozott arculata bizonyítja, hogy a falun élő ember élete is gyökeresen megváltozott. Előnyösebben, mint a munkás- és értelmiségeiké.

Mert amíg a mezőgazdaságban dolgozók szabadáron adhatják termékeiket, ehhez járul a családtagok az iparban való elhelyezkedése és egyéb lehetőségek kihasználása, ezzel szemben a munkásnak, értelmiségieknek meghatározott kategóriák között mozog munkabére.

Megélhetőse a magas árak miatt nehezebbé válik.

A magas árak vonatkoznak az ipari termékekre, mezőgazdasági termékekre.

Az ipari, kereskedelmi és mezőgazdasági szakemberektől várják a fogyasztók a mielőbbi megoldást az árak rendezésével kapcsolatban.

Hogy miért? Ha megkérdezzük egy mezőgazdasági szakembert, rögtön arra hivatkozik, drága az iparcikk, egy nagy teljesítményű traktor ára másfél millió Ft. A kereskedelem azt mondja az eladott terméket alacsony áron vásárolja fel, burgonyát, zöldséget, s a felvásárlási árak 3-4 szeresére juttatja el a fogyasztóhoz.

Ilyenképpen rosszul jár az eladó, jól jár a felvásárló, és még rosszabbul jár a vásárló. Az élelmiszer fogyasztásban a hus és a kenyér kivételével legnagyobb vásárló a munkás és az értelmiség.

Ezeknek a helyzetén lehetne a több, jobb és olcsóbb termeléssel változtatni.

A múltban minden falu megtermelte a maga szükségletét és bőven jutott olcsó áru a piacra, ma ugyanezt kellene tenni, de ez csak úgy lehet véghez vinni, ha a termelők kedvét visszaállítjuk a kedvezőbb felvásárlással.

Sajnos a tipizált nagyüzemi mezőgazdaságok egyre jobban eltávolodnak az ilyen apró-cseprő dolgoktól, amiből később aztán országosan hiány mutatkozik.



Az egyszerűnek tűnő dolgok mellett elmennek, észre sem vessik. Mert ugye az sem mindegy, hogy egyéb mezőgazdasági terméket 50 km-es körzeten belül szállítjuk, vagy 2-300 km-re szállítjuk, egyik piacról a másikra.

Az utóbbi távolság növeli az áruk eladási értékét. A szállítási díj mellett meg kell említeni azt, hogy a közbeiktatott kereskedelem szedi le a tejfölt a termelők szerint és ez kedvüket szegi.

#### Egy törzsökös paraszt-család élete

Édesapám élte még a visszaemlékezésem szerint abban az időben. Felnőtt családtagok többen voltak, testvéreivel egy házban laktunk. A téli időszakot favágással töltöttük. A reggel időben keltünk, egy férfi tagja a családnak elvégezte az istállónál az állatok körüli munkát. Akiknek az állatok körül nem volt dolga, azoknál korán hajnalban indultak az erdőre, hogy minél többet tudjanak termelni.

A gróf és bárók erdejére jártak erdőt irtani, Sukorodba, Hidegkutba és a Szentpáli erdőbe.

Az 5. oldalon lévő képen a Sukoródi erdőréssz látható.

A családd itthon maradt férfitagja elvégezte az állatok körül az etetést, trágyázást, almolást, vakaróval, kefével megtisztogatta az állatokat. Az etetés ideje alatt valamelyik asszony kifejtte a teheneket, mivel abban az időben tejesarnok nem volt, házilag dolgozták fel a tejet.

Elszűrték cserépfazékba, megaltatták, tejjelt, turót, vaját készítettek belőle, a savót a sertéseknek adták moslékban. Az asszonynak dolga volt a sertés-ól és a baromfi-ól körüli munka elvégzése, és ezek nevelése is.

Amelyik asszonynak kinnt nem volt dolga, az elkészítette a reggelit. Ha pl. az erdőrejárás ideje volt, volt úgy, hogy az otthoni munka elvégzése után az asszonyok is mentek a férfiak után az erdőre, segíteni a fák kiirtásánál, faásást, fűrészelést, ágazást, éppen úgy végezték, mint a férfiak.

A mi családuknban abban az időben nem igen volt szükség hogy az asszonyok is ilyen munkát végezzenek, mert a családd több férfi tagja ezt el tudta végezni.

Az asszonyok otthon foglalatoskodtak, fontak, szűttek, varrtak, munkájuk otthon is akadt bőven.



Ha olyan rossz idő volt, hóesés, vagy szél hordta a havat, az erdőn nem lehetett dolgozni, ilyenkor hordtuk ki a trágyát a mezőre, a föld végére, vagy közepére szarvasba raktuk, tavasszal onnét rövid idő alatt szét tudtuk hordani és eltergetni.

/A szarvas négyzetes - kocka alakúra rakott trágyadomb./

Az asszonyok pl. a télen külön gondot fordítottak arra, hogy a baromfiak tojjanak. Főtt krumplival, kenyérrrel etették a tyukokat, ettől jobban tojtak, kellett a tojás, mert szükség volt rá az ételek elkészítésénél.

Tavasz felé csiráztatott zabot, árpát adtak a baromfiaknak, ebben az időben nagy szükségük volt a fehérjedus takarmányra a tyuknak, hogy a tojás jobban képződjön nála.

Felhasználtuk a csiráztatott zabot, árpát az úszónál, hogy előbb úszelkedjen.

Disznónál előbb görögjön, mert ezek hajtották a hasznót a házhoz.

A parasztháznál elsőrendű munka volt az állatok etetése. Először az abrakot kapták meg, utána megittattuk az állatokat, azután hozták a keveréket.

Répat előzőleg a répaszelőn vagy gyalun leszeltük, utána buza vagy zabpelyvével összekevertük, ezt frissen készítettük el, vagy előző este, vagy reggel, az utóbbit pácolásnak mondtuk.

Keverékre nem ivott a jószág, mert a répa eléggé nedv-  
dus táplálék, azért kellett előttez megitatni az álla-  
tokat. Darára, szénára jóízűen ittak, akárcsak az em-  
ber a peccenyőre.

A polyvák közül a buza és zab polyva volt etethető. A  
rozs, árpapolyva nagyon kalászos, az állatok bendőjében  
emésztési zavarokat okozhatna, ezért nem etetik.

Etetés után kukoricaszárt adtunk a jószágoknak, ezt e-  
gész nap elszálaszták, nyugodtan maradtak.

A trágyatelepet pl. a lakóháztól távol helyeztük el,  
ehhez elég nagy udvarunk volt.



Nekünk régebben kettős udvarunk volt, gazdasági udvar a szürüvel

#### A szürü

ide tartozott még a gyümölcsös. Az egyes udvarrész volt a ház előtti virágos udvar. Ide tartozott még a kiskert is, ahol zöltségféléket termeltünk.

Az 1950-es években alakítottuk ki a hármas udvart, külön a lakóház a virágos kerttel, külön a gazdasági udvar - istálló, sertésól, baromfiól széna és szalmakazlakkal, a harmadik udvar a gyümölcsös - alma, körtefákkal beültetve.

Régen általában a gazdasági épületek egybe voltak építve a lakóházzal. A lakóház után közvetlen az istálló, sertésól, tyukól, ha a pajta egybe volt építve a gazdasági épületekkel, akkor az istálló után következett, utána pedig a sertésól és tyukól.

A pajtán nagy kapu volt, akkora, hogy egy megrakott szénás szekeret be lehessen tolni rakódás esetén a pajtába. De még szállóztatásra is szolgált. Általában a legjobb szénát szokták a pajtába berakni, az előkészítést. A pajtából nyílt a vendégajtó az istállóba, esen vitük be az állatoknak a takarmányt. A 20-30-as években és utána is sok volt még a zsuppos ház a faluban.

1848. után építették zsupp fedeles pitazos ház.

Szabad tüzhelyes konyhával, ahol még vaslábon főztek, kémény nem volt a tetőn, a zsupp között, meg az ajtón ment ki a füst.



A füstös konyhában középen volt megrakva a kemence, mellette jobbról, vagy balról volt a szabad tűzhely.

A kemence körül padka volt, erre rakták a fát, kenyérsütéskor a kenyeret, amikor melegedni akartunk ráültünk a padkára.

A szabad tűzhelyen háromlábú eszeréplábasban vagy fazékban főzték az asszonyok az ételt, később öntött vasból is készültek ezekhez hasonló lábasok, fazekak.

A lakószobában eszerépkályhák voltak, amelyet kívülről fűtöttek a füstös konyhából. Ezek nyílását vasajtóval vagy sindóval zárták el a tűzveszély miatt.

A lakószobában lévő eszerépkályhában sütők is voltak, ezekben sütték a rétest, pogácsát.

Ezek a eszerépkályhák majdnem akkorák voltak, mint a kemencék, körben a kályha körül padka volt, ezen aludtak a gyerekek. Én is aludtam a kályha padkán gyerekkoromban.

Abban az időben a parasztházak - szegényfaluról lévén szó - egy szoba, konyha, kamrás házak voltak.

A szoba berendezése szegényes volt: két ágy, egy asztal - ez a sarokban volt elhelyezve, körül padokkal, mert szék az nem volt. Sublót, ebben voltak a ruhák, mert abban az időben szekrény sem volt. Szekrény a 2030-as években jött divatba, a parasztházaknál tulipános láda és sublót helyettesítette a szekrényt.

Asahogy utólag a szekrény helyettesítette ezeket.

Katolikusoknál vallásuk szerinti képekkel voltak díszítve, Szűz Mária, Szent Antal, Jézus, képei, szobraival. Két szobája, kinek volt, az már módos ember volt ebben a faluban.

Egy ház volt csak ilyen, ez a Takács családé volt, ez volt a leggazdagabb család a faluban.

Ha valaki belépett egyik, vagy másik házba, meg tudta állapítani, hogy milyen felekezeti volt a család a képekről. Főzőedény sem volt annyi, mint napjainkban, néhány fazék, lábas, cseréptányér, fakanál, favilla, ezeket a füstös konyhában a falbavert szögre akasztották az asszonyok. Lábast, fazekat, tányért fából készített tálasban tartották, ez is a füstös konyhában falbavert szögre volt akasztva.

A kamurában tartottuk hombárban a gabonát, vagy a padláson. A lisztet is itt tartottuk, a lisztesládában, de a nagy családnál hállóhelyül is szolgált.

Visszatérve a téli favágáshoz, mikor kiértünk az erdőre, megraktuk a tüzet, megmelegedtünk, vittünk magunkkal krumpelit, beletettük a hamuba, ott sült meg, ha vágunk disznót, szalonna, vöröshagyma, krumpli volt a reggeli, meg az ebéd is. Vagy csak krumpli, vöröshagyma, zsiroskenyér, vagy savanyupaprika.

A reggeli után aztán elkezdtünk dolgozni, nagy erdők voltak. Ritkább volt az erdő, mint napjainkban, éppen ezért a fák



is magasabbra, vastagabbra nőttek. Volt olyan fa, aminek az átmérője 2-3 m volt, vagy azt meghaladta. Több nap is kellett, mire egy fát kivágtunk.

A gyökér, tuskó, ág a favágóé volt, a törzse az uraságé maradt. Az ásás után a fűrészelés volt a legnehezebb munka, kézi fűrészsel fűrészeltük. Volt olyan furkó, ami fél nap ment le. Furkónak mondtuk, amikor szakaszoltuk a fát, mert rönköt nem hagytunk, tüzi fának vágtuk fel a fák törzsét is.

Abban az időben kevés ipari fára volt szükség, inkább csak sima bükk hasábokat adott el az uradalom székeseknek, faesztergályosoknak.

Amikor közeledett a dél, ugyanugy mint reggel beleraktuk a krumplit sülni a hamuba, amikor megsült ebédeltünk, az ebéd általában ugyanaz volt, mint a reggeli. Főtt ételt este ettünk vacsorára.

Ha volt szalonnánk, nyársra huzzuk, a tűz fölött sütöttük, zsirját rácsöpögtettük a kenyérre. Így jobb ízű volt a kenyér, egy kis bor is akadt hozzá, mert azér az termett, a tűz mellett elbeszélgettünk, aztán neki álltunk a munkának.

Az asszonyok éppenugy dolgoztak, mint a férfiak, ha erre szükség volt.

Már amint említettem is, a mi családukban erre szükség nem volt, mert több férfi tagja volt családukunknak.

A részesedéshez még hozzátartozik- ez a megegyezéstől függött, hogy állapotunk meg az urral, Nyolcadik vagy tizedik méter fa még a vágóé volt. Ha sok volt a munkaerő kínálat, akkor csak a tizedik méter lett a vágóé, ha kevesebb volt a munkaerő-kínálat, akkor az uraság megadta a nyolcadik métert.

De attól is függött, hogy mekkora volt a fakitermelés. Itt ebben általában három erdőre is lehetett menni fát vágni, az inarosi báró, inarosberényi báró és a Kendefy gróf erdejében. Ha sürgős volt az uradalomnak a fakitermelése jobb százalékot adtak a vágóknak.

Nagy kereset ennél a munkánál nem igen volt, az ölfát, amit részében kapott a vágó, Kanizsára vitte piacra, ott értékesítette, egy heti piac alkalmával több száz kocsi is megjelent ölfával megrakva a piacon.

Ezek a környező falvakból vitték a fát eladásra.

Tuskóból, méternél rövidebb fából, gyökérből, ágakból szenet égettünk. Az jobb haszonszerzés volt, mert itt az ágfát is fel tudtuk használni, amit a piacon nem tudtunk értékesíteni.

Az volt az előnye a szénégetésnek, hogy a rosszabb minőségű fából égetett faszénnél ugyanazt a pénzt megkaptuk, mint a jó minőségű ölfáért.

A másik előnye meg az volt, egyben kaptuk a pénzt.

A faszenet a malom-tulajdonosok vásárolták fel kocsiszámra. Abban az időben még szivógáz-motorral hajtatták meg a hengereket.



Kanizsára is kocsiszámra vittük a faszenet a házi asszonyok vásárolták fel, vasaláshoz használták. Persze a falusi asszonyok is használták vasalót, régebben mikor még vászonruha volt, azokat nem vasalták, de hogy megjelentek a modernabb ruhák, azokat már a falusi asszonyok is vasalták.

Az én gyerekkoromban már vasalták a ruhákat, szövet és posztó ruhákat.

A vászonruhák mosása úgy történt, párlósajtárba hamut tettek, belerakták a ruhát, felöntötték forró vízzel, abban lugoződött ki, utána kivitték a folyóra, a mosópadon kiverték, kiment belőle a piszok, ez hosszadalmas munka volt, mert addig kellett verni, amíg meg nem tisztult.

Télen is a folyón mostak, feltörték a jeget, mert régen is tudtak annyit, hogy a folyó és esővíz lágyabb, mint a kutviz, nem olyan kemény, alkalmasabb a mosásra.

A parasztembernek egész éven át meg volt a munkája, télen a favágás mellett és egyéb ház körüli munkák mellett pl. kosarat kötött, söprüt készített, mindig saját magunk készítettük el saját szükségletünkre, eladásra is készítettünk. Ezt Kanizsán a piacon értékesítettük.

Bevittük házakhoz is, még az 50-es években is el tudtuk adni söprüt, kosarakat, a háztulajdonosoknak, mert ilyen seprükkel söpürték a járdákat.

Ma már a söprüt is nagyüzemekben állítják elő, akárcsak a kosarat.

Az erdőre menet-jövet szoktuk a nyirágot megszedni, és amikor idő adódott rá, megkötöttük söprűnek, kosárnak.

Fűzfa a réten bokrokban termett, az árokpartokon, de a szőlőhegyen a szőlők végiben ásott tókákat is fűz vesszővel ültettük körül, egyszer azért, hogy árnyéka legyen, a víz ne párologjon hamar, másrészt fölhasználtuk kosárkötésre.

A mi családukban magunk készítettük el a mezőgazdasági munkákhoz szükséges szerszámokat, pl. favillát, gereblyét, tarlóhuzó nagygereblyét, vendégoldalt, nyomrudat, kocsiboldalt, kocsirudat, kapanyelet, kaszanyelet, fejšzenyelet, ezt mind télen készítettük el.

És az egyéb szerszámok javítását is, amit a munkavégzésnél fölhasználtunk. Kapa, kasza, vasvilla, fejsze, eke, borona.

A vasszerszámok ha olyan javításra szorultak, amit házilag nem tudtunk elvégezni, Kovácshoz vittük javíttatni. Pl. a faboronát házilag is meg tudtuk javítani, ha kitörött egy-két fog, csináltunk helyette ujat.

A holt időt kellett kihasználni az ilyen munkák elvégzésére, mert amikor a földeken megkezdődött a munka - ezekre már nem volt idő. Elő kellett készíteni időre mindent, akkor ment zökkenőmentesen a munka.



Rokka

Fond asszony

Az időjárás beleszólt a parasztember munkájába, rossz idő esetén a munka összetorlódott. Bizony meg kellett fogni a munkát keményen, esős időben összejött kapálás, kaszálás, szőlőpermetelés, bizony az embernek meg kellett gondolni, melyikhez fogjon először hozzá.

A spekuláltabb gazda előre gondolkodott, és meg is lett a haszna belőle.

Csak hogy egyet említsek, a trágyahordásra nem lett volna idő tavasszal, hogy azt kihordjuk, mert egy hold földre 30-40 kocsival is el kellett szórni, így ekkészt volna a szántás-vetés ideje. A télen kihordott trágyát gyorsabban tudta az ember széthordani, mert az már oda volt készítve a földre.

A hordásnál a távolság sok időt zabolt volna el, ha azt tavasszal végezzük.

Aki még több időt akart nyerni az ilyen trágyahordásnál, az a trágyát kupacokba rakta, ezzel ugyan időt nyert, de hasznot nem, azért mert a kupacban kiszáradt a trágya, kazalba rakva megőrizte tápértékét.

Az volt a közmondás, máma hordjuk, holnap szántjuk.

A téli munka mellé egy kevés vidámság is tartozott, ilyenkor voltak a lakodalmak, 50-80 főnyi sereg is összejött ilyen alkalomkor.

A régi lakodalmak egyik legfőbb eledele volt a húsos káposzta leves., peccenyefélék, kukoris patkó, forgácsfánk,



A lakodalmom idejére összeszedte a gazda magát, hogy semmiben hiányt ne szenvedjen, étel, ital legyen bőven.

Télen voltak a disznóölések, ki-ki összehívta a testvérjét, komáját, barátját, a k orahajnali disznóölés előtt volt egy kis pálinkázás, disznópörkölés közben forralt bort ittunk.

Mindig rozsaszalmával pörköltük a disznót, mert az szálsabb, mint a búzaszalma, egyenletesen lehetett vele megpörkölni a disznót.

A disznó feldolgozását a disznóölő végezte. Kolbászt abban az időben, amikor még gyerek voltam - nem töltöttünk, csak svártilit meg hurkát.

Kukorica vagy hajdina hurkát. A 40-es években kezdték itt nálunk a ~~szarvas~~ kolbászt tölteni.

Abban az időben bontószéken bontották fel a disznót, hátára fektették, kivágták a négy sonkát, leszedték a szalonnát a hátáról, a hasa elja maradt utoljára, abból vágták ki a füstöltnivaló szalonnát.

Délre már a férfiak végeztek, leszózták a füstöltnivaló húst, estig, etetésig elbeszélgettünk, a többi munka az asszonyoké volt, belső rész tisztítása, sütés, főzés, lesütött hús elkészítése.

Estére az asszonyok is elvégeztek, hurkát sütöttek, peccenyét, meg jó disznóöléses savanyókáposzta levest /húsos káposzta/ vacsorára.

Estére aztán újból összejött a társaság, és bizony még egy kis jókedv is belecsuszott, eldammalgattunk vacsora után.

Ha a keresztelés télre esett, akkor úgy csináltuk, hogy egy hétre essen a disznóölésre, ne legyen gond a hozzákészülésre.

Télen még az egyik főmunka volt a háznál a tűzifa vágás. Ezt az öregek végezték, ők nem mentek távolabbi munkára.

Bódés fűrészszel vagy keresztfűrészszel fűrészelték a fát, sok fa kellett, mert a szabadtüzelés sok fát emésztett föl.

A bódés fűrészszel is házilag készítettük el gyertyánfa vagy kökénysáhangot kb. 5-6 cm átmérőjűt meghajlítotunk, előzőleg két végét kifurtuk, két végét befűrészeltük a fűrészlapot is kilukasztottuk, beleillesztettük a befűrészelt végébe mindkét végén kifurt lukba szögget ütöttünk át, és kész volt a bódés fűrész.

Jobb volt, mint a mai fűrész, mert a rémás fűrész feszítője akadályoz.

Kisebb a távolság a feszítő és a fűrészlap között, mint a bódés fűrészszelnél.

A mai tüzhelyeknél sokkal kevesebb fára van szükség a tüzelésnél, a hőt is előbb leadja, a szabadtüzelésű tüzhely <sup>később</sup> ~~akkor~~ adta le a meleget, de tovább tartotta.



A tavasz közeledtével megváltozott a munkamenet, a reggeli és esti munkák megmaradtak a ház körül és az állatoknál, az egész évben egyformán ment.

Csak az állatok etetésére felhasználott takarmányok változtak évszak szerint, télen száraz, nyáron zöld takarmány - széna, száraz lucerna, lóhere, tavasztól őszig ugyanezek zöld takarmányként kerültek etetésre.

A fogatos munka tavasszal fogatolással kezdődött.

A felszántott föld télen kifagyott, könnyen porlott, tavasszal le kellett zárni a földet, hogy a beszivárgott nedvesség el ne párologjon, mert azt a parasztok is tudták, hogy a föld nedvességét meg kellett tartani a jó termék érdekében, ezt mindegyik az öregapjától tanulta.

Ilyenkor kezdődött a trágyateregetés és a másnapi leszántása, utána a zab, tavaszi árpa vetése.

Ez márciusban volt, de ha korábban tavaszodott, február végén is el lehetett vetni a zabot, árpát.

A tavaszi szántással, vetéssel egyidőben esett a szőlő művelése, a metszés, a gyümölcsfák tisztogatása, pótlása. Az asszonyok a réteken eltergették a pocokturásokat, azért, hogy a kaszáknál ne rongálják a kasza életét.

A szőlőben a tükebontást is az asszonyok végezték, más-képp mondva a kikapálást.

