



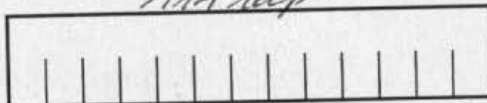
Gyűjtő: SZABU MAGDA
Gyűjtés ideje: 1988.

TART.:

ELŐMUNKÁLATOK AZ ÉLETMŰVIZSGÁLATOK A
VÁG-VÖLGYE' BEN " C. DOKTORI ELKEVEZÉS
ELKESE'ITÉSÉ'HEZ

114 lap

LOGIC



FOLKLOR I. MŰTŐ: SZIMO" / Szlovákia

SZAKMŰTŐ: XXXIII

ÁTVEZETVE AZ EGYSÉGES LTK. 14-88-on TETELE ALÓL.



Szimő község a századfordulón Komárom megye, Csallóközi járásában, a Vág-Duna völgy hat magyar helysége között szerepel Gútával, Keszegfaluvá, Mémocsával s az Udverdi járásban található Neszvaddal és Martossal egyetemben. A legnépesebb nagyközségek soraiba tartozik Gúta és Szimő.¹

Komárom megyét a Duna kettéosztja., az igmándi róna mögött a Kis-síkföld győri, csallóközi és vágvölgyi szakaszai találhatók.

Az északi tag a s9k terület, melyet a Zsitva, a Vág a Vágdunával s a Nagy Duna, benn a Csallóközben a Csillizel szagatnák meg többszörösen. E vizek a Csallóköz keleti foka körül folynak össze. Köztük fekszik az erődök messze szétterjedő rendszerével az ország legnagyobb, ellenséges ostrom alatt még soha el nem esett vára: Komárom.²

Balogh Pál, a fenti sorok írója a századfordulón így látja a tájat. Timkó Imre az 1901-évi részletes agrogeológiai fölvételéről írt jelentésében³ pedig szakszerű leírását ad a Gúta környéki sík terület vízrajzi helyzetéről:

"A Gúta környéki s9k területeken három folyó fut keresztül, a Vág, Kis-Duna és Nyitra-folyók. Legnagyobb a három közül a Vág, mely a Szimőhöz tartozó Belső Szigetnél lép területemre. Iránya DK-i kezdetben, Mémocsa fölött azonban többszörös kanyarulattal D-DNy-nek fordul, mely irányát Gútánál, hol a Kis-Duna torkollik belé, ismét a DK-ivel cseréli fel, honnan kezdve a Vágduna nevet nyer, de csakhamar D-re fordulva, elhagyja területemet.

A Kis-Dunáva a szeli réteknél találkozunk először a területnek É-Ny-i szélén. Általános K-DK-i irányú folyásában hatalmas kanyarulatokat alkot. A Disznókúttal szemközt É felől fölveszi a Forró-érrel egyesült Sebes-Kevelői lepos erét. Az árkosásierdő szélén Pozsony-, Nyitra- és Komárom megye határainak találkozó pontjában szente É felől a Fekete vizet, mely csaknem Pozsony- és Nyitra megyék határán folyik nagyon kanyargósan É-ről D felé... Mindkét folyó jelenleg védtöltésekkel szabályozva van.

Az Andód község felől jövő Paptó kenálison kívül ugyanis a Szitó-ér csatornát kell megemlítenem. Még az előbbi csupán a Nyitrához tartozó mocsarak levezetésére szolgál, addig az utóbbi, úgy a Nyitra, mint a Vág folyó egykori medreiben visszamaradt erek vizét szállítja tovább.

É-ből D-é felé haladva a Tormai erejít, a Gyűrűs-tó és Fekete-láb vizét, a Hajóút, Dugócs, a Perjés és Telekdülők között...

Geológiai viszonyok: Alluviális képződmények a gutai sík területen az Andód-Érsekújvár közti és a Hármas /Homoki/ hegy, a Szimó melletti Belső-sziget homokja, nemkülönben a Fekete viz és Kis-Duna közötti Szeli-rét vízjárásos homokos területe és ezekkel a Nyitra, Vág és Kis-Duna egyesült alluviuma hatalmas iszaplerakódásával és még nagy kiterjedésű mocsaraival együtt.

Talajismereti rész: Az alluviális hordaléktalajok nagy kiterjedésben és nem kevesebb változatosságban a gutai sík területen fordulnak elő. Hatalmas átterület ez, hol három tekintélyes folyó legfiatalabb hordalékát látjuk a talajban összevegyülve, t. i. a Nyitra, Vág és Kis-Dunáét. E folyók jelenleg szabályozva vannak.

Visszabályozás előtti időkben: A tavaszi hóolvadáskor vagy nagy esőzések alkalmával az említett három folyó kiáradva, óriási területet borított el árjával. A három folyó köze összeérve, ilyenkor összekeverődtek hordalékaik is. E hordalék finomabb homok- és főleg iszappal állott. Homok rakódott le az áradás kulminációjánál, iszap és spadás bekövetkeztével.

Az áradásoknál lefolyó óriási vízmennyiség szabadon választva utat magának, a sík területen medrét úgyszólván évről-évre változtatta. Az elhagyott medrek, erek, és mélyedmények az áradásoknak vízzel táplálva, a vízi növényeknek /nád, káka/ dásan disztró területei lettek. Elisszapolódva, védtöltésekkel elzárva idővel kifolyási helyük: mocsarak, tócsák lettek az egykori erek, az elhagyott medrek. Az egykori nádas lassan rétté változott. A rétek azonban áradások híján lassan senkint pusztulnak és a nádas térségek, sík mocsárvidékek ma már nagyobb részt eke alá kerültek.

Timkó valóságos vizországról beszél a területtel kapcsolatban. A folyók szabályozása előtt, főleg áradások idején, melyek gyakran súlytották a lakosságot.

Az ármentesítésről, mederrendezésről, a Vág jobb- és balparti ár-sulatok több sikertelen kísérletei utáni megalkulásáról, működéséről, és két katasztrofális árviztől - 1988. és máx 1894. a Vág-é ad számot Borovszky Samu szerkesztette Nyitra vármegye leírás.⁴

Csallóköz véggátokkal védekezett a Duna és a Vág folyók áradásai ellen már a 17. században is. Ilyen véggátok építetését a vármegye már 1657-ben elrendelte. Majd 1826-ban a Komárom vármegye az alsócsóny-nak bizonyult véggátoknak magosítását rendelve el. S az ármentesítés 1856-ban megkezdődött.⁵ Ezt támasztja alá az a határper is, melyben Szimó és Negyed községek maguknak követelik azt a területet, mely "1857-ben az a Vág új mederbe terelvé fűzes alakult, midkét község magának követeli. A legöregebb ember sem emlékezett a határjárás alkalmával e terület hovatartozására"⁶

Szimó község Krónikája a Vágtöltés megépítésének és egyúttal a folyó szabályozásának időpontját 1891-es dátummal jelöli.⁷ Ugyanakkor beszámol arról is, hogy "a mezőgazdaságban évről-évre súlyos károkat okozó belvizek levezetésére az 1933-34-es években építették a nagy kanálist és a szivattyútelepet. Ez az építkezés nagy jelentékenyen egyhította a vízkárokat és a természetlagot nagy mértékben emelte. Eddig a belvizek levezetésére a martosi szivattyútelep szolgált, amellyel nem volt megfelelő részben a nagy távolság, másrészt pedig az alsócsóny kapacitása miatt. Az új szivattyútelepet nagy teljesítményű villanyerőre berendezett gépekkel látták el"

-A leírtekből kitűnik, hogy a visszabályozás után is tovább jelentkeznek a belvizek a területen.

Szimó község a Vág balpartján fekszik, közel Nyitra megye határához. Határa a folyó mindkét partjára kiterjed, és magába foglalja az elpusztult Gág területét is.

Az esztergomi érsekségnek Komárom megyében 12 helysége volt az érsekújvári és a gútai uradalomban. Szimó az előbbihez tartozott.⁸

1875-ben Bözner István az érsekség részéről a szimói határ részletes felmérésére kapott megbízást.⁹ Munkájának alkalmával, a jelentésében a következőkről panaszkodik: "Olyan elszigetelt helyen fekszik /a község/ hogy minden időben hozzáférni szárazon víz nélkül sajnos /lehetetlen/, ennél fogva az uradalom részéről ellenőrködés is neheztve lön..."

Az állapotokat még súlyosbította az utak hiánya, vasútja pedig ma sincs. A község első kövesútja 1941-ben épült meg, addig az utak szinte járhatatlanok voltak, a talaj pedig ragadós fekete agyag. A legközelebbi község a Vág bal partján délre Kamocsa, ugyan magyar település, de vallására nézve tiszta református. A kamocsai út bár köves volt, de gondozatlan. Járóbermokkal és űkrökkel szonn nem lehetett közlekedni, holott Szimő község inkább űkrős falu volt. Kamocsán keresztül vezetett az út a legközelebbi város - Érsekújvár felé, mely 18 km távolságra fekszik.

Gúta község tiszta katolikus és magyar, Szimőtől 11 km-re, azonban a Vág jobb oldalán fekszik déli irányban, csak Kamocsán át megközelíthető.

Keleti irányban a határ keskeny sávban mintegy 15 km hosszan húzódik az érsekújvári vasútig, északra Tótmegyer községgel határos. ~~Szimő~~ "Tótmegyer felé az utak mégkevésbé járhatók, vizes, plápos, mocsaras berkeken, alacsony fekvő területen át vezetnek. Egy földhánt, földút vezet keleti irányban Gútig, mely az év nagy részében, főleg az őszi esőzések beállta után, járhatatlan. Ennek következtében az érsekújvári és a tótmegyeri vasútállomások sem elérhetők a lakosság számára." ¹⁰

Mót Megyer gróf Károlyi Lajos uradalma Nyitra vármegye területén. A községig nyúlik le a Nyitra vármegyei "tót" nyelvterület déli ága, a község lakosságát a gróf telepítette. ~~Károlyi~~ A munkasert az uradalom részint helyben, részint Privigye vidékéről és Tesenésén megyéből nyerte.

~~Szimő~~ Északon és nyugaton Szimő a Vág mindkét partján Hegyed község határával szomszédos. A nyitra megyei Hegyed magyar, vegyes vallású község, kegyura a nyitrai püspök. A Vág jobb partján fekszik Szimőtől kb. 5 km-re. ¹¹ A legközelebbi, elérhető vasútállomás a negyedi, mely a múlt század hetvenes éveibe végén épült. Megközelíteni csak a Vág é vizén át lehetett, híd a Vág ezen szakaszán nem volt.

A folyón át a közlekedést révek biztosították. Komárom vármegye területén a Vág folyón Keszegfalun, Gútán, Kamocsán és Szimőnél van kámpjárát a századfordulón. ¹²

A komp nagyon fontos közlekedési eszköz volt, főként a legnagyobb munkaidényben. Egyszerre 6-8 üres kocsi ill. 4 szénával megterhelten szállított. A várakozási idő kb. fél óra volt, amíg a komp megfordult. Gyorsaságát a vízfolyás szabályozta két csiga és a komp kőtől segítségével. A komphoz egy vagy két mentőcsónak is hozzá volt

esősítve, melyet fogatos fuvar híján személyszállításra is használtak. A csónak lényegesen gyorsabban közlekedett. Esetenként két községi komp is üzemelt, az alsó és a felső, ha azt a vízállás megengedte. Alkalmos volt állatok szállítására is / legeltetés a Vág jobb parti részén/, ám a túlterhelés miatt legtöbbször az állatokat lábon hajtották át a folyón. Szárazabb évszakban a folyó bizonyos részén gyalog is át lehetett kelni. Áradáskor viszont veszélyes volt a közlekedés. A víz elmosta a kikötőket, így a fogatosok csak Gúta felé közelíthették meg a községet a Vág-Duna hídon át.

A komp községi tulajdonban volt, a révészt a község alkalmasta. Egy 1843-es úriszéki irat¹² Jedlik Ferenc Szimó helység bírāja kézzel írt és hitelesítve a következőket tartalmazza:

"Alulírott ezen irással bizonyítom, hogy én az Betsületes Szimó helység részére a községséges költségek szükségességére, vagyis új Comp és Ledik fül állítására hatszáz ezer 600 váltó forintot költsön edtem Nyitra felől melléki nevezetű Keszáló rétre esztendőnként száz forint hajtással úgy hogy 1844-ik évben kezdődik az első keszálás, hogy pedig minden hiba nélkül lefizettem Nagy Mártony helység gazdájának saját nevem alá írásával bizonyítom Szimon ~~ját~~ június 18-kán, 1843-ik évben."

Télen nem közlekedett a komp, s az átkelés csak akkor volt lehetséges a Vágon, ha azt szikárd jég borította, különben a lakosság teljesen bezorult a faluba!

Az uradalomnak vámszedő hidja nem volt a helységben.¹³

Komárom vármegye határai az idők folyamán eltéréseket mutatnak.

"Komárom megye a trienoni béle következtében részben cseh-tót uralom alá került... A megye 1753 óta négy járásra oszlik, melyek közül kettő /Csallóközi és Udvardi/ a Dunától északra, kettő /Geszti és Tatai/ a Dunától délre fekszik. A járási beosztás a XV. században némileg más volt. A dunaparti részen akkor is két járás volt a Szigeti /ma Csallóközi/ és az Ujvári /ma Neszvedei/, azonban nem a mai határ választotta őket, hanem a mai Csallóköz közepén húzódó Császte-folyás, illetőleg a Rakottyás mocsár és Gúta, Kemence, Szimó csak a XVII. század végén számítottak Csallóközhez,

eddig mindig az udvardi járáshoz tartoztak.¹⁴

A középkorban Szimő környékét inkább Nyitra megyéhez számították. 1918 után a község Csehszlovákiához tartozik. 1940-ben Nyitra vármegye Érsekújvári járásaként van már feltüntetve.¹⁵ 1960-tól pedig, az új területi beosztás értelmében¹⁶ Szlovákia három kerülete közül a Nyugat-Szlovákiai kerület Érsekújvári járásaként szerepel.

A helység neve is ennek megfelelően változik az évek során. 1773 Szimő, 1786 Simő, 1808, 1863 Szémő, Szimő, 1873-1920, 1938-1945 Szimő, 1927-1938, 1945-1948 Zennő, Szimő, ~~1948~~ 1948-tól Zennő.¹⁷

Az esztergomi érsekségnek Komárom megyében 12 helysége volt: Kürt, Heszved, Imely, Martos, Szemő és Udvard/~~az érsekújvári uradalomban/~~, Perbete, Hetény, Gúts, Mocsa, Tardos és Herély /~~a gútsi uradalomban.~~¹⁸ Egyetlen, de népes mezővárosa Gúts.

A XVIII. századot megelőzően Szimő a kéri, udvardi, vágsellyei esperesi kerületekbe lett beosztva.¹⁹

Komárom vármegyei községeiben katolikusok és reformátusok vegyesen laktak. Tiszta katolikus községek viszont Szimő, Gúts, ~~Herély~~ és Mocsa pedig tiszta református.²⁰

A fentieket összegezve elmondhatjuk, hogy Szimő község két ország, több vármegye és még több járás hatáskörébe tartozott közigazgatásilag, valójában "senki földje volt", távol esett minden től. Így a lakosság jobb híján szinte teljesen önellátó volt.

A következőkben vizsgálatunk tárgya Szimő község határa, mely nem kevésbé összetett, mint az előbbi.

A község határának tagosítása 1878-ban zajlott le. Ezt megelőzően 40 egész hely volt, mindegyik kb. 100 kh. földdel -²¹ legelőkkel, rétekkel és a vizes területeket is beleszámítva. Az 1848. évi jobbágyfelszabadítás után a tagosításig ezen telkeken az egyes családok közösen gazdálkodtak.²¹ Az 1895. évi összeírás²² és az 1893-as Magyarországi Földbirtokosi²³ jegyzék alapján az összterület 4 579 kh, melyből 4.056 kh tulajdon, 417 haszonélvezeti és 106 kh. haszonbéres föld. A gazdaságok száma ekkor 411. Az esztergomi érsek birtoka a Vág jobb partján fekszik, ~~322 kh~~ 322 kh, melyből 296 kh rét, 10 kh erdő, 13 kh nádas és 3 kh használhatatlan terület. 1913-ban a községben 457 ház²⁴ van, a lakosság sz. 2818 fő.

A határ legmegesebb²⁵ ~~szélesebb~~ fekvő része a községtől 15 km távolságban ~~széles~~ lévő Gúg területe, ahol a talaj homokos, buzstermelésre alkalmatlan. A határ középső része kitűnő minőségű fekete agyag, ám alacsonyabb ~~szélességű~~

fekvésű, gyakori a talajviz és jelentős károkat okoz a mezőgazdaságban. A határ nyugati, a községhez legközelebb fekvő részén is sok az alacsonyán fekvő terület, amelyet részben a talajviz, áll. a hólé sokáig borít, melyek következtében a talaj csak későn művelhető, az őszi vetés gyakran kipuuszul.²⁵

A tagosításnál a földeket 1-3. osztályba sorolták, a ki-ki birtoka arányában a határ különböző részein kapott földterületet. Akinek több földje volt, természetesen nagyobb területet művelhetett egy tagban, míg a 10-20 kh gazdák földjei sokszor a határ nyolc-tíz különböző pontjain feküdtek. A tulajdonosok a birtok arányában részesedtek az erdőből és a legelőből is. A legelő azonban nem került felosztásra, a legelőbirtokosság kezelésében maradt. Az erdő - mely néhány sok fát jelentett, szintén a birtok arányában osztódott, s ennek nagyobb része gyümölcsös, főként szilvás volt.

Az 1895-ös adatok szerint az összterület kb. 56 %-a szántó, 2,8 %-a kágy kert, 2,584 kh ill. 8k kh, 1700 kh a kaszáló, melynek **1263/** 2/3-a nádas. E terület a Vág, a Nyitra és a Duna kiöntései miatt ritkán használatos. ~~Indokoltabb lenne a földterület felosztása.~~

A község termőterületének nagyobb része mezőgazdasági hasznosításra használhatatlan volt /talajviszonyok, járhatatlan utak, nagy távolság, elig vagy rosszul trágyázott földek, rosszul megművelt területek/

A hasznosítható termőföld így jobbra a község belsősege körül fekvő Kertelja-szántók, melyek emlékét két falurész is őrzik: Kis-Kertelja és Nagy-Kertelja, a Búcsudák, Pótlékok és a Tagok.

A vízjárta, szikesebb földek községi legelőül szolgáltak. A falu északi oldalán a Felső- ill. délin az Alsó Legelő, továbbá az állatok tavasztól ősziig tartó külső legeltetése az ún. Gáji legelőknél történt.

A Vág ke jobb partján elterülő é un. Primásrét, mely 1920-ban a Hodzsa-párt által felosztásra került, kezdetben rétként, majd majd fokozatosan feltürve szántóként szolgált.

A lakott terület folytatásként a később beépülő /1920 után/ Vörpserdő, Ciny és Búcsúd szintén kerti földként kerti földként hasznosított terület volt. A beltelekhez gazdasági udvar tartozott csak, s kert, ha volt is, s magas talajviz miatt hasznosíthatatlan területként maradt.

Északról a töltés, keletről az ún. Tagok zárták körül a kerti növények termesztésére alkalmas é határrészeket, ahol sárga és fehér-répát, káposztát, krumplit, babot, mákot és sok kándert termesztettek. Járt a is a mondás: "Tőtésig tőté, tőtés után köttés".

Vörbserdőt a Vág szegélyezte, s járta át. A lecsapolások után e terület az akác, a nyárfái és a fűz kedvenc helyeivé vált. A Pótlékokban szintén kerti vetemények kerültek /"Sernyék"/, s lecsapolás előtt a község lovainak éjszakai legeltetésére szolgáltak. Jó terméshozamú földek voltak a Tagok /Alsó- és Felső/, melyeket az un. Porosnyai töltés zárt körül. Ide e kerti növényeken kívül esetleg krumpli, kevés buza is került.

A folyó mentén palántások kerültek el.

A töltésen túl az un. kinti földek feküdtek: Barócsok, Tormol, Porosnyas, Gúg. Az előző három lepos, vízjárta terület. A föld ugyan jó minőségű fejkete agyag, ám e talajvíz sok kárt okozott a vetésben. Nagyobb esőzések után a területet megközelíteni nem lehetett, így e talajművelés nagy gondokat okozott tulajdonosainak.

Az ármentesítést megelőzően a Barócsok e nád, káka, s víz hasá-ja volt. A lecsapolások után rétté, legelővé ~~szárazkudva~~ lesz, majd fokozatosan eke alá kerül. Még a 20-es években is olyan vízjárta volt e terület, hogy e termést teknőben vitték ki magasabb helyekre. A határ ezen részére került e takarmányrépa, az árpa, s esetenként az őszi búza is, számolva e tavaszi áradások romboló hatásával.

A külső földek dombosabb részeire kukorica, majd azt követően buza, rozs, árpa és zab került, az alacsonyabb részeken legelő maradt.

A gúgi terület a község legtávolabb eső, ám legmagasabb része is. Itt található a község földjei is, s itt volt a pep tulajdonát képező terület is. A gúgi legelő pedig évente ~~mintegy~~ mintegy 500 állat tavasztól ősziig tartó ~~é-~~ kinntartózkodását, legeltetését biztosította. A legelő 1895-ben az összterület 18,5%-a, 846 kh.

A községtől nyugatra, a Vág jobb oldalán az un. Odajárt ¹⁶ Cselló-köz felé eső részen található a gyümölcsös, ill. erdő. A község erdejéből nyerték e középületek fűtésére szolgáló tűzifát. Az erdő, ill. gyümölcsös 1895-ben itt 82 kh. Az un. Rákotai erdő e téli tüzelőt biztosította e lakosság számára. Az elöregedett fákat fűzifaként, épületfaként hasznosították, de kerítések, szerszámnyelvek, kútágások alapanyagként is szolgált. ~~szárazkudva~~ Helyébe jegenyét került. A

Külön gyümölcsös nem volt, a gondozatlan gyümölcsfák közt akác nőtt. Az alma csak az erdejárók szomját oltotta, korán lehullott, tünkre ment. Régi fajták voltak ezek az almafák: boralma, törökbálint, london pepi, füstös alma, pogácsalma. Almassüretre nem emlékszik a lakosság.

A szilva már bőventermőbb volt. Az 1895-ös adatok alapján 16.154 db gyümölcsfából 2.363 db almafa, 662 körtefa, 114 kajszai, 100 dió, 5,8 megye és 54 őszibarack, 16 cseresznyefa, 485 eper/szezter/ és 12.269 db szilva volt. Ez a összes gyümölcsös 75,7 %-t tette ki.

Komárom vmegye leírásában a múlt század végi állapotokról a következőket olvashatjuk:²⁷ "Komáromban a gyümölcsstermesztésnek tisztos múltja van. A 40-es években különösen Gúta tűnt ki szilva- és cseresznyetermelésével. Keszegfalu a Vágduna, Komárom az Öregén Duna szigetén sok jó szpé gyümölcsöt termesztett. A Csallóközben még Szimő, Nemes-ócsa, Ekel vidéke, az Udvardi járásban Jászfalu, Kolta tűntek ki jó gyümölcsösökkel. Az utolsó statisztikai fűlvétel szerint legtöbb gyümölcsfa /171.343/ a Csallóközi járásban van... Legnagyobb gyümölcs-termelő községek a Csallóközi járásban Gúta, ahol összesen 112.664 gyümölcsfát olvasztak össze és Szimő..."

Ugyanott beszámolnak még arról is, hogy Gútán alma-, körte- és szilvatermesztéssel foglalkoznak. Az értékesítésről írva pedig: Leginkább a helybenjövő kofágnak vagy kereskedőknek adják el, ill. a közelfekvő városok piacán értékesítik /Érsekeujvár, Komárom.../ A gátelek vállalkozóbbak, kocsikon távoli vidékekre is elfuvarozzák, a pénzést adják vagy gabonáért cserélik be gyümölcsstermesztésüket. Eladásra szánt szilva eszalásával csak Gútán foglalkoznak.

Annak ellenére, hogy Szimőn is jelentős a szilvatermesztés, valószínűleg a rossz átviszonyoknak, a község félreeső fekvésének köszönhetően csak nagyon keveset kerül értékesítésre, a lakosság a termést esszébe eszalással tartósítja - részben, - saját szükségletre, ill. nagy mennyiségű lekvár készül a szálvából, káplálékkiegészítésként.²⁸

Zöldségstermesztéssel ugyancsak a Vágmenti községek tűntek ki /Gúta, Kemocsa, Szimő, Negyed, Farkasd/, ~~szimőközöttük a jankóközben~~ nem csak a megyében, de a határon túl is.

Kemocsa főleg zöldséget: fog- és vöröshagymát, Gúta babot, Szimő káposztát termesztett. A Nyitra vármegyei Farkasd zöldség, káposzta, dinnye és hagymatermesztéssel foglalkozott, az Ótmenyerink Károlyi uradalomtól bérbe vett földeken.²⁹

A tótmegyeri uradalom gyümölcsstermesztése jelentéktelen.

Farkasd-Negyed-Sók és Szelőce községek kerti terményeinek főcse-
 tornáját pedig a Farkasd-Surányi közút képezi, mely³⁰ Farkasd község-
 ben ágazik ki a Negyed-Galántai közútból, s "a Vág folyón a község
 által fenntartott kompon való átkelés után Tótmegyert szeli át, ennek
 vasútállomását érintve".³⁰

Gúta község vasútja segítségével ~~szállítják ki a terményeket,~~
 Kamocsa pedig, közel esvén Érsekújvárhoz, így értékesíti terményeit.

Szimő a káposzta értékesítésével ugyanúgy küszködik, mint gyü-
 mölcsstermesztésének fülöslegével. Utak nem lévén, néhány fuvaros kivéte-
 lével a termésfelesleget nem tudja eladni, részint savanyítással, más-
 részt vermeléssel tartósítja, ill. a felesleget állatsival eteti fel.
 Így a termés jelentős hányaga kárba vészett.

Néhány fuvaros a káposztát főlek a szomszédos szlovák felvakba
 viszi kocsival /Szemere, Jaszová/, de zöldséget és a krumplit is. A
 legnagyobb gondot mégis a káposzta okozott. Mindenszentek betében
 a szlovák községek lakossága a termést nem vette át, s ha ezt esős
 évszak követte, a szállítmány az út menti árkokba került.

Amit a századfordulón még hiányol a szakirodalom - az intenzi-
 vebb kerít gazdálkodást, a trágyázást, az öntözőcsatornák létesítését,
 azt Negyed már az 1920-30-es években felméri, áttér az intenzivebb
 kertművelésre, "kertészkedik". A község lakosságának jövedelme ugrás-
 szerűen megnő, munkaerőt Szimőről fogad, s onnét szerez be trágyát és
 bérel földeket is. Rövidesen híres dinnyetermelő területté válik.

Szimő csak sokkal később, az 1960-70-es években, teszi azt,
 ill. a belső kertekbe fóliák kerülnek, s aknázzák ki lehetőségeiket
 a területen is. Hiszen már 1851-ben Pényes Elek³¹ felhívja a figyel-
 meg Szimővel kapcsolatban: "a föld fekete agyag és igen termékeny,
 szép búzát, rozsot, kukoricát, kendert, káposztát és gyümölcsöt sokat
 terem. A gughi pusztán gyönyörű tosz természetik, de tavaszi nem díszl



Gazdálkodás

Komárom vármegye gazdálkodásáról a százaforduló körül így ír a szakirodalom: "A vármegye sok községében az ún. szabadgazdálkodás divik, a mely kifejezés alatt a vármegyében voltaképpen rendszeretlen gazdálkodást kell érteni. Legrosszabb a helyzet a csallóközi járásban, hol a beszerzett tájékozódás szerint sok község rendszeres vetőforgó híján, szabadon gazdálkodik... Kamocszán gabona, kapás; - gabona, kapás a sorrend; Szimón pedig kapásra két-három évben egymás után gabonát vetnek." ¹

A recens anyag igazolja e állítást: "Mig nem volt ekkora a nipesedis, akkor a föld minőséget ugarulássó növeltik. Pihentetik. De már a szüleim is úgy csinálták, hogy a vetisforgót a kukoricávo kezdtik. Utánno búzát vetettek. A kapás növények után mindig búzát vetettek. A bázsa után rozsot, a rozsa után vetették a árpát. Ha lett még fegy forgó, akkor a árpa után zabot. Ezt ismiteltik. Arra megin kukuricát. Táblás gazdálkodás nem vót. Nem szonosat vetettek még a szomszidok se. Egyéni gazdálkodás vót, ki mit akart. Mänden parcella más vót, egyik buza, másik árpa, harmadik kukurica." ²

A százafordulón a község lakossága 2 880 fő, ebből 35 izraelita. ³ Egy-egy család szántóföldjei szétszórva - a 15 km hosszú, 3-4 km széles határban - a határ legkülönbözőbb pontjain nyolc-tíz tagban található. A családok létszámának növekedésével a szántóföldek erősen felaprózódtak. A néhány holdas parcellák pedig nagy távolságba estek egymástól a tagolt határon belül. A nagy távolságra eső, ~~széles~~ nehezen művelhető földdarabok / rossz útviszonyok, a fogat hiánya, stb. / gyakran cserjések gazdát, esetleg elidegenítendő területté váltak. A családi járendóságokon ~~gyakran~~ osztódással hosszú, gyakran nadrágszíjnyi parcellák keletkeztek, a barázdák száma viszont egyre nőtt.

"A tagosítás szir vót, mer má akker nagyonn fő vótek aprózóva a földek. Lehetett úgy száz éve. Akkor kiadták úgy, hogy mindenkinek adtak laposabbat, shun a viz járt, jobbat is, shove a viz nem ment. Így osztották el, hogy miné kevesebb helyen legyen. Ahány határrisz vót a határbo, mindehun vót mindenkinek egy darabka, minőség szerint. Messzibb is vót, közelebb is. Tartoziknak vót a legellő, azt közösen hasznáták. A erdő, az külön vót mindenkinek. Aztann vót a Vágon túli erdő, meg ilyen folyások, ilyen vízjárto területek, ott vót mindenkinek egy darabka, többnyire a földjei viginn.

A megilhetést, hát a föld meg a állot adta. Mind a kettő. Akkor nem vót, hogy emenne dógoznyi! Akinek kevesebb földje vót, vagy semmi, azok ementek a majorba dógoznyi. Meg uradalmi birtokra. Vagy alkalmi munkárok gazdákhó. Bár Szimónn nem vótak nagy gazdák. Az talánn egy se vót. Más faluba vótak 2-300 holdasok, itt a legtöbb vót talán 100 kh, a Szabó Lázár. De mikor szitment a fiainak, má 20 kh. se vót meg belle. Nagy családok vótak. Akinek azt mondták, hogy 50 kh. földje van, nem vót még 30 se. A legtöbb vót a 3-4, 5-6 khódas. Az még ement dógoznyi is, mer abbú nem it meg. Nehezenn. Vagy valami állatot tartott. Vót ilyen sok, a lakosság háromnegyed része is. A 20 hódasok, vótak úgy kb. 15%-a, de az se vót 20 hód, kevesebb. Ugyi vót annyi, de má shó hozzartozott a erdők, legelő, amibü haszna nem vót, Ez olyan szeginy falu vót, hogy ilyen a környékenn nem vót. Mer katolikusok vótak, szapora vót a nép!"⁴

A századforduló táján termesztett növényekről Komárom vármegyében ismét a vármegye monográfiájában némi támpontot:

A vármegyében is, mint az egész országban, a búza foglalja el a főhelyet. Második helyen az árpa. A gabonafélék között sorrendben a harmadik a rozs, negyedik a zab. A hűvelyes vetemények/borsó, bab, lencse/ a szántóföldön szántán csak alárendelt helyet foglalnak el. Mivelésük inkább a kertekre szorul. A kapásnövények csoportjában a tengeri az, melynek művelése a legelterjedtebb, kiterjedésre majdnem a rozsával egyenlő. Ennek oka részben a többi kapásnövény /burgonya, répa/ erős vetélytársában rejlik. ~~...~~ A burgonya termelése szintén tért hódít... a burgonya a homokos vidék legbiztosabb terménye, elég jól védelmezhető... A csukorépa-termesztés emelkedése örömdetes jelenség, mert a népnek az egész munkaidő át állandó keresetet nyújt... A csallóközi rendszerint a diószegi gyárnak, az udvardiak a surányinak...adják át termésüket... A kereskedelmi növények csoportjában a repcze korábbi jelentőségét itt is elveszítette. Mivelése ezelőtt különösen a Csallóközben volt elterjedve, a mit az is igazol, hogy pl. m 1848-ban Gútán 3, Nagymegyeren 4, Kamocsán 1...olaj-útó volt működésben. Makot, paprikát alig egy-két holdon /inkább csak kertekben/ termesztettek... Csupán a dohány, a len és a kender azok az ipari növények, melyek a vármegye területén fokozódó arányban termesztetnek... A kendert hajdanta nemcsak köztes veteményül, de önállóan is, kivált a Csallóközben termesztették nagyobb mértékben; ma már csupán Gúta környékén találkozunk kiterjedtebb művelésével. Helyét a len foglalta el... A biborherét egyes helyeken /Szimón, Hetényben/ a kisebb gazdák is vetik... Gútán kívül a Csallóközben még Kamocsa, Ekel, Dunaújvalu adnak el szénát... A csallóközi széná nem a legjobb minőségű a hajdanta sem volt jó hírneve...⁵

A község lakossága ~~ik~~ az 1918-1938 közötti időszakban jelentősen elszegényedett. A határ területéből - leszámítva a beépített, a nem használható és az elidegenített részeket - egy főre 1 kh terület jut / 3.000 kh területre 3.000 lakossal számolva/. A lakosság szaporodásával a rendelkezésükre álló parcellák egyre aprózódnak, a barázdák szaporodnak. Mintjobban nő azoknak a száma, akik csqládjukat saját ingatlanukból már nem tudják eltartani. A másik oldalon viszont a bérelt földek hasznabére magasra szökött.

A Községi Krónika adatai szerint az 1932-33-as évek gazdasági válsága következtében a lakosság többmint fele nincstelen, ill. a család számára már megélhetést nem nyújtó mennyiségű földdel rendelkezik. Így a lakosság megélhetése biztosítására bér munkássá szorul.

" Az első világháború és az utána következő évek konyjunk-túrája, a határváltozás és a pénzváltozás a község lakosságát egy rövid időre mentesítette az adósságok terhétől. Ez az állapot azonban csak rövid ideig tartott. Az 1920-21-es években megkezdődtek az építkezések, kisebb mezőgazdasági gépek vásárlása, az elavult és a háború alatt föl nem újítható gazdasági felszerelések pótlása, stb, csakhamar hitelek igénybevételére kényszerít~~ik~~ a lakosságot. Ezekben az években a bankok kapui tárva voltak, bárkinek adtak kölcsönt váltóra ... Mire elérkezett az 1928-30-as év, a falu lakói ismét nyakig úsztak az adósságban, a kezességek révén pedig az egész lakosság érdekelve volt. A kamatláb 10-12 %-ot, sőt nem ritkán 14-15 %-ot is elért...Közben jöttek azonban az áresések. 1921-22, majd 1924-25-ös években a buza ára a háború utáni 450-500 ^{koronáról} Kcs-fő 100-120 koronára esett. Az adósságok változatlanul fennmaradtak. A bankok ekkor már nemcsak hogy újabb kölcsönöket nem voltak hajlandók nyújtani, hanem inkább kezdték az adósokat az adósságaik kifizetésére, vagy legalább törlesztésére ~~sz~~szorítani. Minthogy erre az adósok nagy része képtelen volt, megindultak a váltók, óvatolások, perek és árverések. Sok ártatlan, jószándékú ember kis vagyonkája került ekkor dobra, nemcsak az adósok, hanem a kezesséké is...Az árverésekkel szemben a lakosság passzív magatartást tanúsított, azaz nem vásárolt semmit. Ennek az lett a következménye, hogy az ingatlanok a bankok kezére kerültek. Az adók és az adósságok szorítása főképpen

sz aratási időkben történtek. Így azután a lakosság nagy része terményét, gyakran az egész évi kenyerét, vetőmagját és állatai takarmányát is kénytelen volt az aratási időben halacsony áron eladni. Az 1934-35-ös években a buza ára 80-90 koronára, az árpáé pedig 60 koronára csökkent, de még így is nehezen lehetett értékesíteni. A kereskedelem minden eszközt megragadott a megőgazdasági termények őszi árának leszorítására. Decemberben pedig megkezdődött a gabona visszavásárlása a faluban. Ekkor már csaknem dupla áron. Tavaszra a végső szükségbe jutott emberek tömegesen keresték fel Érsekújvárbán Domáthné liszt- és terménykereskedését, ahol egy kg lisztet készpénzért, 170-180 koronáért, váltóra pedig 230-240 koronáért kaptak. A korpa ára 70 korona, hitelben 100 korona volt. A pénz nagyon ritka vendég volt ezekben az években...gy akran megtörtént, hogy 4-5 korona kamatot gyalog vittek el öreg emberek nemcsak Érsekújvárhoz, hanem Komáromba is, mert a vonatra való pár koronát már nem tudták előteremteni.

A helyzeten ugyan semmit sem javítottak, de mégis némi egyhűlést hozott az 1935. évi motorium, amely bizonytalan időre beszüntette a mezőgazdasági ingatlanokra vetett árveréseket. Az 1936. évben felállított gabonamonopólium némileg is javította a gabonárákat és lehetővé tette a gabonának helyben való eladását."

A Községi Krónika adatai jól szemléltetik a tárgyalt időszak fonák helyzetét. A recens anyag pedig a természetett növényekről, a határhasználatról, a természetett növények tárolásáról, értékesítési lehetőségeiről ad számot.

A határ falutól távolabb eső részén, az ún. kinti földeken természetette a lakosság a búzát, kukoricát, árpát, rozsot, zabot ill. a cukor- és a takarmányrépát. Azonban a föld jó minősége nem biztosította a jó terméshozamot. Az előzőekben már említett talajvizkárokon túl a nagy távolságban fekvő földek nehezen művelhetők voltak, a trágyázás rendszertelen volt, a betakarítás-behordás pedig - főképp a fogat nélküliek részéről - kaskadályokba ütközött, gyakran a termény ott vészett a földeken.

Az alacsonyabban fekvő, távoli területek kaszálóként szolgáltak.

Az ún. Primásrét, mely eredetileg az esztergomi érsekség birtokát képezte, 1923-1925-ös években az Agrárpárt tagjainak kezére kerül /kiszajátítás/, kezdetben hat évi bérletként az erre a célra alakult Földbérlet Szövetkezet irányításával.

Magyar Nemzeti Múzeum
NA 2570/2008
Néprajzi osztály

Az első években a terület rét ill. kaszáló volt, később a bérlők tulajdonába került, kik fokozatosan feltürték s szántóként értékesítették. Mivel azonban a terület Negyedhez esett közelebb, a fogat nélküli gazdák nehezen tudták megművelni. Így részben a szomszéd község lakossainak adták ki alacsony bérért. A termés behordása is nehézségbe ütközött, mivel a Primásrét a Vág folyó tulsó oldalán feküdt.

A kiszajátítás előtt a Primásrét az esztergomi érsekséghez, pontosabban az Érsekújvár határában ^{ban található} Anyala⁶ primásbirtokhoz tartozott. Területe 314 hold. Szimó lakossága szénát e terület-ről biztosította harmados kaszálás, ill. boglyarakás fejében. Az őszi sarjásznát pedig a lakosság másodlagosan hasznosította. Nyár végén, amikor már a községi legelők asszályosak lettek, elfogytak, a tehonok itt legeltek őszig, amíg az időjárás megengedte.

Míg Szimó kevés réttel bírt, addig a szomszéd község, Gúta rétben bővelkedett. A gutaiakhoz tartozott Battonya hatalmas rétsége, melyet hotekig árvereztek, ~~xxxxxxx~~ s szinte az egész Csallóköz területéről Battonyára jártak szénát lóbolni. E lehetőség Szimó lakosságának is jó kereseti lehetőséget biztosított. Az árveréseken a lakosság általában 5-10 hold kaszálót vásárolt, 1-2 nyilat. Egy nyil kb. 2500[□] volt, aki pedig nem tudott venni, pénzért kaszált a csallóközi gazdák megbízásából. Általában a felesleg is a kaszállóé maradt.

+ A gúji legelőről hazahajtott csordát is itt legeltették. Az őszi sarjáj jó legelőt, "szabállóé" biztosított az állatoknak. Egy-egy ember 20-30 db-os csordát vállalt fel, s ide nemcsak a helybeliek, de Negyed, Gúta, Kiasziget lakossága is kihajtotta állatait. /Hasonlóan hasznosították a kerti földeket is, pl. a kásposztásokat a Pótlékokban/.

Miután a Primásrétet feltürték, oda általában ~~xxxxx~~ azok a vetemények kerültek, melyek a kerti földekbe: kárumpli, káposzta, bab, esetleg kukorica, s a harmincas évek vége felé fokhagyma is.

A tagi földeken, a Tagokon cukorrépa, kukorica, krumpli volt. De krumpli termett a Tormó határrész fekete földjén is.

Cukorrépára a szimeiek a Diószegi Cukorgyárral kötöttek szerződést, s Negyed vasátállomására vitték a termést fogattal. Babot a kerti földekben termesztettek. Krumpli sok termett, hason-

lőn káposzta is. Kerti földek voltak a Pótlékok, s a községek körülvevő Bücsüdök, Vöröserdő, Ciny. Vöröserdőn a módosabb gazdák földjei feküdtek, itt voltak az ún. palántások is /káposzta/. A szükséges zöldség a Pótlékokba került.

A kinti földek - Porosnya, Barócs, Laposág - olyan alacsonyan fekvő területek, vízjárta részek voltak, hogy csak május-júniusban lehetett a földeket megművelni. A Tagok a Pótlékok után következtek, oda a krumplin kívül kerti vetemények nem kerültek. A Pótlékokban viszont sárgarépat, fehérrépat, krumplit, káposztát, babot, mákot termesztettek és sok-sok kenderet.

A község körüli földek - ellentétben a kinti, jó minőségű, fekete anyagos földekkel - sárgás, anyagos, iszapos, hordalékos területek voltak. Bár jó fekete föld volt a Barócsokban, ahová cukorrépat, árpat tettek, de az őszi búza tavasszal gyakran kipusztult, vízjárta terület volt. Kukoricát lehetőség szerint dombosabb területre vetették. Dinnyetermesztéssel néhányan a 20-as években kezdtek foglalkozni azok, akiknek kevés földjük és nagy családjuk volt. Ugyanis éréskor a dinnyét őrizni kellett, s a munkaerő is biztosítva volt. A dinnyét Tótmegyerre, Bánkeszire, általában a környező szlovák falvakba vitték lovas fogattal eladni, azokba a községkebe, ahol híján volt a gyümölcs. Babonából csak annyi termett, amit a lakosság fűlél. Kis fölöslegét az érsekújvári piacon értékesítette, ill. zsidó kereskedőknek adták el. Később a Futurák, a felvásárlóüzemek vették át.

A cukorrépa termesztés nem volt kedvező hatással a lakosságra. Az ún. Zöld Kölcson keretében tavasszal kapták a vállalkozók hitelt a cukorgyáraktól /pl. Surány/, azt a masinázás után kellett visszafizetni. A felvett pénzt az idő előtt elköltötték, s a lakosság adósságai csak nőttek. A cukorrépa inkább a fogatosoknak kedvezett /késő őszi munkalehetőség/.

A krumpli-és kukoricafeleslegét szintén az érsekújvári piacon értékesítették. Krumplit a fogatosok "háznál" is vittek Ujvárba, Komáromba, ill. néhányan a közelebbi szlovák falvakba /Szemere, Jasová/. De Farkasdról érkező zsidó kereskedők és vették, akik a morva területen értékesítették az árut. Ültetni való krumplit és káposztapalántát Nygyedről szereztek be a szimeiek.

Káposztatermesztéssel Szimón, Hegyeden és Farkasdon foglalkoztak nagyobb tételben, "káposztás falvak" voltak.

A Vág szegélyén palántások kerültek el. ~~Palántás~~ Káposztamagot mindenki vetett magának, hogy legalább saját szükségletét kielégítse. A kerti földek /főként a Pótlékok/ gyönyörű termést adtak. Ennek ellenére a fölösleg gyakran elpusztult, hiszen a fogatnélküliek értékesíteni nem tudták. Saját szükségletre a káposztát savanyítással tartósították a téli időszakra, a maradékot pedig állatokkal etették fel.

A savanyítani való káposztát "legylulták", fahordóba tették rétegenként. Minden rétegre sót /10 kg káposztához 3 dkg só/, borsot, babérlevelet, köménymagot és kukoricaszemeket, ^{szórtak, az utóbbiétól} ~~és~~ ^{szép sárga} lett. Majd lábbal meggyúrták. Természetesen a gyúró lábát ~~ittuk~~ többször lemosták. Általában 200 literes fahordót használtak a savanyúkáposzta tárolására /nem tették tele/, tetejét lesúlyozták. Hét-nyolc napon belül forrni kezdett, akkor lemosták a tetején lévő deszkákat és a súlyt. De a savanyításra használt hordót felhasználták szüreteléskor is /bár nagyon kevés szőlő volt a községben/, lepedők és fonalak fehérítéséhez is.

A felesleget az Ukrus gazdák már Érsekújvárig is elvitték, a lovas gazdák távolabbi falvakban/hasonlóan, mint a kurmplit/. értékesítették a termést, de elmentek egészen Nyitraig is. A módos gazdák, ill. szemfüles kereskedők, akik egy-két dereglyét is meg tudtak tölteni, árujukat Budapestig vitték. Esetleg több gazda összefogott, főleg negyediek, de szimeiek is. Dereglyével lementek a Viágon, a Vág-Dunán, a Dunán. A dereglyét vagy eladták Budapesten, vagy Komáromig fülhúzták, Komáromból pedig rendszerint lovakkal húzták fel ~~magx~~ a község széléig, ahol sok kárt okoztak a palántásokban. Ezért rendszerint éjszaka, titokban történt a vontatás. Lóerő híján emberi erővel oldották meg a vontatást.

A dereglyés vontatás főleg a múlt század végén, a század elején divott.

A sárgarépa-felesleget a század első felében Hegyedre szállították a vasútállomásra, ahol zsidó kereskedők vásárolták fel. Az egyik gazda 20 q-ás szállitmányra emlékezett, a a répa nagysága elérte a takarmányrépáét.

Hagymával a szimeiek nem nagyon foglalkoztak, inkább Hegyed, Farkasd és Kamocsa. A szimeiek Hegyedre mentek hagymát szedni

"részesedésért". A kamocsaiak voltak a "hajmások". Főleg a kisebb gazdák sok fokhagymát és vöröshagymát, ill. zöldséget termesztettek, s búzára cserélték a majorokban. Hasonlóan Negyeden, 5k korán áttértek a kertészkedésre.

Paradicsom csak saját szükségletre volt. Téli tartósításra befőzték. A jó sűrűre főzött paradicsomot üvegbe töltötték, arra tiszta ruhadarabot, vagy "sústyát", kukoricalevelet, esetleg disznóhólyagot kötöttek, s betették csirátlanítani a kemencébe.

A saját szükségletre megtermelt krumplit, zöldséget vermelték. Olyan mély gödröt ástak, hogy a fagy ne érje. Kb. térdig érő mélységig lementek a földbe, majd azt szalmával kibélelték, tetejére a hideg ellen meleg ganét tettek. Ha a készlet elfogyott, a vermen kis rést nyitottak, s egyszerre kb. egy havim mennyiséget vettek fel.

A gyümölcsről az előzőekben már esett szó. Szilvát, ha sikerült értékesíteni, tótmegyerieknek adták el helyben, a két világháború között pedig Negyedre vitték, ahol pálinkát főzettek belőle.

A gyümölcsös a Vág jobb oldalán terült el, "Ódajárt", így a termést éréskor már őrizni kellett. Legkorábbi fajta az ún. dobzó szálva volt, ill. a szőlőszilva. Főzésre, assalásra magvaváló, ill. duráncai szilvát használták fel.

A szilvapásztorok - 14-18 éves gyerekek, lányok - fűzfa-gallyból csúcsos kunyhót készítettek, arra nagyobb gatz, fűvet terítettek, hogy védjék magukat az eső ellen.

Mikor pedig a szilva annyira megérett, hogy már ráncosodott, akkor a termésből lekvárt főztek.

A lekvárfőzés Szimón egy hétig is eltartott. Vasfazékban, rézedényben főzték a zsirpótló lekvárt. Egy vasfazék kemény szilvalekvárhoz három vasfazékkal kellett megolvasztani, megpasszirozni. Mivel a duráncai fajta nem volt magvaváló, a megolvasztott anyagot átpaszirozták. A passzirozó lyukacsos, rostaszerű tárgy volt, mérete fél asztalnyi nagyságú. Majd az átpaszirozott anyagot egy nap egy éjjel főzték folytonos keverés mellett. A keményre főtt lekvárt nagy kő- ill. cserpédényekbe rakták, kihűtötték. A púpozva megtöltött edényekben a lekvár egyre jobban besüppedt, ahogy a hőzt fokozatosan kiadta. Széleit beterítették, hogy levegőt ne kapjon és a kemencébe tették csirátlanítani. Pédénybe is tettek lekvárt, de csak rögtöni felhasználásra.

NA 2570/2008
Héprejel adomány

Padlásán, kamrában tárolták.

A szilva egy részét aszalták. Fél asztal nagyságú rostát készítettek, fontak vesszőből, arra tették az aszalni való szilvát. Sütés után betették a kemencébe, majd mikor kihűlt, napra tették.

Alma, körte kevés volt, azt a keveset télen a padlásán lévő búza közé tették.

A pálinkafőzés kb. a 20-as évektől ismert a községben, de kevesen értettek hozzá. Az első párlatok rozsából, kukoricából készültek. Gyümölcsből negyeden főzték, a szimei lakosság is oda vitte gyümölcsét.

Szőlő - 1-2 család kivételével - nem volt. A bort egyrészt a kocsmából szerezték be, ill. Szt. Péterről, Madarról, Gyalláról hozatták a nagyobb gazdák, kocsmárosok.

A kender szintén a kerti földeken /Pótlékok/ természetették nagy mennyiségben. Akinek csak egy talpalatnyi földje volt, már vetett kender. Sűrűre vetették, nyáron "kinyüttik", a Vágon "cserepcsikokban" áztatták, kévében szárították. Kendercsapó asszonyok vidékről jöttek - Udvardról, Naszvedről, Nyitra megyéből.

Tüvestől szálsenként kihúzták, "kinyüttik", mert a gyökérben is anyagot láttak. Kis kötegekbe kötötték, cserepcsikokatx készítettek. Két fűzfaág két-két á végét összekötötték, abba tették a kender, arrax súlyokat, vagy földet tettek. Hét napig ázott. Majd a szél kifújta, megmosták, hazvitték és megszáritották.

Téli estéken ismerősöknél fonót rendeztek be. Minden este, szombat kivételével fontak, decembertől februárig, a téli hónapokban. Az a lány, aki nem tudott fonni, nem mehetett férjhez. A megfont kender takácsok szőtték helyben, rójje után fizettek zsirral, pénzzel. A helybeliek szerint az egyik falurészt, a Várost azért nevezték el így, mert ott sok volt a takács.

Ak kender sokrétűen felhasználták. Készült belőle zsák, ponyva, alsónemű. Kenderből készült a kelengye egy része is, és a batyu. Az utóbbit az asszonyok csücsökre kötve a nyakukba akasztották, s hozták haza a kerti földekből a veteményt.

Nem külön parcellába, csak köztes növényként természetették, azt a kender, melyből olajat nyertek. Kukorica közé tették, s Mátéig nem lehetett kiszaggatni, mert Máté öntötte bele az oajat. Ritkán vetették, hogy nagyra nőjön, s hogy "el ne nyomja" a kukoricát.

Somogy Megyei Néprajzi Múzeum
NA.2570/2008
Néprajzi Adattár

A könnnyekben Szimó híres volt olajütőjéről, mely házilag készült, ló hajtotta. Az olaj pedig bűjti ételként fontos szerepet kapott. A századfordulón szlovák falvakkal kereskedtek a helybéli asszonyok, vitték eladni bűjtben a kendermagolajat.

Napraforgót is köztesként tettek a kukoricába, de aki-nek több földje volt, külön parcellába is. Napraforgómagból is ütöttek olajat, a visszamaradt pogácsát pedig az apróbarom-finak adták.

Illusztrálásként egy 20 holdas gazda gazdálkodását vázolom.

Acsalád hattagú, négy fiúgyermekke. Az apa agazdálkodás mellett kupeckodott. A család földjei a határ különböző pontjain található az 1930-as, 1940-es években. Ekkor már a terület 6 kh. kerti földdel megnövekedett / a Primásrét és a Megyeri Föld szétesztása után/. A széttagolt földek a következő határrészekben feküdtek: Pótlékok, Tagok, Hajóút, Kantár-rét, Porosnya, Szarka-rét, Zsellér-rét, Tormó, Barócsok, Gúg, Faka. A családnak két lova, két pár ökre /egy befogó, egy húzó/ és tinója volt. Lovakkal fogatoltak, ökrökkel szántottak. Tartozott még a gazdasághoz a birtok arányában bizonyos mennyiségű legelőrészt Gúgon. Két tehén a csordával volt, az ökrök /10-20q-ás/ pedig a betakarításig a legelőn voltak. A Bikarétből a tehének arányában részesült kaszálóból, ha többre volt szüksége, a maradék kaszálórészt már pénzben fizette.

Erdőrész is tartozott a gazdasághoz. A Túlso Félen, "Odajárton" a Rákota erdőből részesült -"betolt", s ezen kívül két sor fa a Kantár-rét után, három rövidebb sor a Mózsi háznál tartozott a gazdához, ill. háromnegyedévekként botolórész Vöröserdön, két sor fa.

A Pótlékokban az apai részről 450é, az anya részéről 300é kerti földet birt, ahol krumpli, káposzta, mák, zöldség termett. Kendert a kinti földekre vetett, a Tagokra /alsó- és Felső Tag/, ill. a kerti földek közül a Böcsüdökbe. A kinti földekre kukorica, árpa, zab, rozs /kötélre való/ került. Gúgon rozst termesztett, kukoricák inkább a Tormó határrészben szeretett /kb. 2000é/, ill. a Tagokon. A Primásréten 4 hold lende /takarmány/ volt, és ide került először fokhagyma is. A Megyeri Földre-2 hold - cukorrépat, esetleg kukoricát tett. Az árpa, kukorica, buza a határban 2-3 helyen egymást követi

NA 2570/2008
Néprajzi Emléktár

évenként. Ha az őszi buza kiveszett, helyére kukorica került májusban, vagy a hiányos vetést a kukoricával pótolták. Általában 1 hold mennyiségű buza, rozs, árpa került évente a földbe, s 1 hold zab a lovak szükségletére. Kukoricából két holdat, cukorrépából 1 holdat termesztett. A krumpli 300 m²-ön, esetleg fél holdon volt, fél holdra takarmányrépa, fél holdra kender került. Krumpli még a Pótlékokba is került, s itt ide vetettek 2-300 m² mákot.

A földeket, főleg a krumpli, káposzta alá trágyázta, januárban, februárban, ha fagyos volt a föld, szánnal, ősszel, ha sáros, ekelóval vitte ki a trágyát.

Eladásra, "földöslegnek" főleg krumpli, kukorica káposzta termott.

Természetesen, akinek kevés földje volt /1.000-1.200 m²/, az legtöbbször kukoricát vetett, hogy disznót, baromfit tudjon tartani. Ilyenkor köztesnek, vagy a föld szélére kender, bab, ill. krumpli került.

Az év munkái a következőképpen alakultak)

A téli trágyahordás után már februárban megindult a talaj előkészítése árpa és tavaszi buza alá. Általában Szt. György előtt /ápr. 24./ földbe kerültek az őszi vetemények, a takarmányrépa és a cukorrépa is. Legkésőbb május 10.-ig el kellett veteményezni, mert "meggyomosodik". Nagyhétben vetették a mákot, nagypénteken a kendert és szombaton délig ültették a krumplit. A korai krumpli helyére június végén sűrűkóró került. A nyári káposzta Gargelykor /márc. 12./, a téli ^{júniusban, Medárd /jún. 8./ után} ~~májusban~~ került a földbe. Április vége, május a kukorica vetésének ideje. Június 29-én, Péter-Pálkor szakadozik a buza töve, az hozza meg a kasza munkáját. Július 2.-a, Sárlos Boldogasszony az aratás kezdete. Először a rozst, majd az őszi árpát /kevés volt/, s végül a búzát és a zabot aratták le. Július vége, ill. második fele a hordás, a betakarítás ideje, s ekkor kezdődik a masinázás is, mely átnyúlik augusztusra. Ez idő alatt végzik el még a kender nyövését, áztatását, cséplést. Augusztusban a hordást követően tarlószántás következik. Szeptember eleje a krumpliszedés ideje, ill. szept. 8-a az őszi vetőnapja. Szeptember végén, október elején kukoricaszedés, behordás, fosztás következik. Kukoricaszedéskor a fogattal kifele trágyát visznek az őszi vetemények alá.

Kukoricaszedés után indul meg a disznóhizlalás, s a határban a kóróvágást követően az őszi szántás. Október második fele, vége az őszi búza és rozs vetési ideje, ill. a káposztatermést betakarításának ideje is. November 1-je, Mindenszentek már a beszorulás kezdeti szakasza, "Mindenszentek, hazagyertek", a legkésőbb Szt. Mártonra, szimei búcsúra /nov. 11./ ember, állat bekötődik. Tavaszig a lakosság, főleg a férfiak az állatok etetésén, jártatásán, a trágyahordáson túl esetleg betelni jártak, ott hon tüzelgettek, kukoricát morzsoltak, kosarab fontak, seprűt /cikek, vessző/ készítettek és bokat unatkoztak. A nők vezették a háztartást, nevélték a gyerekeket, fontak, fosztottak, földoztak, stoppoltak, kesztyűt, zokni kötöttek. Jutott idő itt is ott is a szórakozásra, a "csavargásra", a társas együttlétre is.

1914-ig a községben még faakével szántottak, s csak 1-1 gazdánál fordult elő vasszerkezetű eke. A 20-as években az utóbbi azonban már terjedőben, zsidó kerekedők körvetítésével. Hasonlóan fából készült boronát használtak, fogai azonban már vasból voltak. A "sarabulót" 1910 körül egy Sókról ideszármazó gazda hozta magával /ekekapu/.

Szimón 1920-ban még járgányos csépléssel, nyomtatással nyerték a szemet /búza, árpa, zab/. A járgányt ló húzta. A szétűh, amely a gazdasági udvarban, ill. a lakóépülettel szemben halálható - a szalma- és a szénaasztagolás helye - nyomtattak. Ez az udvar része volt. A tisztább, egyenesebb terepre terítették a gabonát. A szétű közepére karókkal fogaskereket rögzítettek, ehhez csatlakozott egy kisebb fogaskerék s egy rúd. A rudat ló húzta, a hajtó a ló után haladt. Időnként a körbeterített szalmás-kalászos terményt megrázogatták, megforgatták, s a szemeket a termény aljáról összegyűjtötték.

Ez a járgány hordozható volt, s ha a közös nyomtatást nem tudták megoldani, átvitték a következő szétűre.

Ideiglenes, közös szétűre emlékeznek még a múlt század végéből, amely a határ magasabb pontján, a temetőtől közel volt. Egy 1875-ös adat is utal rá: "...a Szórtűnél, a Sérnyei legelőből foglaltatott."¹ Ekkor a gabonaágyasokat lovakkal nyomtatták, a szemet ponyvára rakták és lapáttal szelelték, a kinti nyomtatás tűzvédelmi célokból történt.

A kisebb mennyiségű gabonát, a "vikony termist", ill. később a rozst, a kendert, a kölest, a babot "cséphadattal", cséplték ki, amely akácfaából készült. Egy-egy cséplésre általában összeállt a rekonság.

A lójárgányos nyomtatás - kevés gazda élt vele - sok időt igénylő, lassú munka volt, s a szemet még ki kellett szelelni. Erre a célra szolgált a dobogó. A dobogó forgórészét hajtókerékkel, kézierővel hajtották. A gyors forgatás a lapátok segítségével erős légmozgást eredményezett, így kiszellette a terményből a pelyvát. A dobogó fából készült, s kb. 4-5 db volt a községben. A tulajdonosok - termény ellenében - járról-házra járva szelelték ki a gabonát.

A járgány után, ill. párhuzamosan kezdett elterjedni a kézi hajtásos cséplőgép. Két-két ember hajtotta két oldalról hajtókerék segítségével. A gép belsőjében 2 db hengersizű
far

forgórész volt /hasonlóan a szőlőmorszolóhoz/, gyorsan vergott, a terményt kidörzsölte a kalászból. Egy ember etette. Ebbe azonban még nem lehetett egész kvévet bele-
rakni. Magát a szemet itt is dobogóval kellett kiszélni.
A kézihajtós cséplőgép nagyon zajos szerkezet volt.

A kevés termés térsért /munkadíj fejében/ csépelte ki a tulajdonos, ill. segítségként, kölcsönmunka címén.

Az 1920-as években megjelent a községben a gőzgép, 4-5 darab volt belőle. A munka gyorsabban, könnyebb volt. A gép négy keréken mozgott, két pár erős ökörrel húzták egyik háztól a másikig.

Ázsimó 1928-ban kapott villanyvezetékét, s kezdetben csak ipari céllal használták fel, terménydaráláshoz, ill. a cséplőgép^{ek} hajtásához. Ekkor a gőzgépet kiszorította az űnjáró gőzgép, melyet villannyal hajtattak meg, 1-2 darab volt belőle a községben, majd később traktorral hajtatták. Az utóbbi jóval előnyösebb volt, mert a traktort egyéb célokra is felhasználták /szántás, vetés, vontatás/. Cséplőgép egészen az 50-es évek végéig megtalálható a községben.

Táplálkozás - étrend



Egy-egy család étrendjének legfontosabb, nélkülözhetetlen része a "mindennapi kenyér" volt, a lakosság fő eledele. Ha a kenyér hiányzott a család asztaláról, "az már nagy baj volt". Sütöttek is belőle egy-két hétre elegendő mennyiséget, a család módjától és létszámától függően. A tésztás ételek kivételével kenyér került minden étel mellé az asztalra, de a határban dolgozók terisznyájába is - jobb híján dióval, lekvárral, ha volt, akkor vajjal, kevert túróval, szalonnával. Kenyeret kapott az éhes gyerek, és önálló fogásként szerepelt gyakran reggeliként, vagy csak vacsora gyanánt.

Inséges időkben a kenyér már "dilitán ement alunnyi, csak reggelt fő". Nehéz volt a gyerekekkel megértetni, hogy kevés van, vagy nincs. A gyerekeknek a kenyérrre lekvárt tettek leggyakrabban, abból volt bővebben, ritkábban zsírt. De a zsírt is csak olyan vékonyan kenték, "hogy a só megálljon rajta". Ha kedveskedni akartak a szülők, vagy jutalmazni, levágtak a gyerekeknek egy darab kenyeret, vízbe mártották és pici cukrot szórtak a tetejére.

A legfinomsabb kenyér siskóban sült, négy-, hatkenyeres siskóban. Később, mikor a siskó ill. a kemence eltűnik, péknél. Alapanyaga 1914 előtt krumplics és kukorica rozsliszttel, később felesben rozs-, ill. búzaliszt. A búzaliszt "lélkit" kelácsnak eltették, "takargatták" nyárra tésztának, gombócnak, pöcsintének. Közvetlen a II. világháború után árpekenyeret is sütöttek, rossz, nehezen emészthető volt.

A kukoricás kenyér szép sárga volt, anyaga pedig fele kukorica, fele rozsliszt. A krumplics kenyér úgy készült, hogy a krumplit megmosták, krumplicslyun legyelulták. Az edényben egy napig az anyagot állni hagyták, hogy a keményítő leülepedjen. A krumplit beletették rozslisztbe, de annyi lisztet tettek csak bele, hogy a krumplit össze fogja. A keményítőt pedig ruhaneműk keményítésére használták fel.

Rozslisztből készült a két háború között jobbára a kenyér. Volt egyes és kettős liszt, az utóbbi már barna volt. Felesben használták fel. Kenyeret szombatoként sütöttek, ill. ha elfogyott. Volt ahol kéthetenként. A megszegett kenyeret kenyeres kosárban, vagy csak "kosárruhával" letakarva az asztalra tették, vagy a sarokpad sarkába. A megszegett kenyerek a padlásra kerültek, vagy ha volt, a kamrába, kenyértartó rácsra. Télen sokszor megfogyott, kiszáradt, úgy ették.



Dagasztás: "Este vetették a kovászt. De akkor nem olyan kovászok vótak, mind most, hanem vót ez a kenyirkovász. Abbú hagytak egy kis darabot és az megkelt. Mikor abbú másodszer ekartak sütnyi, abbú áztottak. A kovászt egy kis tálba hegyták, aztán a kukurica -lazát Zsároz hajs/ begyúrták, megmerkulászták. Aztán azt kirakták szipen nyáron - idessenyánk idejibe - ilyen fonyott vesszőre, amit apánk fonyott. Azonn megszáradt. Azt egy tiszta tarisznyábo beletették, föl a padlásra. Téleln annak nem ártott semmi.

Akkor mikor kenyeret sütöttünk, mindig egyet lehoztunk. Azt langyos vízbe megáztottuk, azt szipen átszűrve bele a kovászbo, hogy a piszok, a laza bele ne kerüljön. Vótak ilyen vesszőrök, vagy ritka vászonruha is jó vót.

A liszt má le lett akkor hozva, hogy téleln hideg ne legyen, a teknőbe, dagasztóteknőbe. Egyik vigibe a lisztet tettik, másik vigibe meg a kovászt. Arra vót ilyen kétágú fa, kovászfa, rátették, letakarták. Éjjelre így hagyták. Reggeren má egyenkete magát, visszaesett. Mer szonták, hogy az akkor jó, mikor má visszaesik.

Regge melegítettek langyosra vizet, beletettek l-l merik sót, úgyi má tudták mennyi kő, az elázott. Ráöntöttik, összekevertik, bedagasztották. Akkor jól ki köllött gyúrni, annyira, hogy a kézrű tisztára lemenjen /~~xxxxxxx~~. Akkor vót jó. Akkor aztán kiszakajtották a kovászt a kosárbo. Abba vót ekiszitva a kosárruha, be vót jól lisztezve. Abba belefordították. Mikor az jól megkelt - ha féligné füllebb vót a kosárbo és tele lett -akkorra a kemence má be vót fűve, a siskó. Akkor anyánk szipenn a lapátro ráöntötte, megöntözte, vizes kézzel megsimogatta szip simáro. Bedobta. ~~xx~~ Két óra hosszágig sütöttik. Kesztet vetettek a tetejire, de vót aki rá is tett. De akkor még egy pléhet bedobtak a elejibe, azonn csinátok lángost. Mikor szipenn megsüt, megkentik zsirra, foghagymávo, finom vót. De sütöttek ilyenkor a gyerekeknek kis cipót is, cibakot, meg kalácsot. Ugy mondták, hogy Keta könyűkit.

Kemencébe, siskóba tüzetek. Télre a padlásra zsákszámro hordtak föl leveleket, hogy meleg legyen. Tavassza meg lehoradták tüzenyi. Két lúdkosárrzó tűmve lehoztak. Vót piszkafa meg szénvonyó, akkor evva kiházták azt a piszkot. Ha látták, mikor megpiszkáták, hogy hánnya a tüzet, akkor bedobtak egy kis lisztet. Akkor figyetik, hogy meg-i ig. Akkor kimozták, a szénvonyóra tettek tiszta ruhát, kitörügettik a kormot.

Ha nagyon foró vót, akkor főtették a száját, vártok. Az plémbü vót, vagy apánk fonyott ajtét, ká kivü-bévü meg meg vót tapasztva. Fogója is vót. De a kenyeres kosár eis fonyott vót, házilag.

Két óráig bent vót a kenyir, de közbe megniztik, hogy nem-i kapódik. Ha gyönyörü szip pirosra sült, akkor hagyták. Egyszerre sütöttük ki mind.

Mikor kivették, megin megtörütik vízze, hogy ne legyen liszt rajta. Akkor leakták pedra, vagy kinek mije vót, letakarták abrossze, kosárruhávo, hogy egy kicsit hűjön. De finom vót!" 1

Kenyér szerepelt a pásztor járandóságaként is. A tavasztól őszig Gúgon legelő állatok őrzésére a legelőbirtokosság fogadott pásztort, s az szabta meg járandóságát is /lásd bővebben állattartás/. Egy darab marha után járt fél kenyér - két és fél kilós, 8 liter gabona, fele buza, fele rozs, 10 kelász kukorice és egy korona beiratási díj. Hasonlóan az agyáknak s többi állat után is. A kenyérért a pásztor előre megbeszélte időpontban bement a felube, s általában 4-5 kenyeret vitt^{ki} magával egyszerre. 800 darab állat után járó 400 darab kenyér egész évre elegendő mennyiséget biztosított a pásztornak és családjának.

Kukorica, krumpli, káposzta gyakorta szerepelt az étrendben. A kukoricát a padlásan tárolták csomókban rudakon, vagy levél nélkül a földön. Főleg a szegényebb réteg eledele volt. A főtt kukorica csemegének számított, vendégváró eledele volt, de jobb híján, vízben megfőzve a száraz kukorica mákkal megszórva is pótolta a család ebédjét. A cserekereskedelem egyik fontos terméke volt. A "tótok" hozta gyümölcs /körté, alma/ fejében, egy tál gyümölcserért két tál buzát, káporicát vagy zabot adtak. Akinek csak 1-2 hold földje is volt, kukoricát termesztett, hiszen a baromfinak, s ha jutott, a disznónak is biztosította az ennivalóját. A kacsát, a libát pedig általában búcsúra tömték /augusztustól november 11.-ig/, hogy búcsúra hizóbaromfit vághassanak. A felesleget Érsekújváriban piacra vagy zsidó kereskedőnél értékesítették.

Kukoricából hetente egy-kétszer került az asztalra kása, gümölyeg, gürhüny, málé, bukta formájában, főleg a század xxx tizes, huszas éveiben.

A "kukoricagürhüny" kukoricