

Somogy Megyei Múzeum NA-1021. Néprajzi adattár	
Gyűjtő: HAVASI ISTVÁN	
Gyűjtés ideje: 1909.	
Tart.: PARASZTI SORS	
Földrajzi mutató: TAB	
Szakmutató: XVII	
Lejtőoldal:	

--	--	--	--

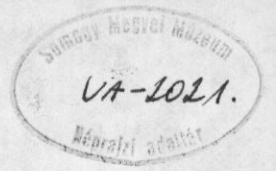
Somogy Megyei Múzeum
 NA-1021.
 Néprajzi adattár

14 lap, 5 foto'

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



HALASPACK RT.



P A R A S Z T I S O R S .

Irta:
Havasi István.

P A R A S Z T I S O R S .

Kialakulás.

Milyen volt a paraszti sors? Boldog? Küzdelmes? Gondtalan? Változatos?

Talán ez utobbi jelző tükrözi legjobban a paraszt ember sorsát. Nem szeretem ezt a szót használni, hogy "paraszt". A városi ember részére ez lealanyosítást, alsobbrendűséget jelentett. Kialakulásakor foglalkozást hivatás szerűséget jobbagy paraszt, aki azt tette amit a hajdu parancsolt neki. Mária Terézia rendeletei már változtattak annyiból, hogy a szessziók, telkek kialakulásakor, hetente gyalog munkában 2 napot, fogatos munkában 1 napot kellett robotolni. Ez már bizonyos függetlenséget nyújtott a paraszt számára.

Ezidőben még minden mezőgazdasági munka kézieszközökkel ment: Lóval nyomtattak, széllel rostáltak, szóval minden, kézierővel történt. Dédnagymamám mesélte, hogy szelelő rosta már volt, de rázó és osztályozó még nem. Az uraságnak volt egy hatalmas zypufedelel nyomtatos pajtája, ahol még télen is ment a nyomtatás. Ez még az 1820-as években volt. A nyomtatás mellett ment a cséphadaróval való cséplés, ezt leginkább a rozgnál végezték, hogy zsuppot nyerjenek, mert a mividekünk nádban szegény volt, a zsup pedig kellett a házak fedéséhez. Az aratás teljesen kézi kaszával történt, kereszttekbe rakták, és jó kiszáradás után asztagolták. Volt ebben vegyülve öröm, fáradság, gondterheltség de talán legkevesebb a boldogság, mégis ünnepi napoknak számított az aratás. Ez utóbbit már a mi szemszögünkbenl mondok, lehet nekik természetszerű volt. Nem mintha később könnyebb lett volna a paraszti munka? Nagyon sok időnek kellett eltelleni, míg a nehéz fizikai munkát megkönnyítették a kis háztartási gépek.

1848 hozott nagy fordulatot amikor a parasztság sorsát, függetlenségét, már törvényes uton rendezték, de ez csak papíron volt, az igazi függetlenséget, az uraságtól való teljes elszakadást az 1867-es kiegyezés hozta meg. Nem kellett robotba járni többet, szilárdan kialakultak a szessziók: negyed telek, félhely, egészhely, ez utobbi képezett egy egységes birtokot. Az elaprosodás csak később jött létre, vagy örökösödés, vagy valamely családi körülmény / betegség, eladósodás/ váltotta ki. Viszont a fertályt megbontani nem lehetett, ha eladásra került sor menni kellett az egész fertálynak. A takarékosak, vagy

több szerencsével rendelkezők a fertályt attól, aki valamely kényszerítő körülmény miatt kénytelen volt eladni. Ebben a kocsmázás is belejátszott: amikor a feleség így fogadta a férjet: -- Máme a kocsmába voltál? --Csak kétdecit ittam. --Hát mindig deci, mindig deci, utobb a fertál deci? Tehát ilyen kiváltó ok is volt, amelymiatt az egészhely elaprozódott. Akiknek szerencsájuk volt és összetartók voltak, megvették a kínálkozó fertályt.

A társadalmi rétegeződés a következő volt: Uraság, jobbágy-paraszt, kisházás, zselér. Mikor a jobbágyság teljesen fölszabadult, lettek a cselédek. Miért, miértsem tovább szolgálatban maradtak az uraságnál. A kisházásoknak egy negyed teleknél kevesebb földjük volt, nem tartoztak a telkesgazdákhöz, külön dülőben is volt a földjük, az ugynevezett kisházás páskom, kenderföld. A telkesgazdáknak volt külön közös legelő /urbárium/ később Köz-birtokosságnak, majd Legeltetési Társulat volt a neve. Régebben az uraság adott legelőt, ahol az állatok szentgyörgy naptól szent mihályig állandóan kint voltak, csak esetleg egy két tehén maradt otthon, hogy a tejellátás biztosítva legyen. A kiegyezés után új fejezet kezdődött a parasztság életében. A paraszt szó mint kevessebszer volt halható, helyébe lépett: gazdálkodó, kigazda szántó-vető, pógár a német azt mondta Acker-bauer. A levelezésnél a címzésnél nem írták "paraszt urnak" már inkább "gazdálkodó urnak. A századforduló után már nemigen használták a paraszt szót.

A kiegyezés nagyon nagy fordulatot hozott, különösen a kigépek elterjedésénél, melyek nagyon megkönnyítették a gazdálkodók munkáját. Többek között említésre méltó a járgányos cséplés / lóhúzó masina / rendszerint négy ló húzta körben forogtak és hajtották a járgányt. Egy nagy lentkerék közvetítéssel hajtott egy szeges dobot, mely kiverte ugyan a szemet, de utánna még rostálni kellett. Nagy öröme szolgált a gyerekeknek, akik a járgány közepén álltak és hajtották a lovakat. Napközben a lovakat cserélni kellett, mert egész nap a két pár nem bírta. Leginkább összeállt társaságnak volt ilyen cséplőgép berendezése, mely tartott az első világháború közepéig. Külön művelet volt a dob által kivert szem rostálása, ekkor már volt rázó és szelelő rosta is ezt többnyire az asszonyok végezték.

Abban az időben még nem volt egységesen kialakult vetés formá a főtermények buza, rozs, árpa, zab, kukorica még kevés volt. Nyomásos gazdálkodás folyt, mely azt jelentette, hogy egy dülőben csak egyféle gabona feleség volt vetve. A tarló maradvány így az állatok legeltetésével jobban kihasználható volt. A buza leginkább a "fekete ugarba" került, melyben az előző év-

ben semmiféle gabona féleség nem volt vetve, pihent a föld, de szántani szántották, pohanyították ez által érlelődött és így lett aztán a buzának jó előveteménye, jó magágya. Később a fekete ugart föl váltotta a zöld ugar. A gabonafélék közül a másik főtermény volt a rozs, főleg a zsup nyeres céljából, mely akkor a tetőfedésnek volt az alapanyaga. A tetőnek kétféle formája volt ismerete a vert tetős és a dugaszolt a vert tetőfedés nagyobb szakképzettséget igényelt, de tartosabb volt, mint a dugaszolt. A rozs nem maradhatott el az őrlésnél sem. A kenyérlisztben kellett lenni rozslisztnek is úgy nevezték a rozsnak csak a lángját keverték a buzaliszt közé és ezzel volt magyarázható, hogy a kenyér nem száradt ki olyan hamar, meg jó ízt is adott a kenyérnek.

Árpát többnyire sörfőzés céljából termelték, annak szép fehérnek és magas fajsúlyúnak kellett lenni. Zicsen az 1800 évek közepéig volt serfözde. Kezdetben az uraságé volt, majd később a közbirtokosság tulajdona lett. Mivel sokmindenben nem tudtak meg-egyezni lebontották. A sört Bécsbe szállították lófogattal. Nagypapám mesélte, hogy gyerek korában nád szállal szipogadták a sört a hűtteni kitett hordokból.

Zabot leginkább a lovak abrakolásához termelték. A kukorica vetés területe, csak a század forduló táján kezdett tért hódítani és akkor még szegélynövényként napraforgóval vetették körül a kukoricát. Nagy hátránya volt, hogy a nagytányérok mellett igen erős magas szára volt és későn érett. A szárát fölhasználták kerítés csinálásához a tányérok pedig szép őszi estéken egy darab fával /kötőpálcával/ verték ütemre, ritmusra, később nóta is fakadt belőle. A napraforgó magból aztán olajat ütötek, bőjti időben ezzel főztek. Kukorica között fehér babot is termeltek köztesként és a hosszú téli estéken a jó meleg szobában válogadták. Ilyenkor a rokka félre lett téve. Külömben a téli estét a fonás töltötte ki, mert a kender termelés akkor még nélkülözhetetlen volt. Az alsónemű a péntő, a gatya még házi szöttes vászon volt. Itt meg kell említeni a kender termelést kitérően. A kendert csak jótalajerőben levő földbe /rétföld/ vetették, sürüre és természetesen kézzel. Mivel a kender kétlaki növény, külön van a virágos és külön a termő a maghozó. A termékenyítés után a virágos kendert kinyűték, ez adta a legfinomabb fonalat. Ezt aztán kenderáztató -ba tették és ott jól kilugzodott, kiázott. Kezdetben nagy közös kenderáztató tó volt, melyben több gazdának is elfért. Később a rétföldjét átszelő kis patakot elkerítette elrekesztette a vizet és abban áztatta. A kender mosás nehéz fárasztó munka volt, különösen a késő őszi időben, amikor

a víz már hideg volt, bizony sok asszony belebetegedett. Itt már a férfiak segítettek, az asszonyok csak állogadták, hogy száradjon. Aztán jött a tilulás ami ugyan csak nem volt könnyű munka és a gerebenezés a fonás ez már könnyebben ment.



Tiluló asszonyok.

A szövést már takács végezte, később már pamut is került közé. A durvább kenderből a kócból készültek az elnyúhetetlen zsákok. Egy emberöltőt kiszolgáltak.

A fonóban való összejövetel nagyon alkalmas volt, hogy a fiatalokat házasították, kit-kit a magához valót szemelték ki ebből aztán pletykaszerűen házasság is lett, jó vagy rossz az már nem őrajtuk mullott, fő dolog, hogy lagzi lett.

A tolfosztás is a téli esték szórakozása volt, különösen lányosháznál, ahol staférrol kellett gondoskodni, csak a habfehér lúdtól jöhetett számításba. A dunyháknak, vánkásoknak teltnek, feszesnek kellett lenni és csak a nászéjszakán lettek először használatba véve, kivétel, ha a nászéjszaka nem az istálló ágyon volt, mert ez a régi időben elég gyakori volt.

Mikor a ksigépek megjelentek, hogy amai divatos szót használjam -- forradalmasította a gazdasági életet: Répavágó, kukorica morzsoló, kalmár rosta, szecs kavágó és még sok-sok kisebb-nagyobb házigépek megkönnyítették a gazda életét, később a vetőgép nélkülözhetetlen eszköze volt a gazdának alig voltak akik ezekkel nem rendelkeztek. Híresek voltak: a Kühne Gépgyár R.T. Mosonmagyaróvár, a Hoffher Schrantz, Kisésti gépgyár R. T.

később a vetőgép nélkülözhetetlen eszköze lett a gazdának, már alig voltak akik ezekkel az eszközökkel nem rendelkeztek. Híressek voltak: a Kühne Gépgyár R.T. Mosonmagyaróvár, a Hoffher Schratz, Kispesti gépgyár R.T. Kovárik Gépgyár Losonc és a Csepeli Weismanfréd művek alkalmas kisgépeket gyártottak, melyeknek mindnek voltak helyi képviselői /főleg zsidók/, akik rádukálták a gazdákra, ha volt pénze, ha nem, "majd ha lesz pénze kifizeti" csak-csak rádukálta és mevetette vele a gépet. Ez már minden esetben a gazda számára nyújtotta.

1896-97 év volt nálunk a tagosítás éve, ez már nagyon megváltoztatta a határ arculatát. Ahól eddig 12 helyen voltak a parcellák, tagosítás után 4 parcella lett a szántó terület és még hozzá a rét. Ezek voltak: Hamuházi, Hosszucen-te, Szénégető, Keresztfai, Templomdülő, /Török idő alatt lerombolt templom állott a helyén, róla nevezték el/. Hegyjáró, Bankház és a Szőlőkönkivüli dülő. Az öreg szőlőhegy már nem tartozott a szessziohoz. Ujszőlő-Bánom, mely a közöslegelőből lett kparcelázva 1907-ben. Aztán a 77 részből álló közös legelő. Volt még a kisházás páskom és a kenderföld. A többi része a határnak urodalmi volt; mely később 1912-ben parcelázva lett és a ksigazdák tulajdonába került. Zichy Mihály unokái Zsófi és Olga nevű unokái eladták a rájuk eső részt. A mária ágról származó ág viszont megtartotta ck. 1200 holdat, mely bérbe volt adva egész fölszabadulásig.

Talajművelés.

A legjelentősebb művelet a talajmunkák közül a szántás volt. Itt aztán kigyalogolhatta magát a gazda kedvére. Az igavonó erőt is ez vette legjobban igénybe, nem szaladt meg a kocsis az ekét állandóan huzni kellett, ha talaj fizikai tulajdonsága kedvező volt, nem volt sem túl nedves, sem túl száraz, kemény, hantos, akkor élvezet volt a szántás, különösen ha meztláb lehetett a barázdába járni, mert ha bakancsba, vagy félcipőbe esetleg kapcába, tutyiba, az mindjárt megtellett földel és mindig ki kellett pucolni, mert kellemetlen érzés volt, ha a hant nyomta az ember talpát.

Az eke volt talán a földművelő ember legrégebbi eszköze. Emlékszem még fagerendeles, fataligás ekére, egy fél nap szántottam is vele, de nagyon fárasztó volt az ekét állandóan tartani kellett. A fagöröndő és a fataliga mellett, csak az ekefej, kormány lemez volt vasból, illetve acélból. Nó ezt hamar fölváltotta a fáske az állítható taligával. Tabon a Horn nevű kovács kezte a gyártását és a környéken hamar elterjett

ugy is nevezték "H o r n" féle eke. Jó magas ekefejjel rendelkezett, ez a trágya alászántásánál játszott nagyon fontos szerepet, nem kellett állandóan ösztökélni. Később nagyon elterjedtek a Kühne ekék, ugynevezett tüköracél kormány lemezzel, nem ragadta meg a földet, simán forgatta és szép munkát végzett. Az ekét már nem kellett állandóan tartani, úgy be lehetett állítani, hogy csak a dülő végén kellett kidönteni és újra beállítani.

A szántást követte a fogas, kivéve az ősziszántás, az nem lett elfogasolva. A nehéz fogas mely inkább kétlevélből áll, minden falusi kovács megtudta csinálni, általában patkóvasból, szépen S alakra kihajtotta és megfelelő sűrűséggel fogakkal látta el. Ha a szántást mindjárt vetés követte, kézivetés esetén nem, akkor csak vetés után lett elfogasolva a szántás, úgy jobban betakarta a magot, de mikor később elterjedtek a vetőgépek, indokolt volt az azonnali fogasolás, hogy a föld ne száradjon ki. A kézivetés elég fárasztó volt, lepedőt akasztott a nyakába, egy szalma véka magot öntöttek bele, melyet rendszeresen a felesége vitte utánna és beütemezett lépéssel, a magba belemarkolva az ujjai között szorta a földre, akkor volt elég sűrű a vetés ha, tenyérynyi helyen legalább 7 szem volt. Volt olyan eset amikor nem volt szemhordó a vetőembernek magának kellett vissza menni magért és ilyenkor a kalapját tette le a vetett terület szélére jelnek, mikor újból ment magot fölvételezni, a szél odább fujta a kalapot, ekkor maraitak a vetéshiányok /szégyenfolt/ amit csak kikelés után vett észre és potlolog újból elvetette.

A vetőgéppel történő vetésnél is kellett gépkisérő, aki a gépet a dülő végén föl és leeresztette és ügyelt, hogy a csövek el ne akadjanak, netán erőssen lejtős helyen fölfelé menet, valamely oknálfogva megkellett állni, hogy a csövek meg ne teljenek földel, fölkellett emelni a gépet, illetve a csöveket. Minden esetben a gépi vetés volt a legtökéletesebb. A század forduló után kezdtek elterjedni voltak: 13-15-17 soros vetőgépek. A 15 soroson túl már három lovat kellett befogni. A 20-as-30-as években már nagyon elterjedtek alig volt gazda akinek ne lett volna vetőgépe.

A vetést követte a magtakarás. Kezdetben csak tüskés boronák voltak, melyeket a gazda maga csinált, ugynevezett "boronya tüskéből" kőkény bokorból kellett megválogatni a neki való anyagot. Nagyon szép talajfelszint hagyott maga után. Sokesetben hengert is kellett a vetésután használni,

ilyenkor a boronát a henger után akasztották. Később jöttek az S vagy V alakú magtakarók, melyeket ugyan csak a falusi kovács csinálta, vékonyabb vasból, de már voltak gyári magtakarók is. Könnyű fogással szoktuk tavasszal az őszi vetéseket megfogasolni, talajfelszín meglazítása céljából, különösen mikor a téli hó miatt a talaj nagyon megtömődött. Ha sík terület volt, többnyire a vetőgép után is szokták akasztani és nem kellett még külön magtakarozni. De a dombos hegyoldalon ez nem volt lehetséges, mert a vetőgép vontatása magában is elég megterhelés volt a kétlónak. Ahól három lóval vetettek, vagyis két fogat ált rendelkezésre /nagyobb gazdáknál volt is két fogat/ ott a negyedik ló húzta a magtakarót. Sokesetben összeáltak sogor-koma és közösen végezték a vetést. Ez amolyan ünnepélyeségi forma volt, ahól két család évről évre csinálta, szinte versenyszerűség alakult ki köztük, melyik tud egyenesebb sort vezetni. Természetesen itt szükség volt lóvezetőre, gépután járóra és aki a magtakarást végezte. Legtöbbnyire a reggelit a dülő végén étték meg, de ebéd már otthon volt, amikor többnyire a szakácsné a nagymama volt. Ilyenkor a szakácsné ugyan csak kivonult a főzés tudományával. Vagy házibaromfiból, vagy a mészárszékben akkor még kapható volt borju hus is és abból készített innyenc falatokat.

A parasztokat általában azzal csufolták, hogy csak akkor eszik húst: "ha vagy a paraszt beteg, vagy a csirke beteg." Hát ez természetesen nem felelt meg a valóságnak, voltak zsupori parasztok, akik a "fogukhoz verték a garast", de ezt nem lehetett általánosítani.

Betakarítás.

A korai tavaszodás, különösen, ha az április meleg esős volt, a Szentgyörgy utáni napokban megpendültek a kasza kalapálások. Ilyenkor már sokhelyen fogytán volt a széna készlet és etetés céljára szoktak vetni szöszös rozst ez volt az első kaszálás. a legtöbb gazdánál nem éppen az indokolta a korai kaszálást, hogy a szénakészlete már fogytán volt, hanem tervszerűen vetett etetni való zöld rozst, vagy őszi árpát, zöld futószallagnak nevezték, hogy a tehenek egész éven át zöld takarmányt fogyaszthattak, ez serkentette legjobban a tejtermelést. A rozst követte az erre a célra vetett ősziárpa vagy buza, később a lucerna, baltacim, zabosbükköny és szakasosan vetették a csalamádét, /sűrűn vetett kukorica/ ez legtöbb helyen másod vetésként lett vetve, mokor a tarló fölszabadult.

Tehát megpendült a kasza. Ha valamely őszigabona lekerült újból elvetették. A kaszálásban a lucerna volt a következő soros úgy május közepe táján, melyet ugyan csak zölden etették, de keverni kellett valamilyen tavaszgabona szalmával, mert a lucernának puffasztó hatása volt és a kérődzők hamar fölfuvtak tőle. Ilyenkor használni kellett a párzsing csövet, vagy a vésőesetben a trokárt. Sokesetben már csak ezzel lehetett megmenteni az állatot.

A kaszálásnak egyik legszebb és legnehezebb formája volt a rétkaszálás. Ez úgy Antalnap táján június 13-án volt, vagy azt megelőzően, akik nagyon siettek Medárd napja volt. Ez volt a hosszú szárazság után az első esőt hozó nap. Sokesetben meg is tette a feladatát, amit délelőtt lekaszáltak estefelé a Medárd letakarította, mind elvitte a lekaszált rendet, vagy úgy beiszapolta, hogy az már csak alomnak volt használható. De sokesetben nehezen nehezen vártuk, mikor szárazság volt mondván: "Nó majd a Medárd meghozza az áldottesőt". De bizony még az sem hozta meg, ez nagyobb hiba volt mint amikor elvitte a rendeket, mert utánna jobban sarjadzott a második az ugynevezett "sarju" széna. Volt amikor háromszor is meg lehetett kaszálni a rétet. Általában a rétjeink jóminőségűek voltak, lehetett etetni a marhával is. Ellenben amelyik "békarokkás" /mezei surló/ volt az teheneknél hasmenést okozott, csak lovakkal lehetett etetni. A kaszálások hangulatosak voltak, leginkább kalákában kalákában kölcsönös összefogással, még hajnali órákban kezdődtek, amikor a fű még harmatos volt. A száraz fűvet nehezen fogta a kasza. Ugy volt szép, ha mindenkaszás egyszerre vágta ütem szerűen. Legtöbbnyire a nagy rét reggelire leszokott fogyni. Hazamentünk és megreggeliztünk. A reggeli nem valami könnyű tejes kávé volt, ám akinek az tetszett azt is kaphatott, de ilenkor szokták megkezdeni az asszonyok a füstölt svártlit, kalbászt, vagy a kövesztett sonkát terítették reggelire; persze ehhez a jóbor is jobban csuszott. Egésznap a kaszát huzni tejeskávéval nem lehetett. Reggeli után következtek a kisebb rétek, utoljára a csádés sásos rét maradt, melyet már a kissé életlen kasza is elfogta. Nem lehet említés nélkül hagyni, hogy kaszálás közben nem csak köszörülni kellett, hanem a vérkeringést megélénkítő italt is fogyasztani kellett, egy. egy korty bor a fáradságot is elűzte. Így nagyjából a rétkaszálás le is fogyott. Ebéd után megkezdődtek a kaszákat, hogy a következő baltacim kaszálásnál élesek legyenek.

A rét kaszálást követte a forгатás. Ez többnyire délután vagy estefelé történt, itt nem számított, ha száraz volt is a levelek nem hullottak le, ellemben a forгатás szükség szerű volt, mert a vastag rendek különben nem tudtak volna átszáradni. A forгатásnál, gyűjtésnél már betudott segíteni az egész család, feleség a nagyobbacska gyerekek a férfiak csak a boglyákat rakták. A gyerekek kis favillával boldogan hajtották a rendeket az apjuk elé mondván: "Ugye apu én már tudok segíteni. A jógazda ügyessége főleg abban nyilvánult meg, milyen szép boglyákat tudott rakni, és hogy tudta megrakni a szénás szekeret. Annak szép szegletesnek, mint a gyufáskatulyának kellett lenni. A szénahordáshoz hosszú oldalakat használtak kellékei: bedesz-kázatlan hosszú oldal, két karfa, két vendég rud, egy nyomórud, egy rudaló lánc, egy rudaló kötél. Általában négyszeresen szokták a szekeret rakni. A kocsi négy sarkára tőrést csináltak, azt lefoglalták és a két tőrés között kirakták /kibélelték/ szénával a közepét kivölgyelték és újra kezdődött a következő sor. A szénahordást többnyire a gazda feleségével csinálta, mindaddig, míg valamelyik gyerek oda nem nőt. Ritka eset volt, hogy a rakodtató is föltudott ülni a megrakott szekérre, hanem rendszeresen az ülés deszkát tették a kocsi hátuljára, azon ült a rakodtató és loggatta a lábait, sokszor hepe-hupás uton a vendég rudra kellett csimmaszkodni, hogy a kocsi föl ne boruljon. A rétiszénát leginkább az istálló padlason táruáltak. A lerakodásnál többnyire segítségre volt szükség, hogy a széna megfelelő helyre kerüljék.

A rétiszéna betakarítása után következtek a pillangós virágu szállastakarmányok: baltacim vöröshere, egyeshelyeken /fenyeknek/ nevezték. Ezek nagyon fehérje dus tejelő takarmányok voltak. Jól belehetett őket illeszteni az éves vetés foróba. Nitrogén gyűjtő tulajdonságuk volt és mint zöld ugar jóelőveteményei voltak a buzának. Gond az volt, hogy a következő évre magfogásról kellett gondoskodni. It évjáratonként több-kévesebb kockázat volt, ha az évjárat kedvezett annyi magot hozott, hogy a többi összes termények árbevételét tul szárnyalta, a gazdának arany bányájává vált, annyi pénzt kapott, hogy vagy a lakóházat, vagy az istállót korszerűsithette e bevételekből. A magfogás után még mindig lehetővé vált, hogy buza alámég kétszer szánthatott. Nagyon kedvező előveteménye v volt a buzának.

A pillangós virágu takarmányoknál nagyon kellett, forгатásnál vigyázni, hogy a munkálatoknál kárba ne vesszen a

legértékesebb rész a levél. Ezért forgatást, gyűjtést a napnak olyan szakába kellett végezni, reggel, vagy késő este, amikor egy kissé vissza gyöngült s így a levélzetet meglehetett ovni. A baltacint korábban is lehetett gyűjteni, még ha egy kissé nyers is volt, az boglyában is megszáradt. A lóhere már kényesebb volt a bütykök nehezebben száradtak ki, azért ügyelni kellett arra, hogy tökéletes száraz legyen, mert kazalba rakva hamar melegedett. Próbát vasat szurtunk a kazalba és ha azt az emberi kéz-tenyér annak melegét kibirta, akkor nem volt semmi veszély, utóerjedésen ment át és jó étrendi hatást adott a takarmánynak. Ellenben, ha gözölgött és nagyon átmelegedett, ilyenkor meg penészesedett, értéktelenné vált az állat nem szívesen fogyasztotta, sok esetben megbetegedett. Ha túl melegedett a kazal, azt meg kellett nyitni és szellőző nyílásokat csinálni.

Kedves pillangos virágu takarmány volt még a biborhere ezt azonban csak zöld állapotban etetni, szénává nem szárítottuk. Ellenben, ha nem győztük zölden megetetni, akkor lesiloztuk, vagy magfogásra hagytuk, de szénává nem szárítottuk. Maghozásra nagyon alkalmas volt, korán érett és kisebb volt a kockázat. Jól lehetett értékesíteni, ugyan csak jó előveteménye volt a buzának.

Aratás.

Összesítve a mezőgazdasági munkákat az aratást lehet az első helyre állítani. Ez volt a legszebbje, a legnehezebbje, de a jövő reménye a gazdálkodás "fénykora". Akár a kisebb gazda, aki maga is el tudta végezni, nagy nagyobb légyen is aratot tartott, az aratás ünnepélyes volt. Az iparos - értem alatta az építő iparosokat-, akik legtöbbször vidéken dolgozott, de úgy ütemezte be a szabadságát, hogy az az aratási időszakra essen. A kétheti szabadság alatt megkereste az évi kenyérét. Az ősziárpa, rozs már Iván napkor június 24-én érett a buza, csak Sarlosboldogasszony július 2-án érett be. A buzánál nem vártuk meg a teljes érést, azt viaszérésben kellett aratni, akkor lett szép piros a mag, teljesen a képeben érett meg. Az aratási munkákban résztvehetett a család apraja nagya. Hajnalban míg harmat volt, megkezdődött a kötél csinálás, ha csak nem volt előre elkészítve a zsup kötél. Ezt leginkább az árpánál szokták használni. Buzát a saját anyagába kötötték. A feleség megkésztette az egész napra való ételmelet leginkább otthon és mire a harmat elszált, már Ő is kint volt a mezőn. A férfi vágta a rendet, az asszony marokba szedte, ha volt gyerek az kötelet terített, ha nem volt kötél terítő az asszony a derekára kötötte és úgy terítette ma-

gának esetenként. Ha volt még papa vagy nagypapa az bekötötte a kévéket. Ha nem volt külön kötöző, akkor a férj és feleség visszafelé menet mindjárt bekötötték. Erre a célra nagyon alkalmas volt a kötöző pálca. Hűsítő italuk volt a cserépedényes vizeskorsó, mely hűs helyre téve sokáig frissen maradt. A korsó fülén volt egy csecs lyuk és azon keresztül nagyon élvezetes volt inni. A jógazda ügyessége főleg abban nyilvánult meg, hogy az időt ügyesen kitudta használni, ha nem volt messze a tag az asszony hazafutott az ebédért az ember addig képezett, vagy kaszát kalapált. A jóebédhez már egy pint bor, meg szóda is járt. Ebédután folytatódott a munka tovább. A részesaratók minden tizedik képét /keresztet/ kapták, leginkább a parcellán a legjobb volt a gabona. A kepesort a parcella közepén kellett összerakni részben, hogy lehessen lóhuzó gereblyével gereblyézni, ha ez nem volt, akkor ugynevezett nagytarló gereblyével végezték az aratók. A jógazda igyekezett az aratás befejezése után, vagy még alatta megkezdeni a tarló szántást. Sokesetben a jóerőben levő földeket másod vetéssel -csalamádé, vagy kölessel- elvetni. A kézierővel való aratás, még a fölshabadulás után is ment, míg a kévékötő aratógép be nem jött, de igazában csak a kombánj megjelenése vetett véget. Az első világháború alatt már voltak marokrakó és kévékötő aratógépek leginkább amerikai gyártmányúak, már ezek is nagy segítséget nyújtottak az akkor férfihiányt szenvedett mezőgazdaságnak.

Az aratást követte a takarodás. Takarodni még segíteni kellett az aratónak, vagy ha már visszament a munkahelyre a felesége volt a rakodtató, hisz az arató részt is ennek fejében vitte haza a gazda. Ahól még jó tüzről pattant menyecske volt ott ment is a takarodás, az még föl-föl röpitette a kévéket, csak győzze a kocsis elrakni, plánr, ha az már idősebb bácsi volt. Ha a parcella távol volt, volt idő és alkalom a hosszú uton kipihenni magukat, ilyenkor természetesen a rakodtató is föl ült a rakott szekérre; ha nem volt külön asztag rakó, akkor a gazda rakta az asztagot a menyecske megint csak kénytelen volt dobálni a kévéket.

Nem lehet említés nélkül hagyni az uraságoknál a négy ökröt hajtó bérest, különösen aki még szilaj hosszuszarvu ökröt hajtott a hosszunyelű ostorral. Valóságos művésziesség volt betenitani, irányítani, alig morgott hozzájuk valamit, úgy engedelmeskedtek "csalé- hajsz" az ökrök, mint ha vezényszót hallott volna, nem kellett gyeplő, mégis oda terel-

te őket ahova akarta. A járom "B" fái kivoltak cifrázva az ökör szarvára virág minták voltak belevésve, szóval az ilyen béres cselédember, nem érezte a cselédi sors megaláztatását, büszke volt a képességeire. A szekeret is úgy megtudta rakni, hogy annak mind a négy sarka kicsucsosodott nem kellett lerudalni a kévék lefogták egymást. Kévés gabonából fölra-kott 9-10 keresztet. A bajusza kipödörve, ült a kocsi tete-jén, mint egy kiskirály. Boldognak érezte magát, hát ha még a sajátját vihette volna. Föltételezhető ha földosztás során kapott volna 10 hold földet, milyen lelkesedéssel, ambícióval művelt volna azt meg.

Ez a munkairánti lelkesedés nem hiányzott a falusi pa-raszsától sem. A korai kelés a késői lefekvés nem szegte kedvét a nehéz fizikai munkától. A hajnali kelés a jóság le-ápolása, szorakozás volt a számára, különösen a lovakat va-karni, kefélni, hogy sima fényes szőrözetűek legyenek. A ke-félést úgy szerette csinálni, hogy az össze jött port kiver-te a "placra" csikokban és úgy állapította meg, hogy elég tisz-ták-e. A sörényüket, farkukat fafésüvel kifésülte, ha a sö-rény nem úgy hajlott ahogy Ő akarta, rafia háncsal, vagy ku-korica csumával befonyta és arra hajlott amerre Ő akarta. Azért a nagy takarodási idő alatt ennyit nem pepecselődött, a lovak bekapták az abrakot, letörölte őket, aztán a hajnal harangszó már kint érte a mezőn.

Cséplés masinálás.

Írásom elején említettem, hogy lovakkal nyomtattak, csak a múlt század vége felé jöttek a lóhuzó masinák az ugynevezett járgányok. A század elején jöttek a gépek: gőzgép, benzinmotoros cséplő garnitúrák. Ezek már tökélete-tesen, tárolásra késszen, vagy akár eladásra is kész állapot-ba tisztították a gabonát. Kellott hozzá: 1 gépész, aki hoz-záértő felelős ember volt. / A gőzgépnél vizsgázottnak kel-lett lenie/, 2 etető, 4 zsákos, 3 kévedobáló, a cséplőgépen 2 lány, vagy idősebb néni, 2 szalma elszedő, akik a petrencét rakták, 3 pár szalma hordó, 2 szalmakazal rakó összesen 24 személy. A szalmahordóknak, mikor a kazal már magasodott deszka padlón "trepnin" kellett fölkepesztetni és a kazal-rakók rendelkezése szerint ott letenni ahol ők akarták. Itt leginkább egy nagylány, egy legény párosultak, a lány volt elöl, a legény hátul fogták a petrence rud végét és hasig a szalmában, kivánság szerint letenni, ahova a kazalrakok

rendelték. A hárompár szalmahordó annyira győzte, hogy közben néhány perc szünet is akadt. Később jöttek az eleváterok, itt már csak sorban álltak a kazalon és kézről kézre adták, így továbbbitották a szalmát. Masinálásnak mondták, ugynevezték "kalákában" végezték, ami abból állt, hogy az egész utca összeállt és közösen végezték a cséplést, szolgáltatás nélkül, ilyenkor a gazda 6% részt fizetett termény féleségek szerint.

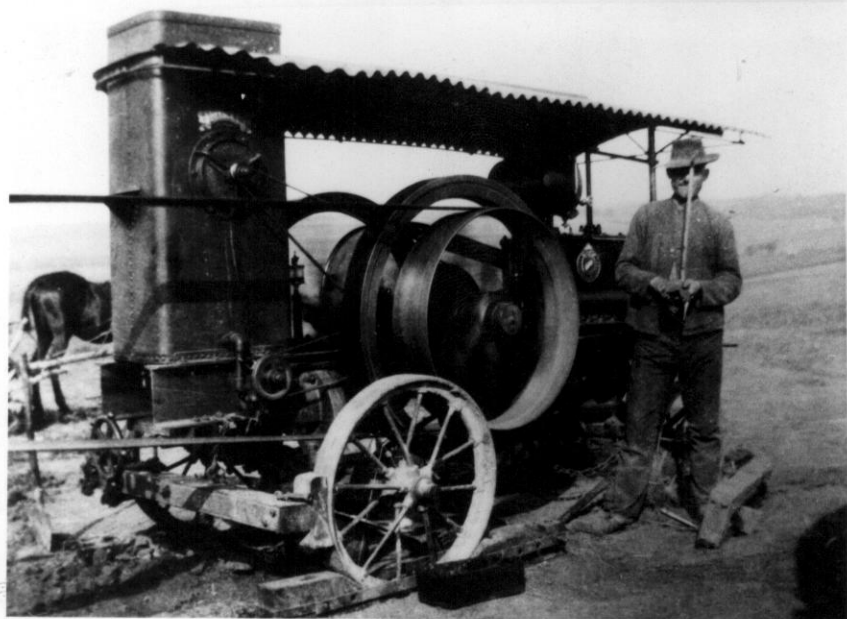
Volt azonban a cséplésnek egy másik formája is, amikor részesek voltak, akik az egész cséplési szezon alatt szerződésileg lekötelezték magukat a cséplőgép mellé egész befejezésig. Ilyenkor a gazda 10%-ot fizetett, de semmi más gondja nem volt. Ebből a géptulajdonosé volt 6% a munkásoké 4%. A cséplés elszakított tartani szeptemberig, amikor is a befejezés után lett össze szedve a rész és széjjel mérve a munkások között. Volt egész és fél részes a polyvahordók és kéveadogatók voltak a fél részesek a többiek egész részt kaptak. Az etetők még külön díjazást kaptak a gép karbantartásáért, olajozásért és egyéb munkákért 2 mázsa búzát. Az öszkereset szétosztásakor rendszerint a géptulajdonos még külön áldomást is adott, vagy a saját termésű borából, vagy ha az nem volt, akkor a kocsmában rendezték az áldomást. Ilyenkor előkerült egy nyekegő harmonika és még tánc is lett belőle.



Részes cséplés benzin motorral, Siegler uraságnál 1907 ben etető Kvel Márton.

Ez éveken keresztül ismétlődött az első világ háboru alatt a 20-sas 30 -sas évegkig mig a kombánjok át nem vették a cséplést és egyben az aratást is. 1925-ben az Amerikaiak mutattak be először arató-cséplő kombájnt Felsőiregen a br. Kornfeld urodalmában, de az akkori hatóságok nem engedélyezték a behozatalát, azzal indokolva, hogy az elveszi sok szegény embertől a kenyeret, a kereseti lehetőséget. Tehát maradtunk továbbra is a kézi szerszámmal. A cséplés volt mondhatnám a leg

nehézebb munka a mezőgazdaságban. A dolgozó szenvedett a hőségtől, a nagy portól, itt nem voltak enyhítő körülmények. Jó, hogy már jött az őszi időszak a szüret ideje, mely feledtette a nyár nehéz munkáit.



1907 ben.

Szé
hol
rüs
a f

kor a szép
vagy a szé-
összejött
nótás han-

gula alakult ki, a szerelmesek a csomaba belevetkeztek, a kukorica csutka helyet, szomszéd asszonya lábát tapogadta, aztán vagy sikoly lett belőle, vagy nyugott beleegyezés. A kifosztott kukoricát még az este fölmenték és vagy a padlásra, vagy a goréba tárolták. Lányosháznál a legények addig nem mentek haza, míg a kukorica föl nem lett merve és fölhordva a tároló helyre. A legények így kívántak tetszelegni a lánynak és a szülőknek. Később a kukoricát már fosztva szedték.



Szőlő és szüret.

Az őszi munkák közé az egyik legkedvesebb munkák közé a szüret tartozott. Ilyenkor összejött az egész család, a vidékre férjhez ment lány a férjével és a gyerekeivel, sokesetben a nászék is, a testvérek és a közeli rokonság. Ilyenkor hangos volt a szőlőhegy, vicces átkiabálások voltak az egyik parcelábból a másikra. De nem csak a szőlőhegy volt hangos, hisz az utóbbi időben már a mezőben is voltak szőlők. Bár a mi vidékünk nem volt ki-mondottan bor vidék, mégis a szőlőnek nagy kultusza volt. Azt tartották a tőke nem terem rossz bort, ha az a maga valóságában meg van hagyva. A legelterjedtebb fajták voltak: vörösbortban az otelló, burgondi, kadarka, a fehér borok közül: az olasz rizling, szlanka, elvértve akadt noha is.

De nem jünk az események elébe, kezdjük a szőlő művelés-nél. A leglényegesebb volt a berrmetezés a különböző gomba beteg-ségek elleni védekezés. A szőlő munkaigényes növény és sok el-lensége van. Ha adott időben nem lett berrmetezve a fürtök nagyon megritkultak. Régebben nem volt más védekező szer, mint a rézgálic oldat a bordoi lé. A beáztatott darabos rézgálic, mikor fölloldodott a dupla mennyiségű szappanos olytott me-szet kellett hozzá adni, míg az égszin kék nem lett, ezt csak faedényben lehetett tenni és megkeverni és úgy használni. Vas vagy bádóg edényben lehetett tenni, mert az közömbösítette és elvesztette hatását, de ez a permet szer csak a perenoszporá-tól védte meg a szőlőt. Ettől a liztharmat még elvégezhetette pusztító hatását. Régen ez ellen nem volt hatásos védő szer, mikor föllépet kénporozással védekeztek, a fürtöket lefujat-ták kénporral, ez kevés eredménnyel járt. A gomba betegségek uralkodtak egész érésig. A perenoszporás levél hátlapján olajfolt szerű szürkés bevonat volt látható, amely fürt fer-tőződött az le is száradt, ha sörét nagyságot elérte a bogyo utánna már kevésbé tudott ártani a perenoszpora. A liztharmat kártétele abban nyilvánult meg, amely szemet megcsipte az nem fejlődött tovább, éretlen, savanyu maradt és a must, illetve a bor minőségét rontotta. A levél hátlapja az egész szürkés be-vonatu volt, később le is száradt. Most már hatásos hatásos ellenszere van a kéntartalmu permetszerek /thiovith/ stb. Míg a perenoszpora ellen a réztartalmu szerek/zineb/ volt a hatá-sos permetszer. Bizonyos évjáratokban a szőlő megkövetelte a 10-12 naponkénti berrmetezést legalább 9-10 - szer kellett berr-metezni augusztus végéig. Sokszor mikor már az ember nem várta, akkor jött a fertőzés.

Régebben csak sima vesszővel, dugványozással telepíteték a szőlőt, de a föld forgatását nem mulasztották el. Később jöttek az olytványok. A filoxera Europa szerte kipusztította a szőlőket. Ma csak vadalanysba olytott szőlőt telepítenek, de azért a szénkénegezés ma is ajánlatos. A szőlő talajának megművelése nem igényelt különös szakképzettséget, ősszel ekével beszántották, tavasszal kikapálták és utána már csak a gyomoktól kellett tisztán tartani, mert a gyomos, gázos szőlő csalogatta a gomba betegségeket. Ezt többnyire a gazda felesége végezte. A tőkés szőlőt fattyazni, gyomlálni, kötözni kellett. A metszés a férfi dolga volt, nagyon tudni kellett szerinti metszés mechanikáját: hosszú, közép és rövid csapos metszést. Lehetőleg az előző évi vesszőről hagyunk csapot és azt a kívánt fajták szerint metszük. Ahól lehet hadjunk ugar csapot 1-2 szemre vissza metszve, ez adja a következő évre a termő vesszőt. A kordonos művelésnél, sokféle metszési módszereket vezettek be, de itt is figyelembe kell venni a fajták szerinti metszést a rövid, közép és hosszú csapos metszést.

A szőlők érése fajták szerint változott a korai fajták már szeptember közepén beérettek / rizling szilványi, leányka, sassa, oportó/ a késő érők fajták közé sorolták a burgondi, otelelő, olaszrizlink, szlanka stb. ha szép napsütéses őszi idő volt, akkor rendszerint a késő érőfajták is jól beéredtek, de ha esős, borongos, kevésbé napsütéses napok voltak, ezek a fajták savanyunak maradtak, alacsony volt a cukorfok a bor is savanykás maradt, míg jó évről esetén ezek a fajták adták a jóminőségű bort.

A szüret mindig hangulatos munka folyamat volt. Ilyenkor a család apraja nagyja együtt volt, mindenki megtalálta a munka helyét. Hangos volt a szőlőhegy. A házigazda többnyire a hordók a kád tisztogatásával volt elfoglalva, hogy a szüretet követő, darálás, leeresztés zavartalan legyen. Szokásos volt a színlevet külön hordóba tenni, hogy a bor áttetsző, világos, ragyogó szint kapjon. A hordókat nem volt szabad színig tölteni, nehogy kiforrjon. Kotyogokkal kellett ellátni, így nem ált fen a veszélye annak, hogy széndioxiddal telítöltödjön a pince. Ez régebbi időben elég sok áldozatot követelt. Ezért most is ajánlatos a pincébe égő gyertyával lemenni, ha az nem aludt el, akkor nem volt gázveszély. Az üllepedést követte a töltögetés, majd két-három havonként a fejtések. Ekkor már alkalmazni lehetett, régebben a kénrudat /eischlag/ ma már elterjedtek a különböző bortabletták, melyek a bort konzerválják a káros

elemektől hatástalanították és a bornak csillogó fényt adott. A három-négyszeri fejtés után a bor altartható volt évekig. Ahól mérsékletesen tudtak vele bálni, azt tartotta a magyar ember a közmondás: "Jóbor, jó ló, szépasszony feleség magyar embernek ez való."

Fejtésnél a zárt fejtés volt a leghelyén valobb. Az előre kitisztított hordot kénezés után, úgy helyeztük el, hogy a fejtésre kerülő hordó mellé helyeztük és gumitömlővel /sággal/ átszivattuk, hogy minél kevesebbet érintkezzen levegővel. Erre a célra nagyon megfelelő volt a kézi szivattyu, csak arra kellett ügyelni, hogy az ülledekbe ne érjen bele. A borfejtéshez mindig szívesen akadtak segítségek, különösen akiknek nem volt szölejük és boruk. Ilyenkor aztán kedvükre kilakmározhatták magukat, szívesen segítettek hordót mosni, vagy bár akár mit, csak hogy kedvükre ihattak. A fejtést leginkább olyan időre vagy időszakra rendezte, amikor jobban ráért a mezőn éppen nem volt mit tennie. Nyári időben egy esős napot használtak ki, amikor a földeken nem lehetett más munkát végezni.

Vegyes munkák.

A mezőgazdasági munkák mellett sokesetben a gazdának érteni /kontárkodni/ kellett kézműipari munkához is. Ilyen volt: a lószerszám javítás, különösen, ha nem volt a faluban szíjgyártó, nem mehetett egy kis feslésért a szomszéd faluba, neki ált és megcsinálta maga. Aztán, ha nem volt bognár egy kisafáért sem ment bognárhoz, ha volt vonyoszék, vonyókés megcsinálta maga, vagy egy fürgetyü levelet, nyujtot és kisebb javításokat a kocsi oldalon, amíg a hiba kicsiny volt könnyű volt kijavítani. Villanyél, kapanyél, ezeknek a munkáknak az elvégzésére nagyon alkalmas az esős időszak. Ilyenkor került sor a lószerszám kenésére, megtisztítására is. Voltak speciális bőr puhító konzerváló szerek, /lukrécia/melyek a bőrt ázpuhitották, szinte felujították. Sok gazda annyira ügyes volt - meg takarékosági szempontból is-, hogy kenderből kötélféleségeket csinált: marhakötelet, kötőfék szarat, sőt volt aki még istrángot is csinált, meg szántó gyeplőt. Szóval egy kicsit ezermesternek is kellett lennie. Ellenben a kovács munkát már nem tudta helyettesíteni. A lovak vasaltatása, már a község kovácsra hárult. Község kovácsnak nevezték, mert szerződéses viszonyban a mindenkori előljárandósággal Ő fogadta föl a község műhely volt a mukahelye, feladata az volt elsősorban a lóvasaltatás, ekevas élesítés és minden olyan munka, amit a falu lakosága igényelt. A lovak

vasaltatása nagyon pontos szakképzettséget igényelt. A patkóvasat a ló lábához szabni, a körmök megpucolása, majd míg a vas meleg volt a patához hozzá sütni és úgy oda szegelni, hogy az az elevent ne érje. Sok lovat nehéz volt megvasalni, különösen első esetben, ilyenkor megszokták "pipázni" ez abból állt, hogy az orcimpájába madzagot huztak és egy fával addig csavarták, míg az elzsibbatt és a ló megadta magát. Még nehezebb volt a hátsó lábak megvasaltatása, itt is használtak sokszor zsibbasztó módszert. A mi vidékünkön nemigen vasalták a hátsó lábakat, leginkább köves vidékeken és városon a fuvarosok. Az ekevas élezést rendszerint a hajnali órákban végezte a kovács, amikor az ütemszerű kalapács ütésből, arra lehetett következtetni, hogy most a kovács ekevasat élesít. Ha nem volt segédje, vagy inasa sokesetben a feleségének kellett ráütnie. A kovács szép munkát tudott csinálni: ujkocsik vasalása, kerítésekét csináltak, szép díszes kapukkal, valóságos művészi munka volt. A vasat tűzön idomitani nem volt könnyű munka. Ez a kézműipar napjainkban vissza fejlődésben van, a hegesztés foglalta el sokesetben a helyét.

Trágya hordás.

Visszakanyarodva a gazda férfi munkájára említést érdemel a trágyahordás. Ennek a munkának nem volt éppen szezonális ideje, leginkább akkor végezte, mikor más sürgősebb munka nem volt. Leginkább a földek letakarítása után. Nagyon fölkapott volt általában a gazdák között, hogy a letakarított pillangos virágu szálatakarmányok után szoktak istálló trágyát adni buza alá. Ez nem volt minden esetben helyes, mert apillangos virágu takarmányok, ugyanis nitrogén gyűjtők voltak és mivel az istállótrágya is nitrogénben volt a leggazdagabb a buzát olyannyira bujává fejlesztette, hogy az megsült, soesetben még virágzás előtt és ez károsan befolyásolta a termés hozamot, aszusodás állt be, sok volt az ocsu és az átlag hozam is kevesebb volt, csak nagymennyiségű szalmát hozott. Sokkal helyesebb volt az az irányzat, hogy a buza előveteményének adtak istálló trágyát. A buza pedig még az ősszel kapott szuperfoszfátot. Az istálló trágya alkalmazása leginkább a kaósoknál, főleg a kukoricánál volt a legjobban alkalmazható még, ha az tavaszi szántásba is került. Mivel a trágya leginkább az őszi és téli időben halmazodott fel a kihordása is ezidőben lett elvégezve, vagy kupacban lerakva, vagy szarvasban kazalszerűen megtaposva lett lerakva, legtöbbszörre míg lehetett kosival járt rá. Nagy élmény volt téli időben a trágyahordás,

ha megfelelő mennyiségű hó volt szánkóval. Ilyenkor a csengők-től hangos volt a falu, a határ. Különböző csengésű csengők va-loságos szinfoniát alkottak. Nem volt olyan hideg, hogy a gaz-da kine használta volna a természet által nyújtott adottságo-kat. Sokszor 20-30 fokos hidegben is hordta a trágyát. A baju-sza megderesedett, de külömben nem fázott a lábaira vastag kö-tésű kapcát huzott, faklumpában nem fázott a lába. A fölső tes-tet ugyancsak a felesége által kötött meleg pulover és pezszián-sapka védte a hidegtől, pokroccal jól bebagyulálta magát, aztán fujhatott az északi szél. Többnyire oldal nélküli szánkóval /pő-reszánkó/ hordta a trágyát, vesszőből font üléskosarat szerelt fel és azon tronolt, mint egy kis király. Csak a bubos pacsir-ták és a kányák kísérték, és alig várták, hogy lerakodjon, már-is meglepték a telepet és keresték amég számukra megfelelő élelmet. Sokszor csak úgy feketélett a kányáktó a trágyatelep. Mikor a szánkó megéert fölrepültek, de alig várták, hogy a gaz-da elmenjen, újra vissza telepedtek. Nem voltak ilyen szeren-csés helyzetben a foglyok. Nekik valamely fatövéhez szórni kel-lett ocsut, ha hosszan tartó tél volt. A fácánok és a nyulak bejöttek a szérüskertig és ott találtak maguknak táplálékot.

A tél örömeihez tartozik még, mikor szép világos napsü-téses idő volt a legények a lányokat megszánkoztatták. Több-nyire a rokoni kőrből összeverbubálódtak, mikor már jól le-simult az ut, el-el mentek a szomszéd faluba is. A szánkó száguldott a sima uton, döccenés mentesen, ezt a lányok na-gyon élvezték. A mély horhók tele voltak szinig hóval az ut toronyiránt vezetett. Sokszor még József napkor sem lehetett a mély utakban járni. Emlékezetes volt az 1929-30-as tél, volt amikor 33 fokot is mértünk.

Szapunak az asszonyok....

Nem azért, "Mert mindennap iszok" nehéz megterheltetés hárult az asszonyokra szapuláskor, egyenlő volt a férfiak-nál a kaszálással. Már a szapulási előkészületek nagy gon-dott jelentett az asszonyok számára. Kezdődött azzal, hogy a szapuló kádat elő kellett készíteni, megtisztítani, el-helyezni egy megfelelő egyenes helyre az udvaron, erre a célra készített szapuló tartó kereszt alakú, négy lábu szé-kre, melynek lábai olyan magasak voltak, hogy egy sajtárt, vagy vödröt alá lehetett tenni. A szapuló kádat föltölteni szitált fahamuval és lehetőleg patak vagy kuti vízzel meg-tölteni, hogy az lugzodjék. A szapuló fenekén egy akona lyuk volt, mely egy hosszunyelű dugófával volt elzárható és a ki-vánalmak nak megfelelően azon engedték a lugos vizet.

A vizet addig kellett hamun tartani, míg az tapintásra érzékelhetően sikamlossá nem vált. Ekkor került a lugos víz a melegítő katlanba, amíg a víz hőmérséklete elérte azt a fokot, míg mosásra alkalmas nem volt. Így került a mosó teknőbe, vagy erre a célra készült mosó edénybe egy és fél- két méter hosszú erre a célra készítve volt. Itt történt a tulajdonképpeni mosás. Régebben csak vászon alsó ruhák voltak: pöntök és gatyák, törölköző kendő, kivarott elejű férfi ingek. Az asszonyoknál a slingült szoknyák. Egy ideig ázni hagyták és csak azután láttak neki a mosásnak. A mosáshoz házilag készített szappant használtak / melynek készítésére még később vissza térek/. A ruhákat nekifektették a mosó edény falának és azt szappanal dörzsölték, míg azon minden szennyes folt el nem tűnt. A lugos víz egyben fertőtlenített is, ha nagyon lugos volt a víz, sokszor kimarta az asszonyok kezét, ujjait. A jól kifacsart ruhát aztán egy bontószéken csapófával /pracker/ alaposan megcsapkodták, úgy ment a szárítóba. Itt a férfiak is tudtak segíteni: kihuzni a szárító kötelet, melyre aztán a mosott ruhák lettek kiterítve. A megszáradás után ment a mángulás, erre külön készült egy mánguló fa, melynek egyik oldala recés volt, durva bevágással. A mángulandó ruhát fölcsavarták egy kiesztergált gömbölyű fára, vagy tészta sodró fára és az asztalon sodorták, míg az tapintásra megpuhult, illetve simává nem vált, ez helyettesítette a vasalást. Később mikor már a slingült szoknyák divatba jöttek, lettek elővéve a vasalók. Ezek tüzes parázzsal, vagy faszénnel lettek megrakva és vasalták vele a slingült szoknyákat, meg az ünnepi rendes gatyát. Így kerültek aztán a "sifonérba".

A szapulás nehéz munka volt az asszonyok részéről, többnyire a rokonság összefogott és segítettek egymásnak. A nagymosást leginkább nagy ünnepek előtt: karacsony, husvét, pünkösd, vagy a bucsu előtt, de nem maradt el a nehéz nyári munkák elvégzése után, amikor az agyon izzdt ruhákat: aratás, takarodás, mainálás után mosni kellett. Nem voltak még mosó szerek, mindent házilag kellett megcsinálni. Ez mellett a higiénia nagy súlyt fektettek. A tisztaság félegészség, már akkor is bevezetett szemlélet volt. Különösen a járványok idején, más védő eszköz nem volt, mint a steril, tiszta életmód.

Szappan főzés.

Sok gondott okozott az asszonyoknak, különösen a háborus időszak alatt, mikor nem lehetett lugot-lugkövet besze-

rezni, pedig a szappan főzésnek ez volt a legfőbb kelléke. Az alapanyaga a zsiradék volt. Disznóvágáskor a bélzsir, csak szappan főzés céljára lett eltéve, vagy ha esetleg voltak olyan részek, amelyek valamely oknál fogva nem látszódtak alkalmasnak fogyasztásra. Fölhasználták a kövesztőben a felszínre jövő, masnapra megfagyott paprikás zsiradékot is, különösen, ha több disznó is lett egy nap vágva, ilyenkor összejött annyi zsiradék, hogy azt már érdemes volt szappannak kifőzni. Régebben ezt a szappant használták mosakodásra is. Csak később kerültek forgalomba a gyári szagos szappanok. Melyek leginkább növényi olajból készültek.

A zsiradékot katlanban főzték a mennyiségnek megfelelő lug hozzáadása mellett. A lug a zsiradékot széjjel marta apró részecskékre, állandó keverés mellett, nem lehetett felügyelet nélkül hagyni. Mikor már teljesen széjjel főt, pépszerűvé vált, akkor amár előre elkészített formába tették. Ezt megelőzően ruhával kellett kibélelni, hogy ne tapadjon a formához. Másnap kihülés és megkeményedés után, darabokra vagdalni, szép formás kockákba.

Nagyon nagy gondot okozott a lugkő beszerzése, két fajtája volt ismeretes a lugkő és a folyékony lug. Ez utóbbi sok tragédiára adott alkalmat, amikor is olyan helyen tartották ahol pl. a speizban ahol bor is volt és a két üveget fölcserélte egymással a lugosból kortyintott és halál lett a vége. Olyant is lehetett hallani, hogy öngyilkosságot követtek el vele. Ezért a boltban nem szívesen árulták, hanem akkor tájban nagyon ment a Pestre való kofázás, többnyire ezek a kofák hozták a lugkövet. Háborus időszakban, maguk a Pestiek is lejártak a faluba és cserébe élelemért hozták a lugot. Hálaistennek napjainkban ilyen godjaik nincsenek az asszonyinknak. A mostani modern mosó szerek nem, hogy kiszorították a mosó szappant, hanem nagyban megkönnyítették az asszonyaink munkáját, nem is beszélve arról, ahol már automata mosógép is van.

Kenyér sütés.

A nehéz fizikai munkát végző paraszt embernek a legfőbb táplálkozása a mindennapi kenyér volt és ezért lett belefoglalva a miatyánkba is: "Mindennapi kenyérünket addmeg nekünk ma". Ennek az éltető és tápláló élelmi szernek az előállítása asszonyinkra hárult. A férfi dolga volt a szükséges kellékek előállítása, betermése a vetéstől, a betakarításig, az örletésig a kenyér liszt a finom grizes liszt a padláson való tárolása, erre a célra emelt álványon való elhelyezése.

Az asszony szalmakosaras edényben az egyszeri sütéshez szükséges lisztet emelés nélkül kitudta merni a zsákból. A következő sütési napon, még az este a sütő teknőbe helyezte, netán hideg téli időben langyosodjon. A megszitált liszthez hozzá az előző sütésből félre tett kovászt /sütnivalót/ langyos vízzel vagy savóval megkeverte és krumplit paszirozott hozzá. Másnap jött a nehezebbje a dagasztás. Ilyenkor a szegény asszonyok nekivetköztek, mert adagasztás alatt bizony megizzadtak. Alaposan átkellett gyurni a tésztát, többször is átforgatni, ez volt a legnehezebb része a kenyérsütésnek. Mikor a dagasztás megvolt, következett a kiszaggatás, erre a célra voltak a zsopból készült szakajsztók, ezek szakajsztó ruhával lettek beterítve, ez házi szőttesből készült kimondottan erre a céra. A kelőben lévő tésztát kiszakitották és a szakajsztóba helyezték és ott tovább kelt. Majd következett a sütőkemence elkészítése, befütése. A gondos férj itt tudott segíteni. A rőzsét /ez volt a legalkalmasabb a kemence fűtéshez/ apróra vágta, kévébe kötötte és a felesége rendelkezésére adta. Leginkább két kéve rőzse elég volt négy kenyér megsütéséhez. A kemence elfűtését már a feleség végezte. Mikor a rőzse leégett a kemence szikrázott, a parazsat szénvonóval a kemence nyílása /szája/ elé huzta, majd csomából készült vízes pemettel végig pepeccselte, hogy a kemence alja a hamutól teljesen mentes legyen. Ekkor következett a beöjtés. A szajisztóban levő megkelt tésztát, ha nem volt eléggé megkelve megvagdalták, aztán ügyes fogással a sütőlapátra helyezték, majd egy tolpepeccsel vízzel vagy tojásfehérjével megkenték, ettől kapot a kenyér szép barna színt. Egyik kenyérrre lyukat csináltak, megjelölve a kisülés időpontját ezzel figyelték meg. A sütőlapáttal a kemencében szépen sorjában elhelyezték a süendő kenyeret, majd a kemencét egy bádoggal lemezzel betámasztották, ha nem volt ajtaja.

Nemigen mullott el kenyérsütés, hogy lángost /langalót/ ne csináltak volna. A kelés alatt levő kovászból, tésztából egy-két maroknyit kivettek, azt meglaposították és közvetlen a kemence szájába helyezték el, ahol hamarosan 10-15 perc alatt megsüt, aztán tejfelel megkenték és jóízűen fogyasztották reggelire. A kenyerek 1 1/2 - 2 óra alatt kisültek a forró kenyeret sütőlapáttal kiszedték és leginkább az ágyon hagyták hűlni. A kihült kenyeret ruhával letakarták a pincébe, vagy a speizba tárolták, ahol még egy hét eltelté után is friss maradt. A kenyér sütés tudományát, már leginkább

menyecske korukban sajátították el, amíg az anyos, vagy az annya be nem tanította a kenyérsütés tudományára. Lányok férjhez menés előtt nem igen sütöttek kenyeret.

Meg kell említenem paraszt háznál nagyon bevett szokás volt a kukorica prosza sütése. Ez finomra darált és jól kiszitált kujorica lisztből készült. A lisztet tojás hozzáadásával pépesre jévték, tepsibe tették és sütőben /renben/ kisütötték. Cukorral vagy mézzel megkenték és úgy fogyasztották, csálták élesztővel is ez volt a kött prosza. Változatossá zette az étrendet.

A rétes.

A magyar háziasszonyoknak büszkesége volt a rétes sütés. Az elkészítéséhez a legfinomabb nullás liszt kellett, úgy nevezték siker dus rétes liszt. A rétes sütés még ma is megmaradt, mint régi hagyományt örzik és szívesen fogyasztják. Ez egy külön tudomány ág. A kívánatos fűszerezés után a tésztát pihentetni hagyták, majd az asztalra terített abroszon nyújtották, ehhez nagyon ügyes asszonyi kezek kellettek. Meghintették: cukros mákkal, dióval, turóval, nagyon laktató volt a káposztás rétes, ezt aztán rudra csavarták, tepszi hosszúságra vágta és kizsirozott tepszi be tették, majd a sütőben kisütötték. Volt a rétesnek egy másik formája a kelt rétes, mely csak annyiból különbözött, hogy kelesztették.

Nagyon hagyományos kedves volt a farsangi fánk a tésztáját kelesztették, majd forró zsirban kisütötték. Hoshagyó hétfőjén vagy keddjén volt ez nagyon szokás. Ezt követte a negyvennapos nagyböjti időszak, amikor zsirral nem főztek, sem husos ételt nem ettek. Ekkor került sor a sóskiflire, sosperecre, majd ünnepen a mákos, dios buktára, kalácsra köznapon a krumplis pogácsára, ezek nagyon laktatos ételek voltak. Nagy ünnepen nem maradhatott el a csokoládés kuglof a mákos és a dios kalács. Husvétkor a Nagymamám nyuszi alakra kiformálta a kalácsot és ez volt a legkedvesebb a gyerekek számára.

Nem lehet figyelmen kívül hagyni a hordos savanyu káposztát, melyet sokféle változatban lehetett lehetett elkészíteni. Leggyakoribb volt a sült káposzta töpörtyűvel, vagy kockára vágott füstölt szalonnával, renben sült krumplival, ezt rendszerint reggelire szokták elkészíteni. A káposztából sok más ételféleségek is készültek: "Disznóöléses" husos káposzta, gombocos rizsás, töltött káposzta, sóval sokféle válto-

zata volt.

Meg kel még említeni a hurka féléket, melyeknek ugyan csak sokféle változata. Voltak gyors fogyasztásuk: kásahurka, májashurka, véreshurka, német-husos hurka. A kásahurka régebben hajdinából készült és csak később helyettesítette a rizs amikor már rendszeresen lehetett kapni, ez utóbbit gyorsan kellett fogyasztani, mikor még nem volt hűtőszekrény. / ma az mindent megold/Azok a hurkaféleségek, melyek füstre kerültek hosszabb ideig is eltarthatók voltak. Sokhelyen a kalbászt is megsza- porították: marhahussal, vadhussal, esetleg birkahussal, de sokhelyen csináltak krumplis kalbászt is.

Nem lenne teljes az írásom, ha a sütemények nem lennének felsorolva. Különösen az utóbbi időben jöttek nagyon /di- vatba/. Hát a kiflifélék és a bukták már említve lettek, de meg kell említeni a hájas pogácsát, a hamis mézest, a linze- reket, a pörkölt tortát, ez volt a lakodalmak disze, csoko- ládé krém, képviselő fánk és még sokat lehetne sorolni, me- lyek tájegységenként változtak. Szóval a magyar konyha változa- tos volt.

Mig régebben a tálalkozás hiányossága miatt volt nagy az elhalálzási arány szám, napjainkban, inkább a túltáplált- ság miatt nagy a fiatalok az élet derakán az elhalálzási arány szám. A jólét betegségből erednek a különböző ér és sziv betegségek a foglalkozásból eredő, mozgáshiányos beteg- ségek. A mezőgazdasági munkának a sokoldalúsága, a minden irá- nyu mozgás, mely a legtermészetesebb életforma, ezektől a betegségek- től többnyire mentes volt. Ha el is fáradt, egy- egy pohár bor fölfrísítette a vérkeringést megélénkítette.

A felszabadulás.

A paraszti életformát, az életkörülményeit a felszabadulás nagyon megváltoztatta. A téeszék megalakulását a közép pa- rasztság nagyon hűvösen fogadta, de a volt cselédek, minekután a földreform során földhöz jutottak, sokan fanyarogva fogad- ták a közösségbe való belépést. Erre legyen szabad leírnem egy kis rövid példát: Egy volt cseléd ember, majd csak nem sirva panaszkodta el: "Tudja, tiz kocsi pörgyét a tiz ujommal, körmömmel kapartam ki a földből, annyira elvult hanyagolva, tisztává tettem, örömet találtam benne, ezzel a két ökörrel könnyedén megműveltem ez a kis 8 hold földet, és most látja újra cseléd lettem."

Hát még mennyire fájhatott annak a középparasztnak, aki egy életen át szabad ember volt és most nem láthatja munká-

jának közvetlem eredményét. De a legfájobb volt, mikor három községet egyesítettek. A jó gazdák elhagyták falujukat a falu elnéptelenedett. A sok pénzen épült istállók üresen állnak. A vezetők úgy találták, hogy az állattartás ráfizetéses. Van a határnak olyan része, amely 40 éve nem kapott istálló trágyát. Nincs csodálkozni való azon, ha mérlegghiányosak. A volt föld szerető gazdák kiöregedtek, sokan már elhaltak a fiatalság az iparba ment, hallani sem akar a földművelésről, pedig a mai fejlett gazdasági eszközökkel, technikával száz hold földet is könnyebben meglehetne művelni, mint a régebbi időben tíz holdat. A magántulajdon megváltoztatásával, megszűnt az érdekeltség, a föld iránti szeretet, pedig ennélkül a termelés folytonosságát nem lehet biztosítani.

Láttuk jóban-rosszban a paraszti életet, de mennyit lehetne még föl sorolni? A legirigylésre méltóbb a mai szemszögből nézve, régen nem ismerték a kapkodást, nem voltak idegesek az emberek és mégis minden munka megkészült. Nem voltak vegyszerek, nem kellett beszélni "környezet védelemről", nem volt a természeti erőknek olyan hatása, mely az egészséget veszélyeztette volna. Volt idő tavasszal az acatolásra, úgynevezték "tüske bökődés", csutakompok összeszedésére, vasárnap eljárta a misére, délután az olvasó körbe, egy-egy fröcsöt még a kocsmában is megittak, csak azért is bementek, mert ott lehetett legjobban megtudni mi ujság a faluban, kinek mie van eladó, vagy fölkinálta, ha voltak választási malacai eladók. Szóval társas és közösségi életet élt. Volt tekintély tisztelet az emberek tisztelték, becsülték egymást. A gyerekek még köszönni is tudtak.

Mind ezt nem azért soroltam fel, mert napjainkban olyan nagyon rosszul menne a falusi embereknek a sorsa, mint, ha vész harangot kellene meghuzni, de féltő, hogy soraik annyira megritkulnak, később veszélyeztetve lesz a mezőgazdaság, az életszínvonal még jobban leszűkül. Mind ezt azért merem megírni mert benne éltem, sokféle társadalmi rendet megértem tudok következtetni. Szemeim előtt peregnek az események.

Visszatérve a multra a paraszti sorsot nagyban befolyásolták az iskolázatlanság. A kisgazda szülők alig várták, hogy gyerekeik kijárják a hat elemit, máris belettek fogva a munkába. Nem érezték szükségességét annak, hogy szakmailag képezzék gyermekeiket. Nem is volt erre lehetőség, nem voltak ilyen irányu iskolák, lényeg az volt, hogy elsajátítsák az apjuktól látott műveleteket, fogásokat. Az iparosnak három évig inasnak kellett

lenni, hogy aszakmát elsajátíthassa. A kispazda gyerekeinek e erre nem volt szükség, mert nap mint nap láthatta hogyan kell az ekeszarvát megfogni, hogyan kell a villanyelet kézbe venni stb.stb. Az intenzív irányítást, egyik paraszt a másiktól sajátította el. El lesték egymástól. Szaksajtó sem volt. Uzentant nem tanulhatott, nem voltak ilyen irányu iskolák. Voltak szakiskolák ahol az urodalmak részére "botosispányokat" képeztek s csak a huszas évek a harmincas években alakultak Téli Gazdasági Iskolák, kömondottan gazda ifjak számára ezek voltak az "Aranykalászos gazdák". Ez az iskola típus az életiskolája volt. November 1-től, március közepéig tartottak a téli időszakban, két télen keresztül amikor a gazdáknak nem voltak sürgös munkái. Ezek az iskolák lassan terjedtek el és igen gyér volt az érdeklődésük, csak később szaporodtak el egy-egy megye székhelyén. A tanrend sokirányu volt. Elsősorban szakmai, de nem maradt el az általános műveltségre irányuló tantárgyak sem, szóval a hivatásuk az volt, hogy művelt, szakmailag képzett, intelligens paraszti réteget neveljen. Mind ezt, természeti uton elméletben. A gyakorlati részt, volt alkalma otthon az apjától elsajátítani. Nagyon kedves és ohajtott volt az állattenyésztésből az állati szervezet működésének megismerése, működése, anatómiája ragadta meg a tanulók figyelmét, erről eddig vajmi keveset hallottak, csak esetleg kuruslásból. De nagyon lekötötte a figyelmet a növénytermelés, a kertészet, méhészet is. A mezőgazdaság eredményességét, vagy eredménytelenségét sok külső tényező befolyásolta, de a szakmailag képzett gazda sok esetben jobban eltudott lavérozni az adott tényezők között. Ezek az iskolák növelték a gazda ifjakban a föld iránti szeretetet, gyönyörűségét lelte benne.

Egy rettenetes hiba volt a kispazda társadalomban, hogy nem volt szervezett, vagy nem volt szervesedésre képes. Nem volt "szakszervezete", vagy nem volt érdek képviselöte, / ma sincs/ volt Mezőgazdasági Kamara ugyan de ez csak a nagy urodalmak érdekeit képviselte. Nagypám sokszor említette a következő mondatot idézem: Ja wir sein nicht organisert." Ja mi nem vagyunk organizáltak, azaz nem vagyunk szervezettek. Ő ugyan izig vérig gazda ember volt, fölfelé törő. Az 1948-49 es változást sehogy sem akarta megérteni, pedig az Ő fiatal éveiben is voltak szövetkezetek: "Hangyszövetkezet, Hitelszövetkezet, melyeknek alapító tagja volt, de a Termelő szövetkezetet nem tudta megérteni. A magántulajdon megszűnés az

nem volt számára érthető.

Amint láttuk a " paraszti sors " sokirányúságát, változatos volt, de a gondos szorgalmas megtalálta benne az élet érvényesülését. Egy gondos feleség, ki a legnagyobb támasza volt, közös egyetértő akarattal, gyönyörűségét találták a gazdálkodásban. Vagyonukat tudták gyarapítani, számítva gyermekeik, vagy unokáik boldogulására.

Tab, 1989 május 2-án.

Havasi István.