A férfiak a metszést végezték. Amikor a tavaszi szántás, vetés, szőlőmetszés, gyümölcsfa-tisztítás elfogyott, utána volt egy kis idő, ez idő alatt az asszonyok elkészítették a veteményes kiskerteket, elvetették a magvakat hidegföldbe, pl. káposztaféléket, edényekbe keltették a paradicsom-paprika palántákat, amikor annak az ideje eljött kikapálatták.

Paprika- paradicsom, céklarépa, zöldségek a szőlőben, a szőlősorok közé, palántáztak, vetettek.

Zöldségféléket annyit termeltünk, ami házi szükségletre elég volt, de ennél többet is termeltünk, mert a piacra is vittünk belőle eladni.

A kapásnövények elvetési sorrendje krumpli, takarmányrépa, kukorica. Ugyanigy kellett elvégezni a kapálást is sorrendben, de erre az időre már a szőlőben is meg kellett kezdeni a kötözést, permetelést, és amikor a felső-



tölt munkával végeztünk, kezdhettük a második kapálást, szőlőben, mezőn, a krumplit másodsorra töltöttük, először megkapáltuk, utánna töltöttük. Ez elég nehéz munka volt.

A második kapálás május végére, június elején esett.

Ugyhogy a parasztnak egész évben meg volt a munkája, úgyhogy bizony alig győzte azokat elvégezni.

A nyári munkát is időben kellett végezni, a kaszálás egy-  
bőbe esett a második kapálással, az Őreg fűvet lehetett kaszálni, ezt a munkát hajnalonként végeztük, mert a harmatos fűvet könnyebb volt kaszálni. Nappal nem kaszáltunk. Amikor a széna megszáradt, megforgattuk, egy-két nap múlva összegyűjtöttük, és ha volt ár időnk, haza is hoztunk, mert már nyakunkon volt az aratás.

Ha esős idő nem jött közbe, rendben el tudtuk végezni ezt a munkát is. Rossz idő esetén bizony egymásra torlódtak a munkák.

Kaszálnivaló a réten, hegyen, kertben, gyümölcsösben.

Ezek közül a hegyi széna volt a legértékesebb, mert a réti széna az már sárosabb volt, gyengébb tápértékű.

Persze, ha szoritott a munka, akkor egész nap vágtuk a fűvet, esős időben ha megázott a széna, sokat veszített tápértékéből, mert az eső kilugozta.

Ezt amunkát nem lehetett elhanyagolni, mert az értéktelen takarmányt az állatoknál nem tudtuk hasznosítani.

A jobb minőségű szénát a pajtába raktuk, a gyengébb tápértékű szénát a szűrűbe kasalba raktuk, ezt télen etettük az állatokkal, a jobb minőségű hegyi és kerti szénát ősszel

és tavasszal.

Télen a gyengébb széna is megfelelt, mert ilyenkor abrakot kaptak az állatok.

Péter-Pálkor kezdődött az aratás. Érésí sorrendben.

Őszi árpa, tavaszi árpa, buza, rozs, zab. A parasztembernél nagyon megerőltető munka volt az aratás, és emellett el kellett végezni háznál az állatok körüli munkát is - úgy az asszonyoknak, mint a férfiaknak.

Reggel az etetés időszakában kalapáltuk meg a kaszát.

Az asszonyok is elvégezték a ház körüli munkát, és csak utánna mehettünk aratni.

Ahol egész kaszaerő volt, egész kaszaerőnek nevezzük, ahol hárman voltak - kaszás, marokszedő, kötöző, ott könnyebben ment a munka.

Ahol nem volt meg az egész kaszaerő, ott bizony nehezebben ment a munka, nem volt kötöző, a marokszedő fölcsedte a markot, és visszafele menét felkötötték. Hát ez keserves munka volt.

Az volt a legjobb megoldás, a kisebb létszámú családoknál, ha két család összeállt, így alakult ki az egész kaszaerő, a munka is gyorsabban ment.

Az ilyen összeállítás azért történt, hogy minél előbb levéghassuk a gabonát, kevesebb legyen a szemvesztés.

Amit levágtunk egész nap gabonát, este kopéba hordtuk össze. A behordást is leginkább úgy oldottuk meg, hogy többben összeálltunk. Így hamarabb kazalba került a gabona, mert amikor érett a gabona esőért sáhajtottunk, hogy jó termés legyen, amikor beérett a gabona, akkor meg az eső elől kellett menteni.



Ha kepében sokáig állott a gabona, megcsirosodott, azért kellett mielőbb kazalba hordani.

Ha esős idő volt nyáron, aratás idején, bizony mondhattuk-ázik a gabona. Félítettük a gabonát, mert ebből volt az egész évi kenyérünk biztosítva, és azt tartottuk, ha kenyér van, akkor minden van.

Aratás után sem volt sok időnk a pihenésre, miután behordtuk a gabonát kazalba, a cséplés is megkezdődött.

De még közben a szőlőben is el kellett végezni a sarakolást, nyirést, permetezést.

A permetlevet rézgálicból és vízből százalékos arányban készítettük el. Esős időben többször, nyolcszor-tízszer is kellett permetezni.

A kukoricák fattyazása is erre az időre esett, leszedtük az alsó hajtásokat, kocsira raktuk, az állatok etetésénél felhasználtuk. Nagyon jó zöld takarmány volt.

Részlet a szőlőhegyből évszázados gesztenyefákkal.

A nyári munkák közé tartozott és elsőrendű feladat volt az is, a kiskertekben, a szőlőben a zöldségfélék ápolása. Mert téli- és nyáron frissen a kiskert<sup>ben</sup> és a szőlőhegyen a szőlősorok között termelt zöldségek biztosították a házi szükségletet.

A nyári ételek leginkább főzelékek voltak, zöldbab, spárgabab, gyenge tejesborsó leves, krumpli főzelék, tükfőzelék, töklevés, de nagyon jó étel volt pl. a kovászos uborka kovással vagy kenyérhéjával savanyították meg az asszonyok.

Az asszonyoknak a nagy munkaidőben hetenként még meg kellett sütniük a kenyeret is, este elkészítették, beáztatták a kovászt, és reggelre már ki is sült a kenyér, mert korahajnalra felkeltek azért, amire a mezőre menni kell, arra az időre már készen legyen.



A reggeli ilyenkor finom lángos vagy abban az időben a-  
hogy mondták langaló volt.

Megfoghagymázták, megssirozták, tejföllel leöntötték,  
laktató, jó eledel volt.

A lángos elsimítása.

A kenyér is jobb volt, formára is szebb, mert ez a  
mai prósza-kenyér!

A háznál sütött szép, gömbölyű magas volt, amit az  
asszonyok sütöttek, a mai meg lapos, mint a prósza.

Az asszonyoknak az egész évi mezei és ház körüli mun-  
ka mellett a fűzés-sütés nagy gond volt.

Lehetőleg olyan ételeket kellett készíteni, amivel  
a nehezebb munkát erővel bírni lehetett.

Nálunk több asszony is volt a családban, így a ház körüli munkák megoszlottak, de ott, ahol csak egy asszony volt a családban, ott bizony megerőltető munka volt számára a ház körüli és a mezői munka.

A nagy munka idején - kaszálás, kapálás, cséplés - ha volt lesütött husunk, szalonnánk, sonkánk - ezeket fogyasztottuk, ha nem volt, reggel ilyenkor paprikás krumpli volt, mert az erősebb étel volt, mint a rántott leves.

A reggeli időben sirin járt a rántott leves. Reggelire, de azért tejet is fogyasztottunk, különösen a gyerekeknek leginkább ez volt a reggelijük, persze, csak ott, ahol fejős tehenet tartottak.

De volt úgy is, a vacsoramaradékot ettük meg reggelire. Az asszonyok úgy főztek meg, hogy maradjon belőle reggelire is.

Az ebédnek főtt ételnek kellett lenni, husleves, főzelékek, mert ezeket megkívánta a szervezet nyáron.

Így nyári időben aztán reggeli, ebéd, vacsora főtt ételekből állt.

Napjainban már más az étrend, de reggelire ma is fogyasztunk pl. rántott levest, sült krumplit, ezt még vacsorára is fogyasztjuk fagyos szalonnával.

Nem győszöm eléggé hangsúlyozni, az asszonyok munkája nyáron nagyon-nagyon megerőltető volt számukra és ezt a nehéz munkát csak a túsórl pattant edzett paraszt-asszonyok bírták.



A mai nőszemélyek nem tudnák elvégezni ezt a nehéz munkát, amit itt felsoroltam, de nem is kell, mert nincs rá szükség a fejlődés útján haladva, ezek mind könnyebbé válnak.

A nyári munkák idején a nap is hosszabb volt, uszonnaidőt tartottunk, füstölt turót, tejfölös turót zöldpaprikával, zöldhagymával vagy foghagymával keverve kenyérral fogyasztottuk. A kenyér az reggel, délben, uszonnára, vacsorára hozzátartozott az ételhez.

Mert legtöbbször olyan ételt készítettek, amihez kenyeret fogyasztottunk. Persze, ha akadt húsfélelég, szalonna, sonka, pörce, ezeket is fogyasztottuk uszonnára.

A cséplés is nagyon keserves munka volt a régi időben.

Magánjáró gépek még nem voltak, kézi erővel tolták, huzták egyik háztól a másikig, vagy lófogattal.

Lófogattal általában a dombosabb helyeken vontatták a cséplőgépet és a meghajtógépet.

De itt aztán még a kézi erőre is szükség volt, tolták, nyomták, huzták, mielőbb a helyére tudják állítani a gépet, kázhessék a masinálást.

Az apámnak is volt egy cséplő garniturája, de haszon ebből nem sok volt. Cséplés végeztével kimérte a munkások részét, alig maradt valami, harmadik, negyedik részért csépeltek.

3-4 q volt a gépes gazdász, ebből mérte ki, ugyancsak a 3-4 részért dolgozó cséplőmunkások bérét.

Itt már 3-4 % volt a rész.

Látszólag a gazdának több maradt, de ennek egy részét az üzemanyag meg annak a messziről való helyszíntre fuvarozása felemésztette, úgyhogy nemsok maradt meg, amit haszonnak lehetett mondani.

A régi parasztudvarokhoz tartozott a szűrű. Idehordtuk cséplés előtt a gabonát, ebben az esetben is volt úgy, hogy többen összeálltunk, így előbb ment a munka, a cséplés is ugyanagy történt.

A kazlakat úgy raktuk meg, hogy a gép a két kazal közé tudjon állni. A szűrűben raktuk meg a szalmakazlakat is, és az etethető polyvát. Vagy kazlakba raktuk és szalmával lefedtük, vagy behordtuk a pajtába.

A töreket, amit etetésre nem tudtunk felhasználni, almolásra használtunk. Mint említettem is a szűrűben volt kazalba rakva a széna is, amikor a zabot cséplték, ez későn érett, ennek a szalmáját is a szénakazlakmellé raktuk, mert jól lehetett az állatok etetésénél értékesíteni, mivelhogy jóízű takarmány volt. Jóízűen megették és a jólakottság érzését keltette az állatoknál, tápértéke nem nagy volt.

A lóher, lucerna cséplésnél fennmaradt szalmát is etetésre használtuk fel, ennek már nagyobb volt a tápértéke, mint a zabszalmáé. Az aratás utáni időszakban és a cséplés időszaka között még el lehetett végezni a tarlóhántást és azután következett a keverőszántás vetés alá.



Megint az aszonyokról kell beszélni, mert a cséplés ideje után kezdődtek a babszedések, amiszintén szükséges volt, mert az étkezésnél a babból készült ételek az erősebb ételk közé tartoztak, na meg piacra is vittük, pénzszerzési lehetőség rejlett benne, futós vagy guggos babot termeltünk

amit otthon szárítás után kicsépeztünk.

A futós borsót a kukoricaföldön, a guggost inkább a megyék szélén termesztettük.

A babszedés két esetben történt, ahogy érett a tarka bab, és a gömbölyű cseresznyebab, érési sorrendben szedtük.

A békahátú lapos barna csikos bordó színű cifra csikos volt a cseresznyebab. A nyári munkák után következtek a kora őszi munkák, buza, rozsvetés, őszi árpa vetése, a tavaszi árpát természetesen tavasszal vetettük.

Általában a buza után rozsot vetettünk. Az őszi növények betakarítása, pl. krumpli, kukorica, ahogy elvetettük, ugyanolyan sorrendben értek be és takarítottuk be. Előbb a krumplit, utána a kukoricát, répa-kukorica egy időben került betakarításra.

A burgonya betakarítása kapával kivágtuk a bokrokat, kiszedtük a krumplit, kosarakba raktuk és osztályoztuk, apró, vető és öreg krumpli.

Utána kocsira raktuk, otthon a szérüs kertben külön-külön az apró és öreg krumplit elvermeztük. Ha nem tudtuk aznap hazahordani a krumplit, krumpliszárral letakartuk a határokat. Ha jobb idő volt, száraz idő- száraz idő jelentette a jó időt, csak ilyen esetben lehetett a krumplit vermelni a határban, de ha volt hely a pincébe is raktuk a krumplit.

Ha kupacba raktuk a szűrűbe, jó idő esetén néhány nap mulva földeltük, de előzőleg szalmával leterítettük. Nedves, sáros időben várni kellett a leföldeléssel, azért, hogy a krumpli fujja ki magából a nedvességet.

Ha nedves állapotban földeltük volna el, megrothadt volna. A kukorica-törést is úgy végeztük, többet összeálltunk a kukoricát csámástul törtük le, kocsival hazahordtuk, pajtában vagy a konyhába, ahova csak lehetett rakni, beraktak, és amikor végeztünk a kukoricatöréssel, hívtunk fosztókat, kifosztottuk a kukoricát, padláson vagy gómban tároltuk.



Fosztás után sültkrumplit, savanyupaprikát, diót, sült vagy főtt gesztenyét adtunk a fosztóknak, meg bort.

A fosztásután egy kis tánc is szokott lenni, citerára táncoltak.

A kukoricacsumát a teheneknek adtuk ez is jószáraz takarmány volt. A kukoricafosztás közben ment a mese, az idősebbek mesével szórakoztatták a fosztó közönséget. Amikor vége volt a fosztásnak, nemcsak tánc volt, de dalolgattak is a fosztók jókedvükben, így szórakozott a parasztember munka közben. Másképpen szórakozásra nem igen jutott idő, de pénz sem. A zenekar is nagyon egyszerű volt, citera, később szájharmonikára táncoltak a fiatalok, az idősebbek inkább dalolgattak, de azért közülük is az idősebbek táncra perdültek.

Az ilyen fosztások esetén az is előfordult, hajnal felé verődtek haza a fosztók. Szórakoztatóak voltak ezek az összejövetelek, mert abban az időben nem volt kulturház, mint manapság, időnként az iskolában szoktak előadásokat tartani, amit a tanítók tanítottak be a fiataloknak, de az idősebbek is vállaltak egy-egy szerepet.

Nyáron az iskola pajtájában volt a színpad, a közönség kinnt ült az udvaron a pádokon. Télen az iskolában voltak a szindarabok lejátszva. Sokszor megtelt az iskola, de az udvar is egy-egy jobb szindarab előadásánál.

A nehéz munkavégzés mellett azonban kevés idő jutott a szórakozásra, ennek is meg volt a maga sorrendje. Abban az időben tartották, amikor a munka nem szorított, leginkább télen. De egy-egy esetben nyáron is volt előadás, hogy szórakozása legyen a falu népének.

Ha pl. a gyerekek adtak elő szindarabot, akkor minden szülő elment megnézni gyerekeit, hogy játszik a szindarabban, de még a rokonság is.

A burgonya, kukorica betakarítás után nagy munka volt a szűret, de még ennek előtte a kukoricaszár vágását és hordását kellett elvégezni, mert télen a kukoricaszár hasznos takarmány volt. Levágtuk a kukoricaszárat kárlóval, kévébe raktuk a szár vágásánál kikapát is használtunk, kévébe taktuk sáskötéllel vagy fűzfavevesszővel összekötöttük, amikor végeztünk a vágással, összeraktuk határba, összetámogattuk, utánna hazahordtuk a szűrűbe.

Ugyancsak határba vagy kazalba raktuk, a határ gömbölyű forma volt, a kazal meg hosszúkás.

A kukoricaszárat, ha sikerült betakarítani, jó takarmány volt, mint ahogy mondják, a jó szár szénát, a rossz szár szalmát, de a legrosszabb szalmát sem ér - ez közmondás volt a paraszti életben.

A betakarítási munkákkal azért is sietni kellett, hogy a vetési munkát időben el tudjuk végezni. Szántás, vetés, lófogattal történi, vagy tehenes úkrös fogattal.



A vetés során három szántást végeztünk, a kapás növények után vetettük a búzát, ha őszi árpát is vetettünk, buza, őszi árpa, a kapás növények után lettek elvetve., mert ezek igényesebbek voltak, mint a rozs. Jobb, lazított talajt igényeltek.

De pl. volt ha volt lóher vagy lucerna földünk, abba vetettük a búzát, őszi árpát.

A rozs mint utolsó növény került a buza után a vetésforgóba 2-3 évenként.

Trágyázás után ez nem volt annyira igényes növény. A kapás növények alá trágyáztunk, éppen ezért jó minőségű földbe került a buza, még a rozs is jó termést hozott a letrágyázott földben.

Buzánál, őszi árpánál a kapált föld számított legjobbnak, mert gaztalanabb, apróbb szemcséjű föld volt. az őszi mélyszántás után a kukoricaföldből, amikor azt felszántottuk, a kiszántott kukoricatövét is lehordtuk, a föld szélére, mert a művelésnél akadályozta a munkát.

Ha ez nem maradt benn, egyenletes sima lett a föld az el-munkálás után. A gazdálkodó parasztembernem túrta meg a földjén a giz-gaszt, mert pl. az ilyen kukoricatő aratáskor is késleltette a munkát, mert minduntalan belevágta az ember a kaszát az ilyen koncsékba.

Na meg aztán azért is jobb volt a buza alá a kapált föld, mert a nyári csepadék jobban beivódott a talajba.

A búzára minden képpen ügyelnünk kellett, hogy jó termést hozzon, mert az abban az időben jó pénzszerzési lehetőség

volt.

Abban az időben, amikor egyéni gazdák voltunk 10-12 q buza termett egy kh. földön, és ez már jó termésnek számított. A műtrágyát abban az időben nemigen ismer-

tük. Az 1930-as években emlékezem mi is kaptunk műtrágyát kísérletképpen, és jelentést kellett küldeni az illetékes szerveknek az eredményekről. Hogy melyik volt az illetékes szerv, arra már nem emlékezem. Pénzért abban az időben még nem bocsájtottak ki, de akkor erre a parasztnak pénze sem lett volna.

Az őszi betakarításkor répa és krumpli - amint már említettem határba vagy a pincébe kerültek, a répát azt úgy téptük, megfogtuk a levelek szárait és kirántottuk a földből. Ha nagyobb mennyiség termett a répából, levermeltük a szűrűbe a krumpli rakások mellé gömbölyű vagy hosszukás határokat csináltunk.

Nyár végi, őszi eleji munka volt még a sarju széna betakarítása. Ugyanúgy mint az előszénát megszáritottuk, megforgattuk, összegyűjtöttük és hazahordtuk, ha volt még hely a pajtába - odaraktuk, ha nem a szűrűbe kazlakba raktuk.

A pajtába inkább lucerna lóher ha volt, és az előkészítési széna került, mert ezek értékesebb takarmányok voltak.



A széna- szalma kazlak tetejét leszoktuk csaptatni, előzõleg szalmával jó vastagon befedtük, nehogy beázzon, mert ha beázott - már romlott a széna minõsége, megrotthadt, megpejhedt.

A csaptatókat úgy csináltuk, karvastagságú akácfa két végénél összekötöttük, sás vagy zauppkötéssel ráhelyeztük a kazlakra, egyik fele a kazala egyik oldalán, másik fele a másik oldalán lógott a föld felé, 4-5 méteres kazalra 4-5 csaptatót helyeztünk el, nehogy a vihar elsodorja a kazal tetejéről a szalmát.

Ha nagyon szeles idõk voltak, olyankor súlyt is kötöttünk a fák végére, kisebb tuskókat, vagy téglát. Így aztán a nagyobb súly miatt a vihar sem tudta elhordani a kazlak tetejét. Vigyázni kellett a szénára és az egész takarmányokra, mert éppen olyan fontos volt, mint a kenyérgabona. Ezekbõl tudtuk az állatokat fenntartani.

Ha egy törzsgyökeres parasztesalád állatállományáról beszélünk, elmondhatjuk, egy pár ló, anyakancát tartottak. Az utánpótlás biztosítására is, de eladásra is neveltek csikókat.

Egy vagy két tehén kettõs hasznosítással tejtermék és szaporulat szempontjából.

A középparaszti család, mint a miénk is pl. egy lófogat egy-két fejõs tehén volt, de még egy-két olyan növendék állat is volt - üszõ vagy tenyészbika. Hogy megemlítsen olyan parasztesaládnál, ahol lófogat nem volt, ott a fejõs teheneket igavonásra is használták.

Igy hármas értékesítésről beszélhetünk - igavonás, tejtermék, szaporulat. A ló és szarvasmarha mellett elmaradhatatlan volt egy-két anyakoca, ezeknek szaporulatai, pénzt jelentettek a gazdálkodóknak, ezek mellett a házi szárnyasok, csirke, tyúk, gyöngytyúk, kacska, liba, rangosabb háznál a pulyka tenyésztése, a tojás biztosítása, és a pénzszerezési lehetőséget biztosítottak ugyanakkor a friss húsellátást is.

Szárnyasokat, tejterméket, tojást, gyümölcssel együtt heti piacon értékesítették Nagykanizsán.

Ahhoz, hogy az állatállományt feán tudjuk tartani - időben kellett végezni szántást, vetést, művelést, betakarítást, de még az etetést is.

És ha a rossz időjárás közbeszólt, bizony fel kellett kötni a gatyaszárát a parasztembernek, ha hasznát akarta látni egész évi munkájának. Mert hogy közbeszólt télen a szeles havas időjárás a favágásnál, ugy közbeszólt tavasszal, nyáron, ősszel esős vagy száraz időjárás.

Igyaztán a munka végzése is eltolódott, késett.

Az őszi munkavégzések közül jelentős volt pl. a szüret. Ennél a munkánál sem lehetett késlekedni, kivéve, ha szép napos idő volt.

Szüretkor is éppenugy, mint a kukoráca törésekor segítséget hívtunk, hogy minél előbb kádba kerüljön a szőlő.

Ennél a munkánál az első volt a hordók mozása. Először forró vízzel, utána forró vízzel való kiöblítése, amikor a hordók rendbe lettek téve, kezdődhetett a szüret.



Régen századunk elején nemigen használtak a gazdák szőlődarálót, csübrökbe összemaszolták a szőlőt, utána zsákba rakták, betették a préateknőbe és lábbal tiporták ki. Ebből folyt ki az előlé. Ezt a műveletet könnyítette meg a daráló. Amikor kitiporták a szőlőt, zsákból beleöntötték a kádba, a kádból is előlé folyt és csak utána került a bályányos prés alá. Ha a szüret megtörtént, a szőlő kádba volt, utána már a férfiak dolga volt a préselés.

A préselés az úgy szokott történni, nappal végezték az őszi betakarítási munkát, vagy egyéb munkát, este fölmentünk a hegyre, megraktuk a prést, s reggelig huzzuk.

Hajnal fele hazamentünk, elvégeztük az állatok körüli munkát, utána visszamentünk, leszedtük a prést, újból megraktuk, jól meghuzzták, és végeztük utána a nappali munkánkat. Ez így ment sorban, míg nem végeztünk a préseléssel.

Télen időt szakítottunk arra is, a téli munka mellett, hogy a borfejtés sem maradjon el.

Ugyhogy a parasztember mindig talált munkát, amit el kellett végezni. Visszatérve pl. az apró jószág, kacsák, libák, tollával kellett megtölteni a vánkost, dunnát, erre minden családnak szüksége volt, de amelyik háznál volt eladó-sorban lévő lány, annak már erre az időre készen kellett lenni dunnának, vánkocnak, mert abban az időben nem volt még paplan.

Ha így vesszük, akkor a szárnyas állatok is hármas hasznot hajtottak. Eladás, saját szükségletre mint hússal, és végül a tollát is felhasználták kacsánál, libánál.

Kacsát, libát pl. nyáron megkopasztják, tollát szakba rakják, télen kifosszák.

A férjhezmenéskor általában két dunnát, hat vánkost adtak. Régebben háznál szütt kendő, szakajtó ruhából lepedőből kaptak a férjhezmenő lányok, ehhez jött még a csipkés vászon alsóruha, pl. a péntő, ezeknek az elkészítése általában télen történt, vagy olyan időben, tavasszal nyáron ősszel, amikor egy-két hétig is esett az eső.

A baromfi-udvarban tenyésztett szárnyasok mellett az erdő csapdával vagy fészkek kitevésével változatossá tudtuk tenni az étrendet.

Csapdával fogtuk a fácánt, foglyot, nyulat, de még az őzet is. Fészekből szedtük űrvös, gilice, vadgalamb, szürdölmányos calbehordó kánya fiókáit, de volt olyan is, aki az verébfészkeket is kiszedte, nagyon izletes pörkölt készült belőle. Télen a fekete kánya husát levesnek főztük meg, de pörkölt is készült belőle, hús rágda volt, nem főtt meg puhára.

Ezeket a kányákat is csapdával fogtuk. Ha pl. a régi parasztember életét, munkáját össze akarjuk hasonlítani a maival, úgy a föld megművelésénél, mint az erítés cséplés munkálatainak összehasonlításánál óriási különbség van.



Szántásnál vetésnél a korábbi állati igevonás és kézi erővel végzett vetés, művelést ma géppel végzik, nagyüzemben a szőlőt is, de ma már a korábbi kézzel végzett betakarítási munkák nagyrésze is géppel történik.

Krumpli, répasszedés, és még sorolhatnám tovább. Az aratás-cséplés a korábbi századeleji, ~~KAKKALÁK~~ aratást még az 1960-as években végeztük még kézzel, ezt felváltotta az aratógép rendre vagy kévébe rakta a gabonát, vagy összekötötte a kévét.

A régi cséplés keserves munka volt kézcseppel, később a század elején megjelentek itt-ott már a cséplőgépek is.

Demég mindig használatban volt a kézi csép, ezek a cséplőgépek kézi hajtásúak voltak, 12 kévét kellett lehajtani egy-egy személynek és ez nem volt könnyű munka.

A kézzel hajtott cséplőt felváltotta a járgánnyal meghajtott cséplőgép, ez már megkönnyítette a cséplési munkát.

A járgányos cséplést váltotta fel a benzinnmotor, ez már nagyobb teljesítményre volt képes, de huzatása egyk háztól a másikig elég keserves volt.

Az űnjáró Fordson traktorok alkalmazásával a huzatási gond megszűnt, ezek már nagy teljesítményű gépek voltak. Persze a cséplés izzasztóan nehéz munkáját még ezek sem voltak képesek megoldani, az megmaradt.

A termelőszövetkezetek megalakulása után a kombájnok megjelenésével eltűnt az aratás-cséplés a földművelő ember életéből.

A mezőről egyenesen a magtárba kerül a szem. Amint már említettem az én apámnak is volt cséplőgépe, 1911. körül vették, ezen kívül még kettő volt ilyen a községben, amilyen az Üvé volt, és bizony elég megerősítő volt egy cséplőgépet fenntartani egy parasztembernek. Ez a cséplőgép a Magyar Királyi Államvasutak Gépgyárából származott.

Az 1930-as évekig használták, benzinnel hajtották meg, vidékre is eljártak csépelni, de ebből megélni nem nagyon lehetett.

Ha összevisszámoljuk a karbantartást, fuvarát, nem sok marad meg a haszonból a cséplő gazdának, annyiban azonban előnyös volt, mindenki számára, hogy főlváltotta a korábbi emberi és állati erővel végzett nehéz cséplési munkát.

1945 után a magam gazdája voltam, fiatalon kerültem a gazdálkodásba, édesapám meghalt.

Egy idejig még folytattuk az Őregjeinktől átvett mezőgazdasági munkák végzését, de úgy ahogy a fejlődés ment lépésről lépésre - mi is a modernabb gazdálkodást kezdtük folytatni.

Már az egyéni gazdálkodásunk idején használtunk műtrágyákat, amivel tudtunk a termésünket fokozni, ezekhez a Földművelésügyi Minisztériumon keresztül jutottunk hozzá, ezeknél vetőgépet is lehetett kölcsönözni, amikkel pontosabban lehetett vetni és mélyebbre rakta a szemet, így jobb lett a magány, egyenletesebben kelt a növény,



mint amikor kézzel vetette el az ember. Mert ugye régen kézzel vetettük el a magokat, elszortuk a földbe és elboronáltuk.

Buzát, rozsot, zabot, árpat kézzel szórtuk, a kapás növényeket kapával raktuk el.

~~XXXXXXXXXXXX~~ Itt még azt lehetett mondani, hogy az állati erővel vont vetőgép nagy fejlődés volt a paraszti gazdaságokban, akkor amikor még egyénileg gazdálkodtunk.

Az 1959-ben megalakult termelőszövetkezetben az első időszakban bizony még kézzel is vetettünk. De itt már nagyon szorították a géppel való vetést, mert ez pontosabb volt, ha meg jobb is a magágy miatt.

A termelőszövetkezetek megvalósulása idején az első időben még Hoffer traktorok végezték a munkát, a gépállomáson keresztül, ennek egyik részese voltam én is, mert akkor a tsz-ből elmentem traktorosnak, egy rövid idejig jártam én is Hofferral. A körmös Hofferokat hamarosan felváltották a gumikerekes traktorok, zetorok, majd később a szovjet MTZ traktorok.

Ezekkel még gyorsabban és jobban tudták a talajt művelni. A mostani gazdaságunkban nem igen lehet beszélni arról, hogy mint egyéni gazdaság lenne ez, mert csak háztáji és kiegészítő gazdaságokról beszélhetünk.

Én mint egyéni paraszt ugy is szerepel az egyéni nyilvántartásban, van 3-4 hold hártkerti és belsősségi területem, ebben a munkát korábban tehénfogattal végeztem, később géppel is, a gépet a tsz biztosította.

Később vettem egy háztáji traktort, jelenleg/ ezzel végzem a háztáji munkát, szántást, vetést egyaránt meg a betakarítási munkát is.

Trágya hordást, szénahordást, szorult esetben még ki-segítő munkát is a rokonság körében.

De nemcsak a munka menét, az ami megváltozott, a mai-tól különbözik a régi. A lakás külső is belső is meg-változott a paraszti életben. Az én maiháza középmo-dera, új ház félkomfortnak megfelelő, vízvezetékekkel ellátva, fürdőszobás, előszobás, konyha, ezekhez tar-tozik még egy nyári konyha, három szoba, garázs, mert van egy 412-es Moszkvicson is.

Gazdasági udvarban tyúkál, sertésól, istálló, pajta és egy műhely, olyan szeresster-féle műhely ez.

Vas és fa munkát egyaránt elvégzem a ház körül. A ház előtti udvar virágoskert, így a mai udvarrészem három udvarrészből áll. Virágos udvar, gazdasági udvar, gyü-mölcsös. Visszatérve a lakás belsőre, a két szoba belső is modern kombinált szobabutorral van berendezve, padlós mindkét szoba, mindkét szobában szőnyegek vannak letexit-ve, előszoba, konyha, fürdőszoba, cementlapos padlózat. Fürdőszoba, konyha csempézett.

A harmadik szobában régebbi butor van. A lakáshoz még egy kamara, és alatta lévő földpince tartozik.

A régi házat 1955-es években bontottam le, 1952-ben a régi házban fennhagytam egy szobát meg egy konyhát, mert saját erőből építettem, nem vettem fel kölcsönt,



mert abban az időben egyéni paraszt kölcsönt nem kapott. Egyik éven felhúztuk a f lat, rátettük a tetőt, másik éven bepucoltuk, majd utánna, két-három év alatt bebutoroztuk.

Hát bizony ha ehhez a házhoz hasonlítjuk a régi egy szobás füstökonyhás pitaros házunkat, és annak szobabelsőjét, akkor azt kell mondanunk, óriási a különbség a kettő között, éppen úgy mint mindennapi életünk összehasonlítása az új a régivel.

A favágásra visszatérve ma is folytatják az erdőn, de ma már nem mint napszámos favágók végzik a munkát, hanem mint erdőgazdasági dolgozók, csemetsépolás talajelőkészítése, erdősítések, ezt a munkát szok végzik a faluból napjainkban, akik nem járnak el állandó munkára. Ezzel a munkavégzéssel jó kereseti lehetőség kínálkozik.

A tűzifát az erdőgazdaság biztosítja a falu lakóinak részére, de nemcsak a falu részére, mert a mai modern korszerűen gépesített erdőgazdálkodás és fakitermelés, fafeldolgozás és szállítása folytán távoli vidékre, a tűzifát és egyéb faanyagot, még külföldre is.

Ha az ember elgondolkozik egy kicsit szinte nem is tudja számát annak, mi minden történik körülötte - olyan gyorsan pörögnek az események. Állnak be változások a falusi emberek életében, azató bi 10-15 évben.

Az erdőgazdaságnál napi 100 Ft-ot megkereshet az ember és az mellett a napi munkát is el tudja ott-hon végezni. Ez a kereseti lehetőség jól jön és főleg olyan családok vannak előnyben, ahol 3-4 kereső is van. Kettő üzemben dolgozik, kettő ott-hon körüli munkát végzi és a tész-ben dolgozik, és amikor a tész-ben nincs munka, mennek az erdő-gazdaságba dolgozni.

Ha már az erdőről beszélek, megemlítem az erdő más-fajta kereseti lehetőséggel is szolgál napjaiban is.

Tavasszal hóvirág-ibolya nyáron a gomba, ősszel az erdei gyümölcsök, ezeket éppúgy gyűjtögetjük, mint régen. A nagykanizsai piacon jól lehet értékesíteni. Napjaiban a tész gépesítésé folytán munkaerő szabaddul fel úgy, hogy a tész-tagok is csak egyes időszakokban dolgoznak, tavasszal nyáron ősszel, amikor éppen kézi munkára szükség van, és így nyílik lehetősége arra, hogy egyéb munkával is tud foglalkozni a tész-dolgozó.

Lassan a falun élő emberek 1/3-a üzemi munkás lesz. Leginkább Nagykanizsán helyezkednek el, Egyesült IZ-zó, Téglagyár, DKG, Butorgyár, Sörgyár, és még egyéb kisebb üzemekben.

De azért egy tag van a tész-ben is, a többi meg eljár pénzt keresni.



Csucsidőben a tsz tag végzi a vállalat kötelezettsége után a munkát a tsz-ben, amiért szintén megkapja a neki járó bért és egyéb juttatást.

Néhány szót szólok a családfáról is - bátyámtól, édesapámtól hallottam a nagyapám is volt bíró ebben a faluban, elég pattógós, csattogós ember volt, mert még a zsandároktól sem ijedt meg, amikor igazat látott. Megmondta nekik, hogy ti itt nem parancsoltok, itt én vagyok a bíró.

Egyszer két olyan betyárféle embert küldöztek a pandurok, ezek az emberek bemenekültek az udvarára, beszorultak a bíróhoz. Öregapám pártjukat fogta, azt mondta a panduroknak, takarodjanak a faluból, ezt a két embert pedig nem bántják. Mindig pártját fogta a szegényembernek, éppen ezért köztiszteletnek örvendett a faluban.

Az apám is résztvett a falu közösségi életében, prezsi-der volt vagy kurátor más néven, közbirtokossági elnök és ha halála be nem következik, a községi bírói tisztet is elnyerte volna.

55 éves korában meghalt. Sajnos akkor, amikor már előljáró volt, utánna bíró lehetett volna.

Én mint a fia 18 éve tanácsstag vagyok és most már 4 éve tanácsi kirendeltségi vezető, és tanácsstagi csoportvezető is vagyok. Nem hivatkozásként mondom el ezeket, csak azért, hogy képet adjaka nagy vonalakban a család életéről, úgy a régiről, mint a mostaniról.

Mint egy törzgyűkeres parasztcsalád életéről, és úgy is mondhatom, egy kicsit tisztelték is beannlket és a mai napokban is tapasztalom, de én is megadom a tiszteletet, mert az kölcsönös alapon válhat mindannyiuk hasznára.

Az egymás iránti tiszteletre, egymás becsülésére a mai nap is szükség van, nem is kis mértékben, úgy a vezetőknek, mint a népnek.

A falu képéről ha beszélünk el kell mondani, 1940. után változott meg, eltűntek a zsúpos házak, az utóbbi lo esztendőben pedig egészen modern lakások épülnek a községben. Ugyanez vonatkozik az utcákra is, ami beletartozik a falu képébe, utburkolások, járdák építése, kulturhás, klubszoba, ezek mind a fejlődés képét mutatják.

A korábbi szénégetésből, erdei termék gyűjtögetéséből, paraszti munkából élő falu népe, de a falu is ma már egészében más képet mutat.

Kis község lévén 583 lakossal - autó 30 felett van, rádió minden háznál még kettő is akad, hálózati és zsebrádió, magnetofonok, televízió minden második háznál van. Az ujonnan épülő lakásokban mindegyikben fürdőszoba van hidrofornos megoldással.

És végezetül több olyan család van a községben, akiknek több százezer forintos takarékbetétkönyve van.