



Ötlető: KISS ZÓZSEF

Ötletés ideje: 1976.

TART.: ÜNNEPNAPOK, HÉTŐZNAPOK

42 lap, 7 foto

Földrajzi mutató: KUNTAS

Szakmutató: XIX

PAPÍRIPARI VÁLLALAT



KISKUNHALASI GYÁRA

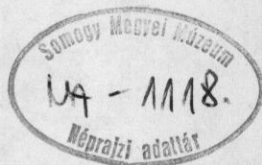
LELTÁRKÖNYV

ÁTVEZETVE AZ EGYSÉGES LTK. 3530-AN TETEL ALÓL

3530.

~~3060~~

V/15/53.



Ü N N E P N A P O K -

H É T K Ö Z N A P O K

összegyűjtötte:

K i s s J ó z s e f

ny.ált. isk. igazgató.

K u t a s

Somogy megye.

A kökény

Kékült, feketedett a kökény. Szürkés hamvát le kellett törölni, de még kemény volt. S ha megharaptuk, rettenetesen savanyu. Amikor néhány szem előkerült a zsebből s mutattam öregapámná, mindjárt mondta is:

- Nem jó még a kökény, a " kökönye ", mert nem csipte meg a dér. Igaz, hogy délutánonként még „mesztéláb” szaladgáltunk, mert " kimélni kellett " az agyon toldozott-foltozott lábbelit. Nemezszer hallottuk is:

- Minek ilyenkor cipőt szakgatni? Majd elővennétek a télen, ha hideg lesz!

Igy jó volt az október végi idő, de hiányzott a kökény, mert nem volt dér. Dehát az idő mindent magával hoz előbb vagy utóbb. Így aztán - akkor is mindenszentek táján volt - egyik estefelé azt mondta öreganyám:

- Nagyon kitisztult, meg holdtölte is van, hajnalba fagy lössz, mög dér.

Még az eresz alatt lógó, de eléggé meg nem száradt, eléggé husos piros paprika füzérek is leszedte és pajtába kasztotta fel, mert amint mondta, akkor megposhad és elrohad. Arra még nem volt jó, hogy kenyérsütés után a tepsibe rakva a kemencében szárítgassa.

Másnap csakugyan arra ébredtem, hogy a kert derekán álló nagy diófáról erősen hullott a levél, különösen, mikor a rátelepedett varju sereg hangos károgással elröppent. A kert olyan volt, mintha vékony hóréteg lepte volna be, úgy fehéredett rajta a dér. Igaz, hogy mezitláb már nem lehetett járni, így harisnya nélkül felhuzhattam a gyapjuból kötött " tutyit ", mely alá kétrétü kender " csöppüvászón " volt vetve. Ez volt a talpa. Nem új vászon volt, hanem az elszakadt pajtáslepedő maradéka, melyet még fel lehetett használni.

Mivel a dér megfogta a kökényt, délután elmentünk a gyermekekkel " kökönyézni. " Amikor ettünk, igaz, hogy félrehuzta savanyúsága a szánkat, még ha vadon is termett a " vágásban. "

Elmondta id. Váradi József 78 éves kutasi lakos.

Nyársdugás

November végén, ha meghidegedett az idő, azért nap mint nap, hajnalban a faluban hol itt, hol ott visit a disznó, amint a böllér öli és a gazdasszony kavargatja a fazékba folyó és gőzölgő piros vért, ami nélkül igazi véreshurkát nem lehet tölteni. Aztán egy kis pálinkázás a lefogókkal s már magasra is csap a szalma lángja, amely alatt pörköldik a disznó s a szellő messzire elviszi az édes-kesernyés égő szőr szá-

gát. A kutyák vonítása is csak addig tart, míg a disznó visitásáé, hogy aztán oda settenkedjének s felnyalják a földre ~~dugát~~ csurgott friss vért.

A kora reggeli járókelők " jó munkát " köszöntve kiáltanak be az udvaron szorgoskodóknak. A közelben lakó gyermekek és legények pedig még reggel összebeszélnek s készülnek a nyársdugásra.

Már kora délután keresnek és vágnak valamelyik bokorról egy sokágu ágat, melynek ágacskáit ki is hegyezik, hogy majd jobban rá lehessen huzni a hurkát, kolbászt.

Aztán valamelyik háznál nagy kuncogás, nevetés közben írják a nyárslevelet, lehetőleg versben. Az aztán igazi kollektív munka, mert mindenki mond valamit, amit szeretne, ha bekerülne a levélbe. Megviccelik a böllért, a kásakeverő és hurkatöltő asszonyokat, a disznóölésen résztvevő rokonokat, szomszédokat. Ezekben a nyárslevelekben bizony eléggé vaskos népi szólások, mondások s kifejezések vannak. Ez az elkészült nyárslevél aztán rákerül a nyársfára.

Besötétedés után elindulnak a nyársdugók. Belopóznak az udvarra s a hát bejáratí ajtajához támasztják a nyársat. Ezután megzörgetik az ajtót vagy megzörgetik az ablakot. Valaki kijön érte a házból s beviszi, hogy róla a nyárslevelet levéve, elolvassák. Van is nagy nevetés a levél olvasás közben, mikor egy-egy ~~tr~~éfás sorra kerül sor a " jókivánságok " közül.

A háziak ezután a nyársat megrakják hurkával, kolbásszal, sült hussal, hájas pogácsával. Nemegyszer még töltött káposzta és egy üveg bor is kerül a nyársra.

Aztán a megrakott nyársat kiteszik az ajtó elé. Odasettenkedve igyekeznek a nyársdugók a megrakott nyársat elvinni. A nyársdugókat viszont a házbeliek lesik és szeretnék őket megfogni. Nagy hajkurászás kezdődik ilyenkor. Nemegyszer reccsen a kerítés, szakad a nadrág a nagy futás közben, mert bizony nagy szégyen, ha valakit megfognak a nyársdugók közül.

Ha sikerül a megrakott nyársat elvinni, van nagy öröm s tüstént nagy evészet a finom falatokból. Ha megfogják a nyársdugókat, bizony becipelik a házba és most már együtt lakmároznak a disznótoron.

Régebben nemcsak a gyermekek és legények, hanem még a házas emberek is télen bandába verődve dugták a nyársat, Ma már kihalóban van ez a kedves szép szokás, mely a téli estéknek vidám színfoltja volt.

Saját élmények alapján.

Szomszédolás

Az én gyermekkoromban úgy kellett igyekezni, hogy még lámpagyújtás előtt megtanuljuk a leckét. No, nem volt az olyan sok, hogy ne győztük volna. Mivel délelőtt és délután is mentünk iskolába - osztatlan egy tanerős iskola volt - már ott megtanultuk azt a néhány sort. Erre azért is szükség volt, mert bizony az otthoni pipics, meg az "ötös" petróleum lámpa mellett nem nagyon lehetett látni. Nagyobbra pedig nem jutott. Hogyan is jutott volna, mikor két fillér volt egy tojás, a petróleum meg 40 fillérbe került literenként.

Igy aztán a korai jószág etetés, itatás, meg vacsorázás után mentünk szomszédolni, ami nekem nagyon tetszett.

Édesapám elővette a "lámpást", melynek négy oldala volt. Ebből három üvegből, egy pedig, ahol ki lehetett nyitni mint az az ajtót, bádogból. Aztán ha meggyújtotta a benne lévő pipicset, megindultunk valamelyik közeli házhoz. Édesanyám is fogta a rokkáját s hozta magával. Édesapám elől, utána én s végül édesanyám. Gyakran meg kellett állni s édesapámnak hátrafelé világítani s mutatni a gyenge világítással az utat a nagy sárban. Így is nemegyszer megtörtént a baj, hogy a fatalpra szegezett bőrdarab lecsuszott a lábamról - olyan papucsszerű házilag készült lábbeli volt - s édesanyám által kötött tutyival, melynek talpa alá "kendervásznat" vetett, beleléptem a sárba.

De hát a világ minden kincséért sem maradtam volna el a szomszédolásból, ahogyan az ilyen esti látogatásokat nevezték. Három-négy háztól is összejöttek s persze, mi gyerekek is.

Az asszonyok fontak, a férfiak beszélgettek. Ilyenkor egy-egy zsákravaló kukoricát is lemorzsoltak pipázgatás, néha borozgatás közben. Mi meg a kukoricacsutkából hol górért, hol várat építettünk vagy az első összeveszésig, vagy addig, míg elő nem kerültek a mesék vagy a katonás történetek. Mert a szomszédolásnál a férfiak közül ki azt mesélte el, hogy hogyan is volt a közös bakáknál vagy éppen a vártüzeireknél. Egyik Reichenberget emlegette, a másik Csernovitzet. Legjobban azonban az tetszett, ha valaki a honvéd huszárokról kezdett beszélni, mert én a huszárt tartottam igazi katonának.

Annak idején úgy éreztem, hogy a világon nincs olyan vitéz katona, mint a magyar honvéd huszár, aki szinte repül paripáján kivont karddal árkon-bokron át az ellenség felé. Szentül el is határoztam magamban, hogy ha megnövök, én is honvéd huszár leszek. Különösen akkor, ha még meg is néztem a falra felakasztott keretben lévő "obsitos" levelet, melyen fénykép is volt huszárruhában.

Ha meg nem a katonaéletről volt szó, előkerült a mese. Ehez meg az asszonyok értettek jobban. Volt ott szó mindenről, ami mesébe való.

Megtanultuk szeretni, aki jót tett valakivel s gyűlölni, aki csak ártani tudott. Mese volt, tudtuk, hogy nem igaz, mégis szép. Olyan szép,

hogy néha el is pityeredtünk.

Pedig nem volt könnyű az az élet, sokszor nagyon is nehéz és keserves.

A mai gyermek sok mindent megkap otthon. De mesét - ha csak a tv. Maciét nem - vajmi keveset. Igaz, hogy otthonülő lett a család, nincs szomszédolás, mint az én gyermekkoromban, mikor édesapám elől vitte a pipiceses lámpást, édesanyám pedig hátul a rokkát a hosszú téli estén, hogy mi górért vagy várat építsünk kukoricacsutkából s hallgassuk a gyönyörűbbnél-gyönyörűbb meséket.

Saját élményem alapján.

Karácsonyi szokások

A jeles napokhoz, ünnepekhez, így Karácsonyhoz is sok népszokás, babona fűződik. Ezek közül néhány még él, a legtöbbre azonban már csak az idősebbek emlékeznek.

Karácsony előtt való nap ~~szombat~~ - karácsony szombatján - még sötétedés előtt a gazdasszony egy vékában kukoricát, árpát, zabot kevert össze és a tele vékát az asztal alá tette a szobában. Karácsony és új év között ebből a keverékből mindennap adott a baromfiaknak, hogy dögvész el ne vigye őket és mindennap tojjanak a tyukok.

A gazda pedig egy porció szénát tett az asztal alá és abból adott egy-egy marékkal az állatoknak, hogy egész éven át bőven legyen takarmány és a tehenek jól tejelők legyenek.

A bőrből készült lószerszámot, kantárt, gyepelőt a kamra egyik sarkában a földre tették le. Nem volt szabad új évig felakasztani, mert azt tartották, hogy akkor dögvész pusztít az állatok között és akkor az állatok bőre is a szegre kerül.

Karácsony este háziszóttas abrosszal terítették le az asztalt. Erre tették az imádságos könyvet és a gazda kalapját vagy sapkáját. Azt jelentette, hogy a gazda imádsággal várja a kis Jézust.

Mikor besötétedett, a gyermekek, legények és a fiatal emberek ostort durrogtatva, kolompot és csengőt rázva, láncot csörgetve járták végig a falut. A vadászok - a gyermekek nagy örömeire - többször a levegőbe lőttek. Néha meg-megállva, elénekelték " Mennyből az angyal " vagy a " Krisztus urunknak áldott születésén " kezdetű karácsonyi éneket.

Amikor elcsendesedett a falu, vacsorához ültek. Elmaradhatatlan volt a sült " uritök " evése. Ebből a család minden tagja evett mert akkor nem lett torokfájós az új esztendőben.

Bort kobaktök edénybe öntöttek és mindenki abból ivott, nem pedig

nem pedig pohárból. A kobaktök edény borral telve a két ünnep - karácsony és újév között - állandóan az asztalon volt. Ha vendég érkezett, azt is ebből kínálták meg.

Nagykorpádon pl. Karácsony első napján elmaradhatatlan volt az ugynevezett böjti káposzta - édeskáposztának nevezték - hus nélkül. Főleg a református családoknál ezt ették először. Ugy is nevezték, hogy karácsonyi böjt.

Idősebbek még emlegetik a karácsonyi szokásokat, némely háznál tartják is, azonban lassan ismeretlenekké lesznek.

Elmondta Vajda József 64 éves nagykorpádi lakos.

Korbácsolás

December hónap bőséges lehetőségeket nyújt a népszokásoknak. Mikulás, Luca nap, karácsonyi népszokások, István-János napi köszöntők mellett egyik kedve, egyben " csipős " szokás ~~szokás~~ december 28-n az aprószenteki korbácsolás.

A korbács, melyet egyes helyeken " sibár " - nak is mondanak, már előtte való nap elkészül. Vékony, sárga fűzfavesszőből - akárcsak a régi pásztorok szijból a karikás ostort - 8-12 szálból fonják. A korbács végét, a " högyét " gombra kötik.

Általában legények, ritkábban házas férfiember kora reggel, még alig virrad, többen összeverődve indulnak korbácsolni.

A legények elsősorban a ház leányát korbácsolják meg s közben elmondják a korbácsolási mondókat:

" Hála isten megértük az aprószentek napját. Engedje az isten, hogy még többet is megérjessünk, de ne ilyen buban, bánatban, hanem örövendetes napokban.

Te pedig jó légy, egészséges légy, keléses ne légy, jó dógos légy, becsületes légy, bibircsókos ne légy, * pozsávás / derékfájós / ne légy, apádnak, anyádnak szót fogadj! "

A korbácsolásból a családtagok sem maradnak ki. Ha idősebb aszszonyt korbácsolnak meg, a fentieken kívül még elmondják:

- Keed a vőjét szeresse,
- Kocsmába elengesse,
- Pénzt dugjon a zsebébe.
- Röggel pálinkával kínálja,
- Este jó vacsorával várja.
- Pince kulcsát e ne tögye,
- A högyre elengedgye!

Ha vő van a házban, az sem maradhat ki a korbácsolásból. Neki ezt mondják:

- Ipad, napad tisztöljed,
- Ha rosszat szól, föl ne lökjed!
- Vágjál fát helötte!
- Vigy be vizet helötte!
- Feleségöd szerssed!
- Mönyecs kéket kerüjved!
- Részögös ne légy!
- Kártyás, k.... / kurvás / ne légy !

A korbácsolás után pogácsával, pálinkával vagy borral kínálják meg a korbácsolókat, akik esznek, isznak, majd tovább mennek.

Eközben, ha az után találkoznak valakival, - főleg ha férfi az illető, azt alaposan megkorbácsolják.

Ha az után másik korbácsoló csoporttal találkoznak, bizony alaposan elpáholják egymást.

Dél felé befejeződik a korbácsolás s vidám nótaadás közben térnek haza a korbácsolók.

Elmondta Teha Lászlóné 80 éves kutas lakos.

Régi szilveszterek

Az én gyermekkoromban is - több mint 50 esztendő telt el azóta - készülődtek az emberek a szilveszterre, az esztendő utolsó napjára. A készülődés nem olyan volt, mint mostanában, hanem sokkal egyszerűbb, pedig sokan várták, főleg mi, gyermekek. Disznóölés már volt, így akadt kolbász, töpörtyű a kinálásra, nagyapám pedig hazahozta pintes üvegekben a hegyről a bort, mert anélkül nem lehetett szilvesztert tartani. Műsor is volt, persze, más, mint manapság. Nem is szidták utána hetekig a rádiót meg a televíziót! Egy-egy ilyen szilveszter estének öreganyám volt a fő szertartásmestere, a maga csaknem hetven esztendejével. Mi unokák, dédunokák megilletődve figyeltük mesterkedéseit azon az estén, amikor nálunk jött össze a rokonság.

Nagyanyám hetekkel előtte, pontosan Luca napján kezdte el a szilveszteri felkészülést. Ilyenkor vetett buzát, kukoricát egy-egy lyukas lábasba, aztán feltette a rakott tűzhely vállára, ahol naponta öntözte, hogy mielőbb kikeljen s szilveszterre kizöldeljen. De ilyenkor tett félig vízzel telt üvegbe egy-két szál vékony szilvafa vagy körtefa ágat is, hogy a jeles napra kirügyeZZen, kihajtszon.

A karácsony utáni napokban pedig a "szökröny"-ből, annak alljából

az öklömnyi viaszt, hogy annak idején majd kéznél legyen. A karácsonyra levágott hizott " réce " tollából is eltett egy marékra valót, hogy legyen majd megfelelő kellék. Így vártuk gyermekkorunkban a szilvesztert.

A szilveszteri templomozás után hozzánk ballagtak a rokonok. Mi, gyerekek már délután együtt voltunk, s játszottunk. Nagypám borral kínálta a vendégeket, majd beszélgettek. Csak mi nyugoskodtunk, hogy kezdjük már.

Először is a lábasok, benne a zöldelő buzával, kukoricával kerültek az asztalra. Azt nézegette, vizsgálgatta nagyanyám, majd elmondta, hogy milyen termés várható a következő esztendőben. Ezt nagyapám is figyelmesen hallgatta, aki ugyan bolondságnak tartotta az egészset. Ezután került sor a kihajtott ágacsok vizsgálatára. Ide már mi is jobban odafigyeltünk, mert szilváról, körtéről volt szó, hogy terem-e majd elegendő az új esztendőben.

Ezután került sor a viaszöntésre. Elő volt készítve a nyeles öntöttvas lábas, mellette a nagy tál friss kútvízzel, melyet előbb hoztak be a kútról. Amikor a lábasban megolvadt és forogni kezdett a viasz, akkor nagyanyám beleöntötte a tálban lévő vizbe, ahol sísteregve hamarosan megdermedt és különféle formák rajzolódtak ki. Ekkor megkérdezte, hogy ki mire gondolt, ne mondja meg, csak ezután is erősen arra gondoljon.

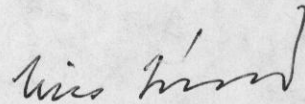
Aztán elkezdte sorolni. Bözsi nénémet még a télen kéretik, de nem megy férjhez. Lajos bátyámnak esze ágában sincs házasodni. Pistánk sokat betegeskedik a jövőre. Juli nénémnél pedig a disznókkal lesz baj.

Végezetül sor került a tollas pogácsa sütésre. A bádog pogácsaszakgatóval kiszaggatott tészta egy nagy tepsibe került. Ezután sorban, ahogy ültünk, úgy kellett egy-egy kis tollat beleszurni mindenkinek egy pogácsába és jól megjegyezni, hogy melyikbe szurta. Nagyanyám ekkor azt mondta, akinek a pogácsájába szurt toll elég, az a következő esztendőben meghal. Ezután már süthették a pogácsát. Egy idő múlva égett toll szaga érződött. Amikor kivették a tepsit, bizony mindegyik tollalaposan megpörkölődött. Kissé elszontyolódtunk, hogy jövőre meghalunk. Ebből ugyan nem lett semmi annak idején. Bizonyítja, hogy lejegyezhettem az akkori szilvesztert, melyre ennyi idő után is szívesen emlékszem vissza.

Saját visszaemlékezésem alapján.

Az esztendő végére érkeztem. Új esztendővel kezdtem, szilveszterrel végeztem. A felgyűjtés sok embernek a meghallgatásával elég hosszú időn át tartott csak úgy, mint annak idején a lejegyezgetés, az

anyag elrendezése, majd legépelgetése. De szívesen tettem, mert e munka közben magam is újra átéltem - visszaemlékeztem - azokra, amik lejegyzésre kerültek. A lejegyzetteket hallottam különféle variációkban is. Bizonyos^{an} érdekes lenne azok lejegyzése is csakugy, mint ezeké. Bár az idő végtelen, az emberi élet és a munkabírás azonban véges. Aztán még van néhány olyan felgyűjtés is, melyet szeretnék lejegyezni. Aki elolvassa, fogadja olyan szeretettel, ahogyan én gyűjtöttem és lejegyeztem a köz javára.



Kiss József

ny.ált.isk.igazgató.

7541 K u t a s .

Ady E.u.12.



Ü n n e p n a p o k , h é t k ö z n a p o k

Hosszu évek gyűjtésének, feljegyzéseinek eredménye ez az irás. Mégis milyen szegényes, mert mennyi minden kimaradt belőle. Nem is volt szándékom a teljességre való törekvés, hiszen mindaz, ami ide kívánkozna, könyveket tölthetne meg. Inkább az volt a szándékom, hogy Kutason és a hozzá tartozó társközségekben - Beleg, Kisbajom, Szabás - lévő szokásokat leírjam. Így legtöbb ugyanugy vagy kis eltéréssel mindegyik községben megtalálható. Akad olyan is, melyet Nagykorpádon hallottam s ott jegyeztem le. A szokásokat elmondó személyek egy része még él, míg mások már meghaltak. Éppen ezért az egyes elmondások után leírom az adatközlő nevét, lakhelyét és életévét, valamint azt is, hogyha az illető már meghalt. Igyekeztem az időrendet megtartani s az ünnepek szerint csoportosítani, természetesen a közbeeső hétköznapok szokásait beépíteni. Nem más vezetett, mint az, amit több mint 40 esztendővel ezelőtt Dr. Berze Nagy János Baranya megyei tanfelügyelőtől s Kákicsi Kis Géza kákicsi ref. lelkésztől hallottam Baranya megyei helyettes tanító koromban.

" Jegyezzen le szokásokat, meséket, dalokat, történeteket, sirató énekeket. Így talán megmarad az utókor számára! "

Tőlük kaptam az első indítékot, mely azóta sem hagyott és jelenleg sem hagy nyugodni. De hát jöjjenek az ünnepek, hétköznapok.

Uj esztendő, vigság szerző

Kisiskolás koromban így kezdtük korán reggel elindulva ujesztendő napján a köszöntőt elsősorban a rokonoknál, szomszédoknál, meg a jó ismerősöknél. Kissé visitó hangunk meg is nyitotta előttünk a meglátogatott ház ajtaját. Legfeljebb Sajó vagy a Bodri is belekapcsolódott s vonyításával segített bennünket, ami ugyan némely helyen megkapta: "Nem hagacc e tē dög!" felszólítást. Márcsak azért is, mert amit mi kántáltunk, azt meg lehetett érteni és abban jókívánságok voltak. Uj esztendő napján pedig - főleg korán reggel - jókívánságot kapni, nagy örömet jelentett.

Ósi szokás szerint a jókívánságokért ajándékot kellett adni. Na nem pénzt, hanem valami más egyebet. Pénzt azért nem, mert ha uj eszten-

dő napján pénzt adnak ki,akkor egész esztendőben sok lesz a kiadás,tartották az emberek,főleg az asszonyok.Igy aztán egyik helyen az almári-
umról vettek le vagy két almát,másik helyen szakajtóból került elő né-
hány szem dió,vagy a szobagerendára felakasztott zacskóból egy marékra
való aszalt alma,körte vagy szilva.

Mire délfelé végeztünk a köszöntéssel s haza érkeztünk,tele is volt
a nagykabát mindkét zsebe. De még a zsebet is ki kellett szakítani,hogy
a kapott ajándék beleférjen s csak a " bélés " tartotta,hogy a kapott
dolgok el ne potyogjanak az uton.

Nemcsak mi voltunk az ujesztendő köszöntők,mert itt is,ott is fel-
hangzott a mindnyájunk által ismert köszöntő ének : " Uj esztendő,vig-
ság szerző, most kezd ujulni, Legyenek az uristennek igaz hivei. "Egy-
formán tudtuk,hiszen nagyanyáinktól,nagyapáinktól hallottuk s tanulgat-
tuk a hosszú téli estéken.

Ha egyik vagy másik köszöntőkkel összetalálkoztunk,megálltunk rö-
vid időre s kivallattuk egymást,hogy hol hogyan fogadtak s főleg mit
adtak. Mert - mi tagadás - ezt is lényegesnek tartottuk.

Mikor végeztünk a köszöntéssel,akkor valamelyikőknél a nagy kony-
haasztalra kiraktuk a " keresztöt ", szétválogattuk s aztán becsületesen
elosztottunk rajta. Ha akár egy szem dió maradt egészben vagy egy alma,
azt ott feltörtük vagy elvágtuk s el is fogyasztottuk.

Még napok mulva is örültem,mikor öreganyám azzal jött haza a szom-
szédolásból,hogy azt mondta Örzse néném: " De jó hangyga van a kēēd ono-
kájának,igön szépon énekőtek ujeszetndőkor. " Ez a dírséret ért legalább
annyit,mint a kapott alma,dió vagy aszalt gyümölcs,melyet aztán napokon
át vittünk iskolába a vászontarisznya allján.

Milyen kár,hogy ma már nem jönnek az uj évet köszöntő gyermekek s
nem halljuk,hogy :

" Uj esztendő, vigság szerző, most kezd ujulni.

Ujulását vig örömmel most kell hirdetni ! "

Nem maradna el az ajándék,ha ugyan nem is dió vagy aszalt gyümölcs
lenne.

Elmondta: Balogh József kutasi lakos 62 éves

Hipp,hopp,farsang

Vizkereszt utáni nap kezdődött a farsang és tartott hamvazó szer-
dáig. Ma már a gyermekek körében él a farsang keddje,melyet az időseb-
bek,"bolondok napjának" is neveznek. Ugyanis ilyenkor maszkába öltözköd-
tek a legények és meglátogatták a lányos házakat,ahol vidáman játszot-

tak ,énekeltek,táncoltak,tréfálkoztak,ugy mondták,hogy " bolondoznak." A vidám mulatozás éjjfélig tartott,akkor hazamentek.

Az iskolás gyermekek közül egy kisebb csoport házról-házra járt köszönteni és énekeltek a kis farsangi dalt.

Farsangi fánkom,tarka virágom,
Dalos szájjal vigan élem a világom.
Jertek csak lányok,vigan táncoljunk,
Itt a farsang,most vigadjunk,ne busuljunk!

Mivel ezen a napon majdnem minden háznál sült fánk,megkinálták a köszöntőt mondó gyermekeket. De jutott a fánkból a kezükben tartott felpántlikázott botra is,melyet hazavittek s végül elosztottak a kapott ajándékon.

A legények ősi farsangolási verset énekeltek és láncos végű " furkós bot"-jukkal verték hozzá a taktust.

x " Emlékezzünk a farsangra,hogy ma van a napja,
Hogy többeket megérhessünk, a jó isten adja.
Ide figyelmezzenek,tanulságot tegyenek!
Mért sokat mondunk,dicséretet adjunk.
Mink is azért farsangolunk,hogy valamit kapjunk.
Elmulik a hosszú farsang,hiába sirassunk.
Sirassák a lányok,az itthon maradásuk,
Kiknek az a méregzésük,ráncos a szoknyájuk.
Hegyes-begyes disznóláb,hegyes-begyes szarkaláb,
Ku-ku-ru-ku-ku.
Itt is adtak,amott is a jámbor házánál.
Kelj fel,gazda,kelj fel! Vetett asztalodra,
tele poharadra.

Haj,regő,rajta.

Bokrétás a kalapom,mire haza értem azt is elvesztettem.
Csusztam,buktam a jégen,koszorut kötöttem.

Adjon az isten ennek a gazdának

Nyolc kis ökröt,két kis bérest.

Arany ekét a földjére, arany ostort a kezébe!

Szálljon erre házra az isten áldása,

A benne lakóját indítsa vigságra.

Hipp,hopp farsang,lérezzi farsang!

Akkora a szalonna,mint a mestergerenda,

De jó volna,ha volna!

A nyársam is üres, a hasam is éhes,

Aki bánja szalonnáját,az is legyen éhes !

Ezután kölbásszal,fánkkal és borral kinálták meg a legényeket, a "maszkásokat", akik megköszönték a vendéglátást,majd tovább járták a háza-

kat.

Sajnos, nem sokáig lesz már " maszkázás " a faluban, mert fiataljaink közül sokan már szégyelnek részt venni e szép régi játékban.

Elmondta Balogh József 62 éves kutasi lakos

Pattogatott kukorica

Mikor télen már elfogyott az őszi alma, meg a körte és aszalék is kevés volt, akkor eszébe jutott öreganyámnak, hogy kukoricát kellene " durgatni." Mert mi már morzsolás alkalmával néhány szemet rátettünk a "csikósparhert" " plattnijára ", de az csak ritkán pattant ki, inkább megfeketedett s megsült. Azért szemenként azt is megettük. Mikor már nagyon " ragmálódtunk " öreganyánkon, akkor az felment a padlásra és lehozott néhány fej fehér, aprószemű, ahogyan ő nevezte, " csikvándi " kukoricát, vagy másként " durgatni " való kukoricát. Ezt már nem a plattnin pattogtatta ki.

A pattogtatás kétféleképpen történt. Vagy úgy, hogy tepsibe tette az előzőleg " megszelelt " kukoricát s a tepsit huzogatta egy ronggyal fogva a sparhert plattniján. Mikor pattogni kezdett a kukorica, mi nagyon örültünk, felkapkodtunk és jóízűen rágtuk, ettük.

A pattogatás másként is történt. Erre már egy olyan rostát használt, mellyel nem lehetett gabonát rostálni, mert vagy rossz volt a rosta szövete, vagy a karimája, vagy már égett volt, mert máskor is pattogtattak vele. Ilyenkor az udvaron raktak tüzet, de nem nagyot. Erre venyigét vagy más ágat használtak. Mikor már jó parázs volt, afölött rázta öreganyám a rostát. Hogy meg ne égjen a keze, ronggyal tekerte be, vagy felhuzta a nagy egyujjas kesztyűjét. Mikor pattogni kezdett a kukorica és hogy el ne szóródjon, egy ruhával takarta le. Így aztán nem tudott elpattogni, elszóródni. Ez jó ízű volt, nem érződött rajta a füstös vagy a pörköldött íz.

Ami nem pattogott ki, azt " polozsnának " neveztük. Azért volt ez polozsna, mert olyan volt mint a tojás, melyből nem kelt ki a csirke. Mivel jó fogunk volt, azt is elrágtuk. Igen jókat lehetett rá inni. Nálunk akkor fekete " csöcsös " korsóban volt a víz az asztal alatt. Ha megszomjaztunk, abból ittunk. Nem volt külön pohár, mindenki abból ivott.

Ha este jöttek a beszélgetők, azokat is megkinálták durgott kukoricával. Ha maradt belőle, másnap még az iskolába is vittünk. Volt is nagy " kunyerálás ", hogy nekem is adjál egy szemet. Mig az egyik osztály tanult, mi addig ropogtattuk a durgott kukoricát. Ha észrevette

a tanító ,ránk szólt, hogy " ne rágicsáljunk." De ha nem fogadtunk szót,akkor bizony belevert a markunkba a magyarófa vesszővel. Mindjárt abba is hagytuk a durgott kukorica evését.

Elmondta özv. Balogh Ferencné 82 éves kutasi lakos. Meghalt 1973-ban.

Nagypénteki ebéd

Mink reformátusok vagyunk. Böjtöt nem szoktunk tartani máskor, csak nagypéntökön. Ekkor nem főztünk zsirral, meg hust sem ettünk. Pedig a református pap ilyenkor is marhahust vitetett a Peti féle mézszárszékéből, és azt főzette meg. Azt beszéltek, hogy tormamártást evett melléje. Katalikusok is éltek a faluban, biztosan azoktól tanulták el, hogy nagypéntökön nem szabad zsirosat, meg hust enni.

A reggeli ilyenkor főtt aszalék volt; volt benne alma, körte, szilva vegyesen. Nem valami kiadós étel volt, így hamar meg is éhezünk tőle. Vártuk is az ebédet.

Ebédre legtöbb református háznál borsó /bab/ levest főztek, melyet tejföllel habartak be. Ugy is nevezték, hogy tejfölös borsó leves. Ehez még jött a mákos tészta. A mákot nem úgy daráltuk meg, mert akkor még nem volt daráló, hanem famozsárban sodrófával vagy a nagyfejsze nyelével törtük meg. Fejsze nyelével könnyebb volt törni, mint a sodrófával, mert csak emelgetni kellett, nem úgy mint a sodrófát, hogy ütni is kellett vele. A tészta hosszúra metélt volt. A mákot kis cukorral is összekeverték, hogy édes legyen. Akinek volt méze, az mézet is tett rá. Egyszer minálunk is volt, mert kaptunk mézet valakitől.

Ha délután nagyon éhesek voltunk, akkor lekváros kenyeret vagy tejfölös kenyeret kaptunk enni. Ilyenkor zsirtalan pogácsát is szoktak sütni, amit úgy neveztek, hogy " tótpogácsa." Azért mondták tótpogácsának, mert szegényes ennivaló volt, zsír nélkül. Állítólag a tótok ettek ilyent, mert nem jutott nekik zsirra.

Óregapám néha hozott halat. Ugy fogták a felsőbogáti ~~X~~ ut mellett lévő hidnál a Rinya árokban. A hidat úgy nevezték, hogy " Korpahid." Itt fogták a halakat. Szép nagyok voltak, csak szálkásak, mert csukák voltak. Azt mondták, hogy azt szabad enni, mert az nem zsiros hal.

Ilyen volt a nagypéntöki koszt minálunk, reformátusoknál Kutason.

Elmondta özv. Balogh Ferencné 82 éves kutasi lakos. Meghalt 1973-ban.

Gyermekkoromban nagyon vártam a husvétot. Legalább annyira, mint a karácsonyt. Ilyenkor, szokás szerint keresztanyámtól is kaptam ajándékot: himestojást, meg két narancsot. Örömbbe azért egy kis szomorúság is belekerült. Ugyanis nekem kevesebb keresztanyám volt, mint a báratomnak. Így neki több himes tojása, meg narancsa volt, mint nekem. Az emlékek közül megmaradt.

G i c á z á s

A himestojás festés tudomány volt nálunk. Öreganyám volt a mestere. Nagycsütörtökön délután készült. Hozzávalók: vöröshagyma héja, melyet már karácsony óta gyűjtögettünk. Viasz, cipőkrémes doboz fedele, cipőfüző végén lévő bádogocska, 10-15 cm hosszú fapálcika, cérna s ezenkívül tojások.

Öreganyám a tojásokat keményre főzte. A botocska egyik végét behasította, közé illesztette a cipőfüző végéről levett bádogocskát s cérnával megerősítette. Aztán felolvasztotta a cipőkrémes doboz tetejében a viaszt s az előbb említett botocskával, a " gicával " a megfőzött és kihült tojásokra rajzolta a rozmaringos ágat, a makkot, a tulipánt, négylevelű lóherét, különféle virágokat és leveleket, nyuszit, madarat és még szebbnél szebb rajzokat. A gicázóval a tojásra rajzolt felolvasztott viasz hamar megkeményedett. Ezután a már korábban megfőzött és kihült vöröshagymahéj főzetbe rakta a gicázott tojásokat, melyek nagyszombat estélig benne voltak. A főzet leve megfestette a tojásokat azokon a helyeken, ahol nem érte a " gica ", a viasz. Nagyszombat este a tojásokat a főzetből kiszedte s a viaszt lekaparta. Ekkor látszódtott a fehéren vagy halványsárgán maradt szebbnél-szebb rajz a tojásokon.

A tojások egy részét dióburok főzettel is festette, melyet még ősszel szedegetett össze s szárított meg. Ahány tojás volt, az mind más mintájú, véletlenül sem akadt közöttük egyforma.

Nagy volt az örömöm és a készülődés a husvét másnapján szokásos " beütős " játéokra.

Beütős

Alig vártuk husvét másnapját. Már hetekkel előtte gyűjtöttük a 2 meg a 10 és 20 filléreseket. A totót meg a lottót nem ismertük, a nyerni vágyás ördöge pedig már akkor bennünk lakozott s egyuttal mégis játék volt.

A kiválasztott himestojást letettük a földre. Aztán hátra mentünk

három lépésre. A tojással szemben terpeszbe álltunk, a jobb kéz három ujja közé fogtuk a 2 fillérest, jól előrehajolva, megcélozva a földön lévő tojástart, igyekeztünk élével belevágni a 2 fillérest. Ha sikerült a művelet és a pénz beleállt a tojásba, a dobó nyert. Ha nem találta el, vesztett. Így folyt a játék mindaddig, míg vagy a pénz, vagy a tojás el nem fogyott.

Játszottunk narancssal is, de itt már 10 vagy 20 filléressel lehetett dobni. Nagyobb volt a kockázat: a tojás darabja 4 fillér volt, a narancs 40-50 fillér.

Elmondta: Kovács István kutas lakos 65 éves

Szentgyörgynapi babonák

Nemcsak a nagy ünnepeket nevezték "jelős" napoknak, hanem azokon kívül is volt jónéhány. A jeles napok közé számított többek között a "Szentgyörgynap" is. Nemcsak azért, mert ilyenkor hosszú szekérsorok vitték a cselédeket egyik pusztáról a másikra, hanem azért is, mert rendszeres időjárás esetén ilyenkor volt a jószág kihajtása a legelőre. A szentgyörgy naphoz néhány régi szokás és babona is fűződik.

Szentgyörgynapkor már jól kilevelezett a nyirfa. Ilyen nyirfaággal kötözték be a tehenek szarvát. De ilyen zöld ágat kötöztek az istálló, a pajta, a kiskapu mag a ház ajtajára is, hogy a boszorkány vagy valami javasasszony meg ne ronthassa a családot meg annak jószágát.

A "fejőkét" szentgyörgynap előtti este kitették a mesgyére. Ameddig a harmat belepte, addig adta a tehén tele tejjel, mégpedig olyannal, ami jó zsíros volt és a tejesfazékban legalább jó négy ujjnyi vastag tejföl volt, mikor a tej megaludt.

Szentgyörgynapra legtöbbször megjöttek a fecskék is. Megfigyelték, hogy a fecske nem repül-e át a kihajtott és legelésző tehén hasa alatt, mert ha átrepült, akkor véres lett a tehén teje és amíg le nem tisztult, ki lehetett önteni. Még a disznóknak sem volt szabad odaadni, mert megbetegedtek tőle.

Elmondta özv. Horváth Józsefné 74 éves asszony, ki életének nagy részét az azóta már elnéptelenedett és elpusztult Kutas melletti Cser telepen töltötte. Jelenleg Kutason lakik.

Májusfa állítás

Régi szokás, hogy május elseje éjszakáján a leányoknak májusfát

állítanak a legények.

Néhány legény még május elseje előtt megállapodik abban, hogy melyik lánynak állítanak májusfát. Néhány nappal a jeles nap előtt kimennek az erdőbe vagy a " nyires " - be, hogy kiválasszák a májusfának valót. Lehetőleg sudár, egyenesnövécsü nyirfát. Előkészítik a borral vagy pálinkával megtöltött üveget, melyet a májusfa tetejére kötnek fel. Ugyancsak előkészítik a sokszínű szalagot, melyeket a fa tetején lévő ágakra kötöznek.

Május elseje előtti nap alkonyattájt baltával, fejszével felszerelve, szinte lopkodva mennek ki, hogy levágják a fát. Az ágait lenyesik, csak a tetején hagyva néhányat, hogy a kertek alatt vállon vigyék a kiszemelt leány háza elé. Ott a kiskapu melletti oszlopnál gödröt ásnek. Abba beleállítják s hogy a szél ki ne döntse, jó erős dróttal még az oszlophoz is kötözik. Mindez a legnagyobb csendben történik, nehogy észrevegyék a háziak, vagy a szomszédok a májusfa állítókat.

Akinek állították, az úgy is tudja, hogy ki vagy kik voltak a májusfa állítók.

Május elsején kora reggel nézik a járókelők a faluban, hogy ki és milyen nagy májusfát kapott.

(Megtiszteltetést és rangot jelent még ma is egy-egy lánynak a szép, nagy, feldiszitett májusfa. Sok leány alszik nyugtalanul ezen az éjszakan és izgalommal várja a reggelt, hogy kinézve az utcára, meglássa, vajjon érdemes volt-e nyugtalanul aludni, vagy álmadozni.)

Az utóbbi években szokássá vált, hogy a Tanácsház, Tsz, Állami Gazdaság elé is állítanak májusfát. Ezt a vezetők iránti tiszteletből teszik. De egy kis számítás is van a dologban.

Elmondta: Kovács István 65 éves kutasi lakos.

Májusfa kitáncolás

A májusfát május utolsó szombatjának estéjén vagy pünkösd másnapján délután szokták kitáncolni. Erre a lányosháznál készülnek. A leány meghívja barátnőit, meg - ugyis kitudódott már, hogy kik állították a májusfát - a legényeket a májusfa kitáncolásra. Zenészeket a legények szoktak fogadni és magukkal vinni.

A kocsmánál szoktak találkozni a legények és onnan indulnak el a májusfa kitáncolásához. A lányosháznál süteménnyel, borral kínálják meg a táncolókat, akik azt elfogadják. Először esznek, azután isznak, majd nótáznak. Mikor már jó a hangulat, akkor azt is megpróbálják, hogy ki tud felmászni és levenni az üvegeket a fa tetejéről. Ha van közöttük jó mászó, akkor bizony le is hozzák és megisszák, ami benne van, akár bor, akár pálinka. Ezután kezdenek el táncolni. Közbe-közbe isznak is.

A mulatozás sokszor éjfélig is eltart.

Az utóbbi években még hussal is és egyebekkel is kínálják a legényeket. Olyan ház is akad, ahol disznót vágtak és disznótort tartottak. A bor mellé ládaszám viszik a sört. Van olyan lányosház, ahol a májusfa kitáncolás költsége az ezer forintot is meghaladta.

A közületek - tanács, ág, tsz - szintén vesznek italt a májusfa kitáncolásához áldomásként. Ezen ott vannak azok is, akiknek állították a májusfát.

Hogy melyik háznál hogyan vendégelik meg a legényeket, arról napokon át beszélnek a faluban.

De olyan eset is történt, hogy mikor a májusfát állították és megtudták, hogy melyik legény állította és ha az nem tetszett a leánynak vagy családjának, akkor a fát időnap előtt kivágták és eltávolították. Ilyenből harag szokott lenni a családok között, mely évekig is eltartott.

Elmondta: Kovács István 65 éves kutasi lakos.

G o m b á z ó k

Egyesek szerint a gombázás van olyan szenvedély, mint a horgászás vagy a vadászat. A gombázók társasága, különösen ha jó, kiadós eső áztatta meg a földet és utána meleg van, naponta tanácskoznak és várják a meleget, hogy megjelenjék az erdőben vagy füves, bokros helyeken az izletes gomba. Az elsők között a szekfü vagy szentgyörgy gombát várják. A gombázók közül egyik arra esküszik, hogy fokhagymásan a legjobb, a másik tejfölösen szereti, míg a harmadik a rántott vargányánál nem ismer izletesebb falatokat. Aztán olyan is akad - horgászok, vadászok között is van ilyen - aki csak szedni szereti, de nem enne meg belőle egyetlen falatot sem.

Az igazi szenvedélyes gombász már hajnalban az erdőn van s keresi, árgus szemekkel vizsgálja az avart s nagy az öröme, ha ráakad egy-egy szép, fiatal gombára. Mert az is fontos, hogy fiatal legyen, akkor a legizletesebb. Ha vénül, hamarosan férges lesz s akkor már élvezhetetlen.

Tréfásan azt is emlegetik, hogy egyesek már éjféli után kimennek s lesik, hogy mikor bujik ki a gomba s valóban bujik-e az avarból. Olyanról is tudnak, aki egy fának dőlve szundikált s úgy várta a gomba növést. Ha valóban kedvező az idő, úgy nől, mint ahogyan tréfásan szokták emlegetni, a " bolond gomba. "

Egyre azonban nagyon kell vigyázni. Csak biztosan ismert gombát

szabad felszedni s még inkább felhasználni, nehogy súlyos mérgezést kapjon a gomba fogyasztója.

Elmondta: Nagy Ferenc 66 éves kutasi lakos.

Falasi vizsga

Az én gyermekkoromban még nem úgy volt, mint ma, hogy befejeződött az iskolai év, a gyermekeknek volt egy kis ünnepély, aztán megkapták a bizonyítványokat s kezdődött a vakáció.

Abban az időben minden esztendőben vizsga volt, mégpedig a templomban, amit „egzámennek” nevezünk. A templomi vizsga az alábbiak szerint történt.

A vizsga június első vagy második vasárnapján dulután volt. Ezt a pap előző vasárnap már kihirdette a templomban s arra hívta a szülőket is, meg az érdeklődőket is.

A vizsga előtti héten az iskolában már csak ismétlések voltak. Azt nem mondta meg a tanító, hogy ki mit felel. De azt azért megjegyezte magának, hogy ki mit tudx legjobban.

A vizsga délutánján bevittük a nagytáblát, meg a térképet a templomba. Még a számológépet is. Ilyenkorra még a hiányzó golyók helyett is tettünk fel gubacsot kifurva, hogy meglegyen mind a száz golyó. A gubacs tölgyfa gubacs volt.

Harmadik harangszóra úgy tele volt a templom főleg szülőkkel, hogy még ünnepnap sem voltak annyian. Mink meg az iskolából párba mentünk szép csendben a templomba, hogy lássák, milyen jók vagyunk. A templomban az első padokba foglaltunk helyet. Egyik oldalon a fiúk, másikon meg a lányok. A legkisebbek legelől, a legnagyobbak hátul.

Mikor mindnyájan bent voltunk, akkor a vizsga énekkel kezdődött. Azt szoktuk énekelni, hogy: „Jövel szent lélek uristan.” Ezután a legjobb tanuló hatodik osztályosfiú, akit „első gyeröknek” nevezünk, elmondta a „vizsga előtti imádságot.” Ez minden esztendőben ugyanaz volt. Versben volt írva. Én is tudtam, de már elfelejtettem.

A vizsga hittannal kezdődött. Mindegyik osztálynak ki kellett állni az urasztala elébe. A pap is, meg a tanító is a papszékből, az úgynevezett „Mózes székben” ült és onnan kérdezett. Hittan után énekeltünk, olvastunk, számoltunk. A nagyobb gyermekek földrajzot, történelmet, természetrajzot mondtak. Aki jól tudott szavalni, az még verset is mondott. A tanító úgy igyekezett kérdezni, hogy minden gyermek tudjon valamit. Mert aki nem tudott, annak szégyelték a szülei, hogy nem tud. Ezt még nem akarta a tanító sem, mert akkor azt mondták, hogy a tanító nem

tanított jól. Ha valaki valamit mégsem tudott, akkor sugtak a felnőttek. Ha meg valaki valami bolondságot mondott, azt bizony kinevették. Egyszer a pap rájuk is szólt a nevetőkre, hogy a templomban nem illik nevetgél-
ni.

Közben a felnőttek megnézték azokat az irkákat, melyeket "vizsga" irkáknak nevezünk. Ebbe hibátlanul és szépen kellett írni, illetve a könyvből másolni. Akié hibás volt vagy csunyán írt, azt a tanító újra leíratta. Volt olyan gyermek, akinek még ötször is kellett irkát venni, mert annyiszor eltévesztette. Sorba adogatták az irkákat, meg a rajzokat is. Ilyenkor a vizsga 2-3 óra hosszat is eltartott. Voltak olyan felnőttek, akik megunták magukat, vették a kalapjukat és kimentek a templomból.

Mikor vége lett a vizsgának, akkor a pap mondott egy kis beszédet, majd megint egy hatodikos gyermek elmondta a "vizsga utáni imádságot" és azt énekeltük, hogy: "Áldjátok az ur nevét!" Ezzel a vizsgának vége lett. Másnap már kezdődött a vakáció. A nagyobb gyermekek mentek szüleikkel a mezőre kapálni, aztán aratáskor kötelet teregetni, meg az erősebbje kévét kötözni, meg a kévét összehordani.

Elmondta: Somogyi Sándor 63 éves kisbajomi lakos.

Hamvas szeder

A vakációt mindig nagyon várták és élvezték a diákok. Így voltam vele magam is. Alig vártam, hogy meglegyen az egzámen, hogy aztán élvezhessük a teljes szabadságot barátainkkal együtt.

A nyári vakáció azért is jó volt, mert elegendő volt egy rövidke klott nadrág, meg valami trikó féle és az elmaradhatatlan "melles" kékfestő kötény, melyet mifelénk minden gyermek hordott. Ez két okból is praktikus volt. Mivel a klott gatyán nem volt zseb, ebbe lehetett összeszedni a potyogás árpás körtét vagy a "párizs" almát, melynek édeskesernyés íze volt és sohasem okozott gyomorrontást. A cseresznyén és a meggyen kívül ez volt az első komolyabb gyümölcs. Azért mondom, hogy komolyabb, mert ezekben nem volt kukac, mint a cseresznyében és a meggyben. Akkor még csak az uraság kertjében volt ribizli, egres, málna, amit mi "himpér" - nek nevezünk, meg szamóca, amit csak "földi epörgyének" mondtunk.

Aztán volt még valami, amit mi gyermekek nagyon kedveltünk. Ezt bárhol lehetett szedni, hiszen az utca mindkét oldala tele volt szederfával, melynek gyümölcse éppen a vakációban érett. Senki sem szólt ér-

te, ha a fa alól felszedték. Nem volt érte veszekedés, mert terítve volt a fa allja. Legfeljebb a gunárral kellett néha viaskodnunk, mert a libák is nagy előszeretettel keresték fel a fa allját. Ilyenkor aztán volt nagy sziszegés, ahogy a nyakát előretartotta s szárnyával a földet szántotta vagy az anyalud vagy a gunár.

Jól ismertük a " szödörnye " fákat. Már kora tavasszal arról beszélgettünk, hogy melyiknek a termése lesz a nagyszemű hamvas szeder vagy mézédés fehér vagy kitűnő fekete. Amikor érni kezdett, aztán naponta meglátogattuk a fák allját csakugy, mint a libasereg vagy a disznók, melyeket a legelőre hajtott a kanász.

Hogy milyen finom volt az a szeder, azt csak az tudja, aki már kóstolta valamikor. Nagyanyám még a pajtáslepedőt sem sajnálta, amikor kivittük a fa alá és leterítettük, nehogy a libák és a disznók potyogásaival keveredjék a hamvas, a mézédés fehér vagy a nagyszemű fekete szeder, melyet néha még ma is megkóstolok nagy kíváncsisággal.

Elmondta: Hérincs Lajos 43 éves kutasi lakos.

Az aratás

Ugy szokták mondani, hogy Péter-Pálkor megszakad a gabona töve és akkor kezdődhet az aratás, mert megérett a gabona. Én úgy láttam nagyapámtól is, meg apámtól is, hogy az aratásra készülni kell. Mikor még arattunk, ez a következőképpen történt.

Elővettük azt a kaszát, amelyikkel a gabonát kell vágni, mert az másik volt, nem az, amivel a réten kaszáltunk. Aztán jól megkalapáltuk és megköszörültünk kaszakóvel. Az aratás előtti napon a kaszatakarót is feltettük a kaszára úgy, hogy az jó szorosan álljon és el ne mozduljon. Az én kaszámon a kaszatakaró olyan volt, mint egy kis gereblye, melyiknek négy foga volt. De olyan is volt, aki csak egy ágas fából csinált kaszatakarót. Ezzel nem lehetett olyan szépen passzítani a rendet, mint a gereblyéssel.

Mielőtt megkezdtek az aratást, délután végigjártam a vetéseimet, hogy megnézzem, megérett-e a gabona. Kidörzsöltem egy-két fejet a búzából. A szemet körömmel megnyomtam vagy a fogammal elharaptam. Mikor olyan volt, mint a kemény viasz, akkor volt legjobb kezdeni az aratást. Néhány kévével hazavittem kocsival és este otthon megtekertük a kévékötő kötelet. Körülbelül annyit, amennyi egy holdra elég volt, mert egy holdat szoktunk egy nap learatni.

Amikor hajnalodott, a feleségem fejére tettem egy " kötés " kö-

telet, én meg a hátamra vettem, meg apám is, aki kötöző volt aratáskor. Ha nagyon messzire kellett menni, mert a Malomsarokban volt a gabona, akkor kocsival mentünk ki és a lovakat oda kötöttem a kocsioldalhoz, ott ettek egész nap, mert az árokparton, vagy a berekben kaszáltam nekik fűvet.

Mikor kiértünk, lerakódtunk a fa alá. Majdnem elfelejtettem, hogy a fekete csöcsös korsót vittük magunkkal. Azt a legelői kutnál, az úgynevezett " csordakutnál " mentünkben megtöltöttük, mert azt a kutat a jószágnak mindig merték, így jó, tiszta és hideg vize volt. Soha nem kaptunk tőle hasmenést. Ott a fa alatt letakartuk fűvel, hogy hűvös helyen legyen. Reggelire valót vittünk magunkkal. Sonkát, szalonnát, tojást, meg éppen azt, ami akadt.

Mink pálinkát aratáskor soha nem ittunk, mert attól nagyon szomjaztunk és sok vizet kellett volna inni.

Mivel mink reformátusok vagyunk, így az aratás megkezdésekor nem vetettünk " köröszöt " mint a katalikusok. Én megálltam a gabonaföldem előtt, megemeltem a kalapomat, aratáskor szalmakalapot viseltem, s csak így fohászkoztam: "Uram, Jézus segíts meg! " Azzal megkezdtek vágni, kaszálni, mégpedig úgy, hogy az asszony minél könnyebben tudja szedni a markot. Ha a gabona tüskés volt, az asszony kesztyűt huzott, meg a " réklije " védelmére külön készített " ujjat " is felhuzta. A markot sarlóval szedte fel.

Ha a kaszám nem fogott jól, akkor megköszörültem. Tehénszarvból volt a kaszatokmányom, abban volt egy kis víz és benne a kaszakő. Mikor végtam a rendet, akkor a tokmány hátul volt a derekamon a nadrágszija. Vagy, főstő " gatyában vagy " cájg " nadrágban arattam és ingben, mert igen meleg szokott lenni.

Délre úgy hoztak utánunk ebédet. Levest, csibehúst sütve vagy pörköltnek új krumplival vagy rizsával. Ilyenkor ittunk egy-két pohárra való bort, aztán egy félórát " szundétottunk " a fa árnyékában. Én e-lébb fölkeltem, mint az asszony, mert meg kellett a kaszát kalapálnom. Később egy pót kaszát is vittem, azt csak fel kellett tenni a nyélre, így tovább lehetett délben egyet " szunnyaadni. "

Egy-két falat " ozsonnát " is szoktunk enni. Vagy perezet, vagy " kótt rétest. " Egyet ittunk rá, aztán arattunk. Mikor elvégeztünk, akkor összehordtuk a kévét és " kepebe " raktuk.

Néha bizony kiveret bennünket az eső a földből. Ilyenkor a " kepe " alá bujtunk s ott vártuk meg, míg eláll az eső. Ha nem nagy volt, akkor folytattuk az aratást, de ha nagy eső volt, akkor hazamentünk.

Igy volt az aratás mindaddig, míg le nem fogyott. Nekünk 5-6 hold buzánk szokott lenni évente. De volt még egy hold rozs, egy hold árpa meg egy hold zab is. Igen nehéz munka volt az aratás kézi kaszával,

nem úgy, mint most, amikor kombájnnal aratnak.

Elmondta: id. Váradi József 78 éves kutasi lakos.

Nyomtatás

Az első háború után történt, de már nem emlékszem, hogy melyik esztendőben. Csak arra, hogy kisiskolás voltam. Előző esztendőben nem valami jó gabonatermés lehetett, erről sok szó esett otthon, mert ahogy édesapám emlegette, Nagybajomban a hetipiacon a gabonakereskedő ugyancsak fitymálgatta a kocsin a kibontott zsákban lévő búzát, pedig "Bánkúti" fajta volt. A gabonakereskedő belemarkolt, megdörzsölte, szagolgatta, aztán tovább állt. Még csak azt sem kérdezte, hogy mit kérnek érte. Azért a végén csak megvette valamelyik kereskedő, de hogy nem valami jó áron azt bizonyította, hogy a hetipiac után apám nem állt meg a Bátori Géle kocsmá előtt egy pohár sörről. Mérges lehetett, mert ugyancsak odacsapkodott a piros meg a fekete közé s hazáig nyargalt.

A tél csak elment valahogy. Igaz, hogy gyakran kukoricás kenyér került a vászontarisznyába, melyet marokkal kellett kiszedni, úgy széjjel ment.

A következő évben, mikor lefogyott az aratás, öreganyám azt mondta:

- Már csak egy sütetnyi liszt van, nem lehet megvárni a masinálást, hanem nyomtatni kell, ha kenyeret akartok enni.

Igy aztán aratás után néhány napra elkészítettük a nyomtató "szűrőt." A gazt szépen kivagdostuk, felsöpörtük s még meg is öntöztük édesanyám, olyan nyolcasokat rajzolva a csöveskannával, mint a földes konyhában szokott.

Estefelé hazahoztak egy kocsin a búzát a mezőről. A még maradék szalmával meg is terítették a kocsit, nehogy harmatos, "vonyódott" legyen s a nyomtatásnál nehezen peregjen ki a kalászokból a mag.

Édesapám reggel aztán lerakta a kéréket körbe úgy, hogy kifelé legyen a kalásza. Apám kivezette a lovakat, a lerakott gabona közepébe állt és úgy hajtotta őket körbe-körbe. Később én vettem át a lovak hajtasát, apám pedig favellával rázogatta a szalmát, hogy kipotyogjon belőle a szem.

A ló, ha kis dolgát kell végezni, megáll, ha azonban a nagyot, menetközben is elvégzi. Így ha valamelyik megállt, azonnal félre vezettük egy kis időre. A nagy dolognál pedig kéznél volt a falapát, arra potyogtattak.

Mikor készen lettünk a nyomtatással, kezdődött a szelelés. Szerencse, ezt nem kézi rostával, hanem ugynevezett kézzel hajtott nagy szelelő rostával történt, melyből néhány akadott a faluban. Igaz, hogy egy fölöntő gabona volt a használati bér.

A kiszeeelt, rostált gabonát már másnap elvittük a malomba s még aznap hazahoztuk a lisztet.

Öreganyám még azon este megcsinálta a " kiskovászt," megszitálta a frissen őrölt lisztet, másnap kora reggel megdagasztotta a kenyérnek valót. Befütött a kemencébe s mikor a kenyértészta megkelt, szakajtóba rakta s újra kelesztette s kisütötte. Az új lisztből még kemencében sült " langas " is előkerült, melyet fokhagymával dörgöltünk meg és megtejfeleztünk.

Igy a nyomtatás után megszűnt nálunk a kenyértelenség, legalább is egy időre. Mert ősszel azért megint csak néhány zsák buza, mikor már nagyon zaklatták apámat az adóért, a hetipiacra került és valamelyik gabonakereskedő megvette.

Télen pedig ismét kukoricaliszttel pótoltuk a búzát, melyből egy-egy szelet került a vászontarisznyába a palatábla és az olvasókönyv mellé, melyet akkor is néha marékkal kellett kiszedni.

De jó volt az a kenyér, ha másért nem is, csak azért, mert nem volt más.

Elmondta: Balogh József 63 éves kutasi lakos.

Gabonahordások régen

Nemrégiben említette valaki, hogy nagyanyja, aki már túl van a kilencven esztendőn, szellemileg viszonylag friss, csak éppen kint járni nem tud, napközben a konyhában üldögél, így szólt unokájához, aki közel negyven esztendőös.

- Te édes gyere^{ök}öm! Soha nem beszétek arrú, mikor arattok, mög mikor lössz a gabonahordás.

- Nem úgy van ám, mint régön - öreganyám - mert most már olyan gépek vannak, hogy azok aratnak is, meg el is masinálják kint a mezőn a gabonát. Csak a szömöt kell hazahordani.

Az öreg néni egy darabig csak hallgatott, aztán annyit mondott:

- Hát ezt én is szeretném látni.

Mert bizony régen a gabonahordás ünnepnek számított akár kisebb, akár nagyobb " pógár " volt az illető. Nagyon szép volt az a falusi szokás, hogy ezt a munkát a rokonok, komák, szomszédok, jóbarátok közösen végezték.

Előző nap elkészült a " szürü ". A gabonaasztag helyét fels^arbolták, a gazt kivágták, helyét még fel is separték.

A gabonahordásra meghivottak már előző nap délután elkészített-

ték a kocsit, felrakták a vendégoldalt, meg a " körösztífát ", mert csak úgy lehetett jól megrakni a kocsit. Elő volt készítve a kocsira a lánc, a nyomórud, hátul felerősítve a rudazókötéll. A kocsit úgy kellett megrakni, hogy a kévék el ne csusszanak, aztán jól meghuzni a nyomórudat a rudazókötélllel s úgy lekötöni. Mert volt mit hallgatni annak, akinek kocsiján félrebillenve álltak a kévék. Már messziről kiabáltak a szembejövők:

- Ugy látszik, keveset aludtál az éjjel, valami csintalanzkodással töltötted az időt !

Az első forduló után szívesen kínálták a gabonahordókat jól behűtött pálinkával, melyet egy vödör hideg vízben vagy a kúba üvegben hűtve tartottak. De az én gyerekkoromban nem kupicából, hanem az úgynevezett " kotyogós " üvegből, melyből inni is meg kellett tanulni.

A reggeli legtöbbször tojásos sonka volt paprikával vagy saláta uborkával. Természetesen előtte pálinka és közben bor.

Minden forduló alkalmával elmaradhatatlan volt a kinálás. Legtöbbször csak úgy, pintesüvegből. Szódavíz nem volt, legfeljebb csak ebédnél, mely leginkább akkor volt, mikor befejeződött a gabona behordása. Azt tartották, hogy korán kell kezdeni, korán befejezni, mert gyakori volt a délutáni zivatar, eső s nem akarták, hogy beázzon a kazal.

A kazalrakás külön tudomány volt. Nem is bízták mindenkire. Megvolt ennek a mestere minden gabonahordás alkalmával. Jól tudta a kazalrakó mester, mikor kell kezdeni az " összeszödést ", a " hajazás " megkezdését, amikor úgy rakta már a kévéket, hogy a kabászok kint maradtak s az eső lecsurgott róla. Ugy tudta ezt mindenik, hogy egyetlen kéve sem maradt ki, annak is megvolt a helye.

A lovak is csak addig ettek egy - egy " vetetet ", amíg a lerakódás meg nem történt.

Ha vége lett a gabonahordásnak, még segítettek összetakarítani s csak ezután ettek. Ilyenkor már bőven volt csirke, tyúk főzve mártással vagy megpirítva káposztasalátával, meg az elmaradhatatlan, kemencében sütött mákos meg diós kalács.

A gondos gazda még este előtt oda készítette a kazal mellé hordóban a vizet, a " cságlát " és a " szikracsapót. " Aztán ott vetett magának ágyat, ott aludt néha hetekig, míg cséplésre nem került a sor.

Mert a gabonát, melyért egy esztendőn át dolgoztak, óvni, védeni kellett, hiszen ez jelentette a következő új év terméséig az életet.

Elmondta : id. Váradi József 78 éves kutasi lakos.

A bucsu

Kutason Anna napkor van a bucsu, vagyis Anna nap után való vasárnap. Ez legtöbbször július utolsó vasárnapján van, de néha átmegy augusztusra is.

A bucsut azért Anna napkor tartják, mert egy földbirtokosnak, Adamovits Ferencnek - van már vagy kettőszáz esztendeje - Anna volt a leányának a neve. Ez a földbirtokos volt a temlom kegyura, így szent Anna tiszteletére tartják a bucsut.

Régebben bucsukor bábos sátor és cukrász is volt, ahol báblovat, báb-babát, meg még sörmárcot is árultak. Volt lovas rnglispil, meg ördöghinta is. Ötször kellett felmenni hajtani a riglist vagy az ördöghintát és csak azután lehetett egyszer felülni. Egymást lökdöstük el gyermekkoromban, hogy ki menjen fel hajtani, mert nem nagyon volt pénzünk a felülésre.

A szokás a faluban az volt, hogy a bucsura már előtte meghívták a rokonságot, akik már kocsikkal délelőtt megérkeztek. Pálinkával, meg kaláccsal kínálták az érkező vendégeket. Mi, katolikusok el szoktunk menni a bucsui nagymisére. Ezt leginkább valamelyik hiresebb pap tartotta. Olyan, aki szépen tudott prédikálni. Meg is rikatta sokszor az asszonyokat. Sokszor annyi volt a vendég pap, hogy még azok is minisztráltak.

A nagymise után volt délben minden háznál az ebéd. Igen nagy ebédek szoktak lenni. A házaknál baromfiakat vágtak, a Peti mézszáros meg borjut, disznót. Marhát nem nagyon, mert a nép nem nagyon szerette. Aki mégis azt akart enni, az Kaposvárról hozott húst. Volt ilyenkor leves, főtt és sült hus, kirántott hus, meg sokféle sütemény. Na meg bor, mert nagyon sok kutasi embernek Böhönyén volt a szőlleje és ott jó „oltás” bor termett.

De kocsma is volt több is a faluban, ahol igazi jó bort mértek, mert ha a kocsmárosnak nem volt jó bora, akkor ugyan nem ment hozzá a vendég.

Bucsukor minden kocsmáros cigányokat is fogadott muzsikálni és azal csalogatták a népet, mert már délután tánc is volt. Jó idő esetén a kocsmá udvaron, ha meg esett, akkor bent a kocsmában. Ilyenkor belépti díjat nem szoktak szedni. Elég volt az a haszon, amit a boron nyertek. Mert sört nem valami sokat mértek el. Ha elfogyott két feles hordó sör, ez száz liter volt, akkor azt mondták, hogy igen jó bucsu volt. Ez attól is függött, hogy milyen volt az idő. Ha meleg volt, akkor több fogyott.

Délután jött-ment a nép az utcán, különösen a fiatalok meg a gyermekek. Fújták a páirtrombitákat. A ringlis meg az ördöghintánál egy-egy trombitás volt, aki muzsikájával csalogatta a népet. Hát bizony ezek nem valami szépen tudtak muzsikálni.

A bál reggelig tartott a kocsmákban. Sajnos, először előfordult, hogy összeverekedtek, meg még meg is szurkálták egymást késsel a verekedők. Ilyenkor a csendőrségnek kellett beavatkozni.



Ma már egész más a bucsu. Nincs bábos, meg cukrász sátor, csak cse-cse-beccséket árulnak. A ringlist is villany hajtja. Pénz van elég, néme-lyek csak úgy szórják a pénzt.

Azért vendégeket most is hívnak, mert ez az idő alkalmas a rokon-látogatásra. Bort kevesebbet isznak, hanem sört. Egy-egy család láda-számra viszi haza az üveges söröket. A sütemény egy részét sem otthon sűtik, hanem már előre megrendelik a cukrászdában és úgy viszik haza.

Elmondta: Joó Imre 66 éves kutasi lakos

M a s i n á l á s

Régen a falunkban a cséplést úgy nevezték, hogy „masinálás”. Ma már kiment a divatból, hiszen kombájnok aratják, csépelik a gabonát a hatalmas buzatáblákon. Mert régen a ro~~z~~sot sem masinálták, hanem kézzel ver-ték el, mert kellett a zsupp a házak, istállók, ~~aj~~aják, ólak fedésére. Ha a buza ki~~s~~it megszáradt, akkor nyomtattak új keny~~r~~re valót, mert a ta-valyi már elfogyott, enni pedig kellett a családnak.

Az én gyermekkoromban a cséplés még „tüzesgéppel,” gőzgéppel tör-tént. Alig voltam 14 esztendő, mikor én is leszerződtem egy nyáron ré-szes masinásnak. Igaz, hogy csak „három fertál részes” voltam, mert még nem bírtam el a zsáko~~t~~ vagy egész nap a kérés vagy a szalmakaza-lon lenni. Így szalmát, töreket, polyvát hordtam rudon, illetve lepedőben. Ez sem volt könnyebb, mint ama~~z~~, mert rettenetes volt egész nap a porban állni.

Ma is emlékszem, amikor először aláírtam a „masinás” szerződést, melynek egyik pntja azt mondta: „Aki a csépeltető gazda fájáról enge-dély nélkül gyümölcsöt mer levenni, annak a gyümölcs ára a béréből le- vonatik és a masinások közül kitiltatik.”

Pedig augusztusban már érett az alma, a körte, meg erősen kékült a hosszú szilva is. Jó~~á~~ esett volna a nagy melegben egy kis savanyu gyümölcs, de nem mertünk egy szemet sem levenni a fáról.

Reggel négy órakor már „hujjogatót” gőzgép, sietni kellett, mert indult, aztán igyekezni kellett, ha a napi kétszeri-háromszori más por-tára való áthuzatás, állítás mellett valamit keresni is akartunk.

Az volt még a rettenetes nagy munka, különösen ha esett az eső és nagy volt a sár. Mert nem mindegyik szomszéd engedte meg, hogy közvet-lenül áthuzzák a mesgyén. Bizony sok szomszéd között nem volt meg az egyetértés, inkább haragos viszonyban voltak. Ilyenkor előkerültek a rudazó kötelek, rákötötték a gőzgépre vagy a cséplőgépre, aztán „hó-

rukk," huzták,tolták a gőzgépet meg a cséplőt. Ha meg nagy volt a sár vagy megsüllyedtünk,előkerültek a deszkapallók és fél utca segítette a gépek átjutását.

Reggel negyedóra,délben félóra jutott evésre,uzsonnára ismét negyedóra,aztán este sötétedésig zugott a gép s szállt a pr a falu felett.

Mikor vége lett a napnak,azért az " összepakkolás " közben még fel-felcsendült egy-egy nóta s úgy mentünk haza,hogy a vacsora elfogyasztása után jótékony álomba merülve reggel újra kezdjük s folytatjuk még néhány héten át,amig be nem fejeződött a cséplés,a masinálás.

Ezután már csak a rész mérésre került sor,mely gyermekkorom legszébb emlékei közé tartozik.Hiszen az én munkám eredménye is benne volt abban a kenyérben,mely egy esztendőn át asztalunkra került.

Elmondta Horváth József 64 éves kisbajomi lakos.

A nudli

Gyermekkoromban alig vártam,hogy öreganyám az új mákot megmossa, megszáritsa és szellős zacskóba a padlás gerendájára felakassza.Mert azt tartotta,hogy így mindig levegőzik,nem dohosodik,nem penészesedik meg.Minket,gyermeket ugyan nem a dohosodás érdekelt,sokkal inkább az,hogy mikor lesz ebédre mákos nudli. Öreganyám ugyan sohasem így nevezte,hanem csak angyalbögyörőnek. Aztán ha jó kedve volt,még másnak is. Pl.ugy,hogy„pöcsmácsik."

Mert a nudli, az angyalbögyörő készítése az ő tudománya volt.Legfeljebb a hozzávaló burgonya hámozásban segédkeztek,no meg a mák megtörésében. Mert nem volt mákdaráló még kézzel hajtható sem,nemhogy robotgép,mint mostanában.De még sárgaréz mozsár sem akadt,hanem fából volt,ami ugyan megrepedt,de a falu öreg kovácsa vaspánttal úgy összeszorította,hogy a fejsze nyelével meg lehetett törni a mákot.Igaz,hogy sokszor kellett emelgetni és ütögetni,mig elkészült, A mák megtörése után néhány szem kockacukrot is megtörtünk,mert a mákosnudli csak édesen jó. Öreganyám ugyan jobban szeretett egy darabot letörni abból a süveg-cukorból,hogy aztán abból késsel vakargatni egy keveset a mákos nudlira,nemegyszer hangoztatva,hogy az ugyis jó,nem kell mindig„cukmisat enni.

Mikor a nudli az asztalra került,mi bizony árgus szemekkel figyeltük,hogy öreganyám kinek mennyi cukrot vakar a cukorsüveg darabból a mákkal meghintett angyalbögyörőre, a pöcsmácsikra.

Elmondta: Váradi József 78 éves kutasi lakos.

Borsószedés

Minálunk a babot úgy hívják, hogy borsó. Ameddig nem vegyszereztek a kukoricát, meg egyéni gazdák voltunk, mindig a kukorica közé szoktuk vetni. A mezőre általában fehér borsót, amit gyöngy borsónak neveztek, szoktuk vetni. Nem nagyon sűrűen, mert azt mondták, hogy az nagyon meghuzza a földet. Azt nem szerettük, amelyik felkuszott a kukoricaszárra, mert nehéz volt leszedni. Inkább azt, amelyik nem futott fel. Ezt úgy nevezték hogy guggoló, meg falusiasan úgy, hogy " seggenülő."

Augusztus vége felé kezdett érni. Az volt benne a jó, hogy egyszerre érett. Mikor már jól megérett, sok volt a " hüvelykje ", akkor kocsival kimentünk a mezőre " borsót szedni." Ilyenkor tövestül húzgáltuk fel és a föld végére kiraktuk ponyvára, pokrócra / lőtakaró / meg pajtás lepedőre. Igen meleg szokott lenni a kukoricásban borsószedéskor.

Amikor készen voltunk a " nyűjéssel," akkor a kocsiba beleteregettük a lepedőt, meg a pokrócot és a borsót beleraktuk, hogy az uton hazafelé ki ne szóródjon.

Mikor hazaértünk, akkor beraktuk a félszerbe vagy a pajtába. De ha nem volt esőre kilátás, akkor csak az udvarra, melyet előtte már jól felsöpörtünk, feltisztítottunk. Éjjelre azért leteregettük, hogy a harmat nagyon be ne lepje. Másnap, mikor már felszáradt a harmat és jó tüzesen sütött a nap, akkor széjjelteregtük, hogy jól megszáradjon. Délután, úgy három óra tájban, mikor jó zörgősre megszáradt, neki kezdtük a kiverésének. Kisebb csomóba raktuk, aztán vasvellával vertük, hogy a termés potyogjon ki a hüvelyéből. Közbe a vellával felemelgettük, rázogattuk, hogy a borsó potyogjon ki. Aztán megforgattuk, és addig vertük, míg a borsó teljesen ki nem potyogott.

Ha ezzel készen voltunk, akkor a szárát elvittük a " ganyé " dombora. De ha takarmányszüke mutatkozott, akkor a szürüs kertbe egy kis " baglába " összeraktuk és a tehén télen elrágogatta.

Ezután a borsót "összetakarítottunk " s ha kevés volt, akkor nagy kézi rostával, ha meg sok volt, akkor kézzel hajtott szelelő rostával kiszeleltük, kitisztítottuk. Szépen ki lehetett tisztítani. Csak annyit hagytunk meg, amit a másik esztendőben vetni kellett, meg ami ujig elég volt a családnak enni.

Borsó leves vagy törött borsó minden héten volt, mert az volt a szokás, hogy kenyérsütéskor friss kenyér mellé " töröttborsó " volt egy kis " hajmás-paprikás " zsirral megöntözve.

Amire nem volt szükség, azt legtöbbször Bajomban / Nagybjom / eladtuk a kereskedőnek. De a " Futura " vagy a " Hangya " is megvette és

pénzt kaptunk érte. Arra pedig mindig szükség volt, mert sohasem fogytunk ki az adóból, meg az egyéb sok fizetnivalóból.

Télen azután a család részére néhány este megtörtént a borsó megválogatása ~~ugy~~, hogy csak főzni kellett, mert mikor kijött a tavaszi munkaidő, akkor már nem volt idő a borsóval való " bibelődésre. "

Elmondta özv. Zsebi Patak Ferencné 82 éves kisbajomi lakos.

Paszirozás szitán át

Vannak akik azt mondják, hogy nem érdemes vele foglalkozni, mert sok időt elvesz a háziasszonytól. A kereskedelem is reklámozza a különféle konzerveket, befőtteket. Lehet is válogatni közülük, már amikor. Mert a kamrából éppen akkor hiányzik, mikor szükség lenne rá, azután a boltban sem kapható.

Csak hogy a házkörüli kiskertekben sok minden megterem, amit a család nem tud azonnal elfogyasztani, kidobni kár lenne, valamiképpen tartósítani kell. Ilyen többek között a paradicsom is.

A háziasszonyok nagy része ismeri ennek minden fortélyát. Van megfelelő tartósítószer, robotgép s miegymás. Most mégis arra emlékszem, hogy jó ötven évvel ezelőtt nagyanyám hogyan paszirozta a paradicsomot szitán át.

Sokan azt gondolhatják, hogy akkor kezdődött ez a művelet, amikor megérett a paradicsom. Hát nem akkor, hanem sokkal elébb. Még télen, a disznóölés idején. Mert a megmaradt belet, melybe már nem jutott kolbásznak való, felfujva, megszáritva felakasztották. De nálunk a hólyag is erre a sorsra jutott. Nagyanyám még a fahamut is összeszedte, akkor hire sem volt falun a szénnel való tüzelésnek.

Mikor már annyi volt a kiskertben a paradicsom, hogy nyersen, meg lecsónak nem tudtuk elfogyasztani, akkor került sor a paradicsom befőzésére. Most emlékszem rá, hogy ez bizony egy napi munkába került. Ebben a munkában szerettem segíteni nagyanyámnak, aki a befőzés mestere, egyben a kamra őre is volt.

Mig ő mosta, a nagyfazékba felszeletelve rakta a paradicsomot, addig én az előre elkészített hamulugba mostam ki minden üveget. Hogy semmi szennyeződés ne maradjon a mosandó üveg allján, apró kavicsot, vagy szemükukoricát tettem bele s arra öntöttem a hamulugos vizet, ugy és addig ráztam, mig teljesen tiszta nem lett. Ezután tiszta vízzel öblögettem.

Amikor pedig már megfőtt a nagyfazékban a paradicsom, akkor kezdődött a paszirozás. De nem ám ugy mint ma, robotgéppel, hanem a szentgyögnapi vásáron vett szitán át, melyből volt kisebb is, meg nagyobb

is. Igazi szita volt, mégpedig sűrűn szövött és lófarak szőrből készült. Ez paszirozáshoz való szita volt és nem olyan, mint amit a liszt szitálásához használtak.

Amikor már csak langyos volt a paradicsomlé, akkor a „merőkével” a paszirozó szitára ~~került~~ merte, melyet az ágasfára tett, amire a nagy „vajdlingra” volt keresztbe fektetve. A merőkével merte a szitára a paradicsomot s kézzel dörzsölte át, mert bizony nagyanyámnak a keze volt a „robotgép.”

Mikor ezzel készen lett, akkor feltette a „csikósparhertre” a nagy fazékban és felforraltta. Ha már annyira lehült, hogy nem kellett félni az üvegek elpattanásától, az általam hamus kuggal kimosott tiszta vízzel kiöblített és kicsöpögtetett üvegekbe került tölcseren beletöltve. Egy késhegynyi szalicil került a tetejére, majd a kissé megvizezett disznóbél vagy hólyagdarab, hogy aztán kosarakban mindenféle rissz-rossz ruha között „dunsztolódjék” néhány napig, amig teljesen ki nem hül. Volt ilyenkor kelete a rongynak, vagy „berliner” kendőnek, ócska kabátnak, amibe bele lett bugyolálva a sok-sok kisebb-nagyobb üveg. Abban maradt néhány napig, majd mikor kihült, felkerült az első szobában a sifonér tetejére. Onnan egy-egy üveggel vett le nagyanyám, ha valami husféléhez paradicsommártást akart készíteni. A bél vagy a hólyag úgy ráragadt az üveg szájára, hogy alig lehetett leháraparni. Nem is romlott el soha egyetlen üveggel sem s kitartott a következő nyárig, amig újra érett a paradicsom, újra kezdődött a befőzés, a paszirozás, mégpedig szitán keresztül.

Saját magam gyermekkori élménye alapján.

Még lány, mind jó

Gyermekkorom emlékei közé tartozik Bálint bácsi, a nappali ór. Jóval hetven év fölött egyedül, elég elhagyottságban élt. Felesége régebben meghalt, gyermekei szétszéledtek. A falu tartotta el, sorkosztalon élt az öreg bácsi. Hogy a napi pipadohánya meglegyen, az előljáróság megfogadta nappali órnek. Az volt a munkája, hogy reggeltől estélig ballagott az utcán és figyelemmel kísérte, hogy idegenek, esetleg tolvajok nem járnak-e a faluban, a gyermekek nem okoznak-e valahol tüzet.

Ismerte a faluban mindenki, de ő is ismert mindenkit a legkisebttől a legöregebbig.

Az utcán a házak előtti kispadra le-leült, ha elfáradt. Mi körbeálltuk és sok-sok mesét hallottunk tőle a tüzes emberről, a garabanciasról, a madarász kigyóról, mely farkát a szájába fogta és úgy

karikázott végig az uton.

De jól ismerte a házasodni akaró legényeket és a férjhez való lányokat is.

Az akkori szokások szerint ha vidéki legény akart a faluból feleségnek valót választani, akkor az illető megérdeklődte vagy a "kullogóba" elküldött öregasszonnyal megérdeklődte, milyen magaviseletű a kiszemelt leány.

Bálint bácsi nagy diplomata volt a válaszadásban.

- Milyen lány? Hát édes gyereköm, amég lány, minnyá jó, mégis teli van a falu rossz asszonnyal.

Aztán a további kérdezősködésre ilyenénképpen válaszolt:

- Ne tülem kérdözd mög, hogy milyen lány, hanem a szomszédasszonyátu, akive összszokott pöröni, az maj mögmongya, hogy milyen.

Ma már nincs szükség kérdezősködésre, kullogóba való küldésre, a házasodni akaró legény előre jól megismeri a lányokat.

Elmondta Fehér János 65 éves kutasi lakos, meghalt.

A palavessző

Akkor is szeptember elseje volt, amikor édesanyám kézenfogva felvezetett az iskolába, most is úgy emlékszem rá, mintha tegnap történt volna.

Abban az időben az volt a szokás, hogy néhány fillért otthagytak a tanítónál, hogy cukrot vegyen rajta s a szó szoros értelmében odaédesgesse azokat a gyermekeket, akik féltek az iskolától. Mert bizony előtte nem szokták meg a kis vadócok a rendet, nem volt sem óvoda, sem előkészítő. Mert bizony sok csintalan kisgyermek sokszor hallotta szüleitől odahaza cskugy mint én is: "Megállj, majd meglátod, hogy mi lesz az iskolában, csak jöjjön el a szeptember!"

Igy bizony kisebb-nagyobb szorongással mentünk fel az iskolába és úgy is telt el a nap. Pedig már az első nap nagyon szép mesét hallottunk öreg tanítónktól. A hosszú pipaszárt sem használta másra, mint hogy azon keresztül szívta kétöklömnyi piros tajtékpipájából a füstöt s eregette maga köré. Mielőtt az első nap hazamentünk volna, mindegyik első osztályos kapott egy-egy szem cukrot, amit nézegettünk hazafelé, minthogy az enyém piros, Kálmán komámé pedig zöld színű volt. Aztán ketté haraptuk mindegyiket s felét elcseréltük, hogy mindegyikünknek legyen piros is, meg zöld is.

Másnapra már engedett a szorongás, nem féltünk annyira. Örömmel vettük elő a palatáblát és a palavesszőt, melyet Biró Jancsi bátyámék házuk előtt lévő cement lépcsőn tühegyesre dörzsöltünk. Hogy nagyon

vékony lett a hegye, már második nap baj származott belőle, mert hamar lepattant s a tábla kockás felére vastagon huzta az álló egyeneseket.

Igy aztán másnapra újra csak hegyesre reszeltem a cementlépcsőn, melynél jobb hegyező szerkezetet talán azóta sem találtak volna fel, ha még ma is volna palavessző.

A palavesszővel azonban még más baj is történt. Minthogy tolltartóm nem volt, a palavessző minden esetben a vászontarisznya alljára került. Nem is történt vele vagy két napig baj. mégcsak le sem gurult a padról, úgy vigyáztunk rá. Csak akkor, mikor egyik nap hazafelé menet megfedekezünk indulás előtt az öreg tanítónktól kapott intelmekről, Kálmán komám ^{után} szaladni kezdtem, megbotlottam és elestem. Valami recsegnésfélét hallottam s még a víz is kiver^t ijedtemben. Azt gondoltam, hogy a palatábla törött össze. Szerencsére nem az volt, hanem a palavesszőt három darabban kőtorásztam ki a vászontarisznya alljából.

Igy is sirva mentem haza s mindaddig nem is békültem meg, ~~válla~~ mig öreganyám meg nem vigasztalt, hogy kapok egy tojást, melyet elvihetek a Grünbergerhez, aki ad érte palavesszőt.

Igy is történt és délután már két egész szál palavesszőm volt, melyek közül az egyiket szépen kihegyeztem a cementlépcsőhöz dörzsölve. Édesapám pedig megmutatta, hogy az ABC-s könyv lapjai közé kell tenni, úgy nem törik el. Nem is tört el egyhamar többé a palavesszőm. Hanem egy másik alkalommal a palatáblámmal történt baj, mikor hazafelé menet valamiért Kálmán komámat hátba csaptam a vászontarisznnyával.

A táblát már nem sajnáltam úgy, mint a palavesszőt, amikor azt három darabban halásztam ki a vászontarisznnya alljából.

Saját élményem alapján.

Aszalás

Az én gyermekkoromban még nagy divat volt a névnap-i köszöntés. De nemcsak ez, hanem a "jelős" napok köszöntése is, amilyen a Lucázás, aprószentökölés, ujesztendő, három királyok, farsang és még sorolhatnám egymásután.

Alig vártuk, hogy egy-egy ilyen nap eljőjjön, hogy elindulhassunk a napnak megfelelő köszöntésre. Ilyenkor néhány filléren kívül elmaradhatatlan volt ajándékként az "aszalék" adása, melyből ma már alig lehet látni, nemhogy télen enni is.

Pedig ilyenkor volt az aszalás ideje. Alig volt a faluban olyan ház, ahol vékonyan felszeletelt alma, körte, szilva ne aszalódott volna a szép, meleg, őszi napokon az udvaron. Két fűrészelő bakra deszkákat

raktak,arra abroszt és reá az aszalni valót.A gazdasszony naponta többször is megforgatta,hogy egyenletesen,szépen aszalódjék.Este bevitték,nehogy éjszakára meglepje a harmat, " vonyódott " legyen. Ha jó idő volt,akkor néhány nap alatt szinte zörgősre aszalódott a gyümölcs,melyet frissen nem tudtak elfogyasztani.

Ha meg kenyérsütés volt,a kenyér kisülése után a kemencébe került az aszalni való,mely már néhány napon át a szabadban volt.Ha kint nem volt megfelelő az idő,akkor a kemencét többször is " elfü-tötték " s ott aszalták,mert milyen ház is volt az,ahol télen nem volt aszalék?

Hányszor ettünk aszalt almát,körtét,szilvát gyermekkoromban. Ha valakinek szorulása volt,aszalt szilvát főztek,az aztán rendbe hozta.

Igaz,hogy a falusi házaknál ma már elvétve akad sütőkemence,a-hol kedvezőtlen időjárás esetén aszlni lehetne. Így aztán ma már a gyermek aszalék helyett narancsot,meg banánt kap,vagy néha fügét aszalt szilva helyett.Pedig vannak még szilvafák a kertekben,le is hullik a gyümölcs,kárba vész egy része. Aszalt gyümölcsöt pedig még kívánásból sem eszik sem gyermek,sem felnőtt,sem beteg,sem egészséges. Így most már ez is csak emlék,mint annyi sok más.

Elmondta Balogh József 64 éves Kutasi lakos.

A peszmege

Sokan talán nem ismerik ezen a néven,de mifelénk így nevezik. Nem más az,mint lekvár,mégpedig szilvalekvár,melynek ilyenkor van a befőzési ideje.

Ha szilvalekvár is,de nem mindenféle szilvából készül,hanem a jól megérett,hamvaskék szilvából,melyet mi csak úgy ismertünk,hogy magvaváló " hosszú " szilva.

Valamikor kevés olyan ház volt a faluban,ahol ne főztek volna szilvalekvárt," peszmeget ",legalább erről tanuskodott az az illat,mely hol egyik,hol másik udvarból szállt kifelé.Azért az udvarból,mert ott főzték a szabadban bográcsban.De nem akármilyenben,hanem vörösrézből készült bográcsban.

Már előző nap leszedték a fáról a szilvát,megválogatták,megmosták,aztán este körülülte a család a teknőt és megkezdődött a szilva " pattogtatása ",vagyis a magvaktól való megszabadítás.

Reggel az udvaron,lehetőleg szévédett helyen korán felállított-

ták az ágasfát, melyen láncon lógott a bogrács, ebbe pedig a szilva került. Ha ez kész volt, alá lehetett gyújtani és rövidesen ropogott a jó száraz fa. Egyszer csak elkezdett forrni, fortyogni. Volt is dolga a fából készült, hosszunyelű, végén lapátszerű keverőfának, nehogy odaégjen, kozmát kapjon. Nem nagyon lehetett otthagyni, órákig kellett kavargatni. Mindaddig, amíg olyan sűrű nem lett, hogy megállt benne a kavatófa.

Amikor már kissé lehült, akkor merték bele cserép bögrékbe, fazekakba, melyet a gölöncsérektől vettek vásáron, piacon vagy otthon cseréltek vándor gölöncsérektől kétszer-háromszor töltve gabonáért. Mert bizony még cserekereskedelem is folyt.

A gyermekek nagyon szerették a peszmegecs kenyert. Milyen jó volt télen a barátfüle, lekváros tészta, vagy a lekváros "kótt" rétes. Ha jó volt a szilvatermés, akkor télen többször került lekváros kenyér iskolába is.

Ma már elvéteve lehet faluhelyen is lekvárfőzést látni bográcsban az udvaron. Meg nincsennek meg a lekváros bögrék, köcsögök. A gölöncsérek sem járnak a falut kocsikkal és nem cserélnék gabonáért, mint az én gyermekkoromban.

Elmondta özv. Tóth Andorné 88 éves kutasi lakos.

Kukoricásütés

Nyáron, amikor már tejesedett a kukorica, igaz, hogy nem csemege kukorica volt, hanem "lófogu", szedtünk egy-egy főzetre való, melyet otthon megfőztünk. A főtt kukorica mindenkor csemegeje volt a gyermekeknek. Hát még a "sütött" kukorica. Az volt ám az igazi.

Abban az időben még nem volt országjáró kirándulás, meg táborozás. Mégis szerettünk néha elcsatangolni délutánonként a határba. Mert abban az időben szerdán meg szombat délután nem mentünk az iskolába. Akkor az ismétlősök mentek.

Hárman-négyen összeverődünk és úgy mentünk ki a határba. Igaz, hogy szeptemberben már kemény szeme volt a kukoricának, mi azért találtunk egyik-másik helyen tejeset is. Ezeket letörtük, aztán kifosztottuk. Ezután vágtunk egy hosszabb botot, melynek a végét kihegyeztük. Ezután kerestünk száraz ágakat, melyet csomóba hordtunk és jó tüzet raktunk. Arra vigyáztunk, hogy közel ne legyen erdő vagy olyan, ami meggyulladhatna. Legtöbbször a legelő szélén valami fa alatt tanyáztunk.

Amikor már jó parázs volt, akkor a nyársbotra tűzött kukoricát a parázs felett forgattuk, mely hamarosan pirulni, sülni kezdett. Már

messziről érződött a jó szaga a sült kukoricának. Mikor megsült, azt ettük meg. Volt úgy, hogy még a szánkat is megégette, mert nem győztük kivárni, hogy kissé meghüljön. Az is előfordult, hogy leesett a nyársról a kukorica és beleesett a tűzbe és az ott sült meg. Néha pedig a parázsba beletettük, bottal piszkáltuk, forgattuk, hogy megsüljön. Ez bizony néha jól megpörkölt, azért csak megettük. Nem volt szabad lángon sütni, mert akkor füstös ize volt a kukoricának.

Amikor ősszel kukoricaszedés volt és ha találtunk tejes kukoricát, azt akkor is meg szoktuk sütni kint a kukoricaföldön. Ezt is nagyon szerettük.

Elmondta Horváth József 64 éves kisbajomi lakos.

A szüret

Az én gyermekkoromban még majdnem minden kutas " pógár " családnak volt a böhönye " Högy " -ön szölleje. Oda jártunk tavasztól ősziig dolgozni, mert a szőlővel igen sok munka van. Tavasszal a " meccés ", kapálás, kötözés, fattyazás, permetezés - nem is egyszer - így sokszor el kellett menni. Pedig nem is volt közel. Kozmán, Balogdon keresztül olyan 14-15 km-re. Így majdnem mindenkinek volt egy kis présháza, ahogyan neveztük, " pincéje." A pince legtöbbször földbe vájt volt, köré épült a présház. Ott tartottuk a kádat, a csöbröt, tőtikét, kapát, hébert - ez lopótökből készült, - a cserépkancsót, néhány poharat, meg a permetezőt. Gyertya is volt, mert ha szoros volt a munka, akkor " hálásra " is ott maradtunk. Majdnem elfelejtettem, hogy a présház belső részén volt egy kis szoba, abban olyan összetakolt ágyféle, rajta pokróc, vánkos, meg dunyha. De ott volt a hárm lábú vaslábas is, abban szoktunk főzni.

A szőlőben volt néhány " cserösnyefa, möggyfa " meg diófa.

Azt szoktuk mondani, hogy az egész munkában a szüret volt a legjobb, aztán mindenki szerette.

Szüret előtti nap már a gazda kiment a szöllejébe, hogy ott kimossa a kádat, meg a hordókat is. Ha valamelyik hordót ki kellett javítani, akkor azt a " pintér " időben kijavította. Nagyon nagy gondot kellett fordítani a hordók mosására. Kellett oda szódás forróviz, tiszta hideg viz, meg " ánszag " is. Ezt nevezik kénnek. Ezzel kellett kezelni a hordót. De kellett lenni jó csapnak is, meg dugónak is, aztán sásnak, gyékénynek, amik a dugóra tekertek, ha az kicsi volt.

Szüretre korán indultunk, hogy időben meg lehessen kezdeni. Ilyenkor rokonokat, ismerősöket is szoktunk hívni. Kocsin szoktunk menni. Minden szedő hozta magával a szűőedényét: teknőt, kosarat vagy " vájdlingot ", na meg kést, amivel levágta a fürtöt.

Reggelit csak úgy kapva ettünk, hogy mielőbb el lehessen kezdeni. Közbe pedig szállót annyit, kinek mennyi kellett. A gyermekek nem tudtak eléggé vigyázni magukra, elrontották a hasukat, többen meg is " foszosodtak " tőle.

Az én gyermekkoromban még nem volt daráló, így csöbörben szállótörővel, " csomiszoló " - val törték össze a szállót jó alaposan, aztán beleöntötték a kádva. Ha sok volt a szedő, akkor még két csomiszoló ember is volt.

Ha jó idő volt és nem volt hideg, akkor még nótáztak is, meg átkiabáltak a szomszéd szüretelőknek, sokszor mindenféle bolondságot.

Ha szép és egészséges fej szállóra akadtak, azt levágták és szőlőlevélre lerakták. Ebből adtak hazavinni a szedőknek, meg felkötözték és felaggatták, hogy sokáig legyen szálló. Ha nem rothadt el, akkor még karácsonytájban is lehetett enni. Igaz, hogy akkorra már úgy összeaszalódott, hogy olyan édes volt, mint a mazsolaszálló.

Közben pedig a gazdasszony főzte az ebédet. Legtöbbször kint a pince előtt bográcsban. Vagy gulyáslevest vagy pörköltet. De sokszor volt husos káposzta is. Legtöbbször csibeleves volt krumplival, de ha lehetett a mészárszékben kapni birkahúst, akkor birkapörkölt volt jó erős paprikával. Erre aztán lehetett inni is. Mert sokhelyen volt óbor. Ha meg nem, akkor szedtek előre és az már megforrt. Ez igen becsapós bor volt, mert itatta magát, aztán hamar meglátszott azon, aki többet ivott belőle. A gyermekek meg az asszonyok legtöbbször csak mustot ittak.

Aki arra jött, azt megkinálták, akár ismerték, akár nem. A hegypásztoroknak már félre állt a kalapja, amikor arra szokott jönni.

A gyerekek ha megunták a szedést, akkor elmentek diózni, mert olyankor a dió is nagyon jó volt. Különösen akkor, amikor még le lehetett huzni a bőrét. Akinek meg volt gesztenyefája, azok szedtek gesztenyét és megsütötték. Mert arra lehetett igazán inni.

Későn este volt már, amikor hazaérkeztünk. Utközben sokat daloltunk a kocsin. A vacsora otthon volt, sokszor még éjfélig is elvontunk.

Ma már a kutasiak közül csak Csányiéknak, Simonéknak, a kis Némethnek, meg a Kovács bognárnak van szölleje Böhönyén. A többek eladták. A fiatalok nem szeretnek a szőlőben dolgozni, inkább megveszik a bort a kocsmában. Meg már nincs is az a finom hazai szálló, mint akkor. Most már tele van a böhönyi högy is nohával, elvirával meg otellóval. Ez pedig meg sem közelíti a jó " ojtás " szállót, annak a borát, amilyen az én gyermekkoromban volt.

Elmondta id. Váradí József 78 éves kutasi lakos.

A tor

Amikor az öreg Dudás meghalt, felesége a Bözse néni hangos, jajveszékölő sirással adta tudomására a szomszédoknak nagy fájdalmát. Egyszerre végig futott a hír a falun. Igazi jó komája, Samu Ferkó a "csön-détéskor" megemelte kalapját és csak ennyit mondott:

- Jó embör vót, jó komám vót, az isten nyugosztajja. Még éhetött vóna ideje felű.

Aztán este ősi szokás szerint a szomszédok, komák, komaasszonyok, jóbarátok minden hívás nélkül összejöttek a halottasházhoz "vérasztóba", ahol énekelgettek, beszélgette, hogy az öreg Dudás milyen jó ember volt életében. Hogy jobban teljék az idő, és jobban menjen az éneklés, az asszonyok frissen sütött fonott perecet, mákos, diós kalácsot ettek, a férfiak pedig falatozás közben és utána is jókat ittak a jóféle kadarkával teli lieteres és pintes üvegekből. Csak úgy pohár nélkül.

Ugy éjjeltájban széledtek el, hogy aztán másnap a falu-szokása szerint az elhunyt keresztkomái vagy keresztgyerekei ássák meg a sirt.

Reggel nyolc óra tájban a halottasháznál gyülekeztek a "gödör-ásók." Annak módja szerint Bözse néni hangos sirással fogadta őket s kínálgatta pálinkával, melyet még az öreg Dudás főzött a télen.

A nap folyamán nem sietve, akkurátusan megásták a sirt, melyben majd a jó koma és keresztapa nyugos~~ta~~ örök álmát.

Harmadnap került temetésre a sor. Mikor kitették a koporsót az udvarra s megszólalt a harang, hogy mégegyszer "kicsöndétsék" az öreg Dudást, megindultak a falu minden részéből az asszonyok, férfiak egyaránt, hogy meghallgassák a "perdikációt" a meghalt fölött.

Bözse néni sirása messze elhallatszott. Ugyancsak törölgették fehér gazdasszonyi kötényük sarkával szemüket a főzőasszonyok is, akik ott álltak egymás mögött az ajtóban, melyből töltöttkáposzta illata áradt kifelé. Ezek két dologra voltak kíváncsiak: hogyan sorolja el Bözse néni férje, az öreg Dudás jó tulajdonságait hangos, recitáló sirással és hogyan bucsuztatja el a pap. A jobb kézzel félig a fej fölé tartott kalappal hallgatták a sirást és a beszédet a férfiak, s néha a bal kéz ökle is a szemet dörzsölte, mintha por szállt volna bele, pedig nem azt, hanem a könnyet kellett törölgetni.

Kint a temetőben mégegyszer elsiratták, aztán hazaballagtak, hogy rész vegyenek az öreg Dudás temetése utáni "tor" - on. Mielőtt bemennek volna a szobába, az udvarra tett kis "tekenyőben" lévő vízben megmosták a kezüket, megtörölték a tiszta törülközővel, úgy mentek be.

Mint a lakodalomban, a fal mellett körben voltak a padok és az asztalok fehér abrosszal leterítve. Az asztalokon perec, kalács, üvegekben pálinka és bor, mint lakodalmi vacsora előtt, hogy az ételek behozá-

sáig is falatozzanak s ivogatólódjanak.

Egymásután került az asztalra a " sárgametélt," az aranyszínű tyuk-huslevél vékonyraszelt hosszutésztával. Ezután főtthús paradicsommal, majd töltött káposzta - mélynek illata már a temetés előtt áradt ki az udvarra - végül sült hus, mellé uborka.

Közben a férfiak ugyancsak ivogattak is, mintha az öreg Dudás is köztük lenne. A kezdeti megilletődött hallgatás - a pálinkázás és a borosüveg gyakorta való emelgetése után - feloldódott. Itt is, ott is mind hangosabban esett szó, hogy a megboldogult - sokszor elhangzott, " isten nyugostalja szegényt" - de jó ember is volt. Emlegetni kezdték az együtt töltött estéket, a pinceszerezhést, az ott eldalolt nótákat. Hol az egyik, hol a másik komája bizonygatta mindezeket, míg egyszer csak a sok jó koma közül is a legjobb, Samu Ferkó bácsi rá nem kezdett arra, hogy : " Tur a disznó, tur a mocsár szélen. " Aztán következett egyik a másik után. Először halkán, majd kissé hangosabban. Hol lassan, bánatosan, aztán pajzánkodóan, vigabban.

Bözse néni bánatosan, szomorúan hallgatta a nótázókat. Nem haragudott érte. Ugy vette a tor alkalmával ezeket is, mint szivből jövő igaz, őszinte " végtisztességtevést " az ő felejtethetetlen ura, az öreg Dudás iránt, akivel ha sokat zsörtölődött is életében, most végleg megbocsájtott.

Elmondta Csitár Mihály 66 évs kisbajomi lakos, meghalt.

A galagonya

Amikor én voltam kisiskolás, akkor is jártunk dolgozni ősszel. Akkor is volt krumpli és kukoricaszedés. Ez azonban más volt, mint a mostani. Családi kényszerből, hogy néhány fillért kapjunk, melyért irkát, ceruzát lehetett venni, hogy hozzásegítsük szüleinket a téli ruha, vagy lábbeli megvételéhez. Mert ez bizony legtöbbször hiányzott. Így a krumpliszedés mezitláb történt, meg a kukoricaszedés is még akkor is, ha már reggelenként fehér dér lepte be a határt. Így bizony gyorsan kapkodtunk lábunkat, mert hideg volt reggelenként a föld és deres a fű. Néha versenyt futottunk, hogy kissé felmelegedjünk.

Gyümölcs alig akadt a háznál. A kora nyári édes-kesernyés izű " Párizs " alma ízét is elfelejtettük már csakugy, mint a majdnem minden falusi ház udvarán lévő körtefa termésének, az ugynevezett " toppantós " körtének az ízét. Alma kevés volt s az sem a proletársoron. Azonban hiányzott a gyümölcs. Ősszel nem volt már sem vadalma, sem vadkörte a legelői nagy fákon. De volt galagonya, s ilyenkor, októberben már pirosodott a termése.

Így aztán a krumpli, meg a kukoricaszedés idején megkerestük, ha

éppen a közeletben volt egy bokorral. A szerda meg a szombat délutá-
nok - ugyanis akkor az iskolások mentek iskolába - kivált alkalma-
sak voltak a galagonyázásra. Kisebb bandába verődve indultunk az "é-
gött rét " felé, ahol a galagonyabokrok ingyen kínálták a termést s
még a csósztól sem kellett félni, hogy elkerget bennünket, hogy ez ti-
los volna.

Kerestük, válogattuk, hogy melyik a puhább, érettebb, ha ugyan volt
ilyen. Mert a galagonya -sokan még talán nem is ismerik - olyan vad-
gyümölcs, hogy igen nagy és kőkemény a magja, alig van valami kis husa,
kivül, a bőre. Nem is lehetett azzal jól lakni, bármennyit próbáltunk
is enni belőle. De hát valahogy el kellett "vetni" a gyümölcséhsé-
günket, hiszen másik gyümölcshöz ~~men~~ jutottunk hozzá, ha csak névhapi,
karácsonyi vagy ujévi köszöntések alkalmával nem egy-egy almához, vagy
marék aszalt gyümölcshöz, mely annak idején a legjobb csemegének számi-
tott.

Ha ősszel galagonyabokrot látok, még most is megízlelem ezt a vad
gyümölcsöt.

Elmondta Hérincs Lajos 45 éves kutasi lakos

Kukoricafosztás

Az volt ám az igazi. Mert október végén, november elején már megé-
rett a kukorica. Igaz, hogy sokszor esett az eső, meg deres volt a ha-
tár reggelenként. Meg aztán rövidek is voltak a napok, így igyekezni
kellett a szedéssel.

Mikor kiértünk a kukoricaföldre, először is három-négy sor kukori-
cát szedtünk meg a föld hosszában. Erre azért volt szükség, hogy oda
öntözzük a leszedett kukoricát, meg azért, hogy azon tudjon bejönni ér-
te a kocsi, amelyik már le volt menni.

Akkor a kukoricát még nem kifosztva, hanem " ~~le~~hásan ", csumásan
szedtük. Így gyorsabban ment a munka, mert csak le kellett tördelni a
fejeket a száráról s azokat " kupacokba " ~~ra~~raktuk. Délután kijött a ko-
csi és vitte haza. Sokszor kettőt, hármat is kellett fordulni. Ha abban
a napban nem fogyott le a szedés, akkor másnap újra kezdődött. Ha egy
darab földről lefogyott, akkor este kezdődött a gyerekek öröme, a ku-
koricafosztás.

Erre hívtak egy-két segítséget, de legtöbbször a szomszédok, roko-
nok maguktól, hívás nélkül is jöttek. Mégpedig este ugy hat óra táj-
ban. Ilyenkor kimentek a pajtába vagy a félszerbe, ahol a kukorica
volt s megkezdődött a fosztás. A kifosztott fejeket egyik sarokba do-
bálták. Ha üszkös, " kőrmos " fejet találtunk, igyekeztünk vele beken-

ni a másikat. Némelyik úgy nézett ki, mint a cirkuszban a bohóc. Ha valamelyik leány vagy menyecske olyan kukoricát talált, hogy kettő egybe volt nőve, nagy sikítással ijedten eldobta, mert azt tartották, hogy " iker " gyermekei születnek.

A lányok meg a legények igyekeztek egymás mellé kerülni s bizony folyt a sugdolódzás. Figyelték is az öregasszonyok, hogy mi történik.

A gazda hozott ujbort, mert ilyenkor már megvolt a szüret. A férfiak is, meg az asszonyok is sorba adták egymásnak az üveget s abból ittak. Közben megkezdődött a nótázás, meg a mesélés. Olyan szép meséket nem lehetett hallani, mint kukoricafosztáskor. Volt ott mese a garabancsiásról, a tüzes emberről, a madarász kigyóról, a váltott gyermekről, a sárkányról, a táltosról meg még sok másról.

Sokszor éjjel 10-11 óra is volt már, mikorra végeztek. Ilyenkor hoztak kemencében sütött perecet, diós vagy mákos kalácsot, melyből jóízűen falatoztak a fosztók, aztán jókat ittak rá.

Ezután még zsákokba felszedték a kifosztott kukoricát s a legények fiatal emberek felszedték és felhordták a háznak vagy az istállónak a padlására. Némelyik háznál " góré " is volt, akkor oda hordták, hogy száradjon majd ki a télen.

A kukorica csumát, a léhát megtakarították, mert azt a marháknak sdták etetés után. Azon elrágódtak a jószágok. Igaz, hogy ettől aztán nem is adtak tejet.

Nekem legkedvesebb emlékeim közé tartozik a kukoricafosztás.

Elmondta Horváth József 65 éves kisbajomi lakos.

Káposztaszelés és eltevés

Amikor jó megfejesedett, megkeményedett a káposzta, akkor levágták, kocsira rakták és hazavitték. A káposztaszelés és eltevés mindenkor emlékezetes marad.

Nagyanyám híres káposztaszelő asszony volt, mert úgy el tudta szelni, mintha " sárgametéltet " - levestésztát - vágott volna vékonyra.

A káposztaszelés és eltevés a következőképpen történt.

A nagyteknőket alaposan kimosták és tiszta abroszt terítették bele. De azzal terítették le az asztalt, de még az ágyakat is.

Megkészőrülték és kaszakóval megfenték a kaszából készült káposztaszelő késeket, melyek kissé görbék voltak. Igen jó éle volt, mert csak azzal lehetett szépen elszelni a káposztát.

A káposzta külső leveleit lefejtették úgy, hogy csak a már tiszta káposzta levelek legyenek rajta. Ezt még fehér " szakasztóruhával " meg

is törölték. Mindegyik káposztaszelő asszony " melles fehér kötényt " kötött maga elé. Akinek nem volt, az fehér szakajtóruhát akasztott a nyakába úgy, mint a kisgyermeknek szokták a " hángedlit ". Erre azért volt szükség, mert balkezével a melléhez kellett szorítani a káposztát és úgy lehetett szépen vágni.

A káposztát az asztalra szelték, majd belerakták a nagyteknőbe, meg a leterített ágyra, melyen tiszta abrosz volt.

Közben kimosták a káposztáshordót lugos vízzel, meg a káposztás-deszkákat, keresztfákat, de még a " káposztás köveket " is, hogy az teljesen tiszta legyen. A káposztaszelő asszonyok legtöbbször paradicsomos husos káposztát ettek ebédre. Mi gyermekek pedig nem győztük faragni a " törzsát ", amelyet jóízűen megettünk. De még a káposztaszelő asszonyok is ettek belőle. Nagyanyám hol egyik, hol másik asszonynak mutatta meg, hogyan kell fogni, mellhez szorítani a káposztafejet, hogyan kell fogni a kést, mellyel a káposztát szelik.

A káposztaeltevés este volt, mégpedig úgy " gázolták, taposták " el a káposztát.

Ilyenkor a káposztagázolóknak, aki férfi volt, nagyon alaposan megmosták a lábát. A körmét levagdosták, de még késsel a talpát is megvakarták, hogy semmi tisztátalanság ne maradjon rajta. Ezután mégegyszer lemosták. Ezután tiszta fehér gatyát vett magára, melynek szárát boka fölött bekötötték. Ezután fehér ing került rá.

A leszelt káposztából raktak a hordó alljára, majd a gázoló belelépett a hordóba és elkezdte taposni. Először jól a hordó fala mellett, hogy jól odaszoruljon, aztán mindenütt. Közben megsózták. Azt tartották, hogy a " kősó " - nagy darabokban volt - a legjobb, ezért előtte mozsarakban törték meg apróra. A kősót " erősebbnek " tartották a darált bolti sónál.

A hordó közepére tettek egy-egy fej el nem szelt káposztát, mert ebből lett később a " töltött káposzta " levele.

A káposzta " gázolás " -kor szinte táncolt a gázoló. Kezét hátul a dereka mögött összefogta és úgy apróan taposta, hogy minden részen alaposan meg legyen gázolva. Ez addig ment, míg a hordó alaposan tele nem lett.

Ezután ráillesztették a " káposztás " deszkát, arra " a körösfát " és végül a nehéz terméskövet, a káposztáskövet.

Ezután az egészet letakarták egy tiszta abrosszal. De még később is volt munka a káposztával, mert mikor kezdett " habozni ", sokszor meg kellett mosni és kezelni, hogy jó legyen, jól savanyodjon és akár főzve, akár " pörkölve " vagy " nyersen egy kis olajjal leöntve ", akár pedig töltött káposztának. Mert még tavaszig, sőt nyárig jó volt a jól elgázolt káposzta.

Elmondta özv. Balogh Ferencé 79 éves kutas lakos, meghalt.

Az uritök

Gyermekeknek kevés fölségesebb ennivaló akad, mint a sült uritök. Már nyár derekán nézegettük a kertben, hogy terem-e elegendő és lehet-e enni belőle ősszel és télen. Aztán még arról is beszélgettünk, hogy jó száraz legyen, ne pedig izetlen, puha, amit csak " fostos " töknek nevezünk.

Amikor október vége felé megérett, akkor leszedték és bevitték a félszerbe vagy a pajtába, ahol lerakták valami deszka félére. Azért arra, hogy ne érje a földet, mert akkor elrothad és el lehet dobni. Téltre pedig a kamarába, vagy a szobába az ágy alá került, hogy meg ne faggyon, mert ott is elrothadt. De felrakták a padlásra is, mégpedig a kémény körül, ahol szintén kapott valamennyi meleget.

Ha termett elegendő, akkor ritkán mult el 'hét, hogy ne sütöttek volna.

Ilyenkor egyet kettévágtak, kanállal kikapraták a lágy részét és a magját. Ugy nyersen meg is kóstolták és ha édes volt, akkor arra számítottak, hogy bizonyosan jó, száraz lesz és olyan, mint a gesztenye. De ez nem mindig így sikerült. Pedig a magját is külön tették. Ha valójában jó lett, akkor a magját napon megszárogatták és ujságpapírba tették és felrakták a szobában a mestregerendára. Ugyanis ott szokták a különféle magokat tartani.

A félbevágott, kikapart uritököt a " sparhert renjébe " tették és ott sütötték meg. Ha olyan nagy volt, hogy nem fért be a " ren " - be, akkor még kétfelé vágták, így negyed darabokban sütötték meg. Mikor kezdett sülni, akkor érződött az illata. Mi, gyerekek, alig vártuk, hogy megsüljön. Aztán nekikezdünk az evésének. Ez azért is jó volt, mert bármennyit ettünk is belőle, nem lehetett vele a hasunkat elrontani.

Arra vigyáztak, hogy Karácsonyra maradjon uritök. Ezt karácsony szombatján este megsütötték. Akármilyen is volt, abból mindenki evett, mert azt tartották, hogy aki Karácsony estéjén uritököt eszik, az nem lesz a következő esztendőben torokfájós.

Szokás volt, hogyha jó volt az uritök, abból is vittek az ismerősöknek egy kis kóstolót. Ilyenkor még azt is megígérték, hogy vetés idején adnak a magjából.

Ha sok termett, akkor Karácsony előtt az asszonyok még a piacra is elvitték, mert ott is el lehetett adni. De ha valakinek nem termett, akkor Karácsony előtt még ő is vásárolt, hogy legyen mit sütni karácsony szombatján.

Elmondta Kovács István 66 éves kutasi lakos.

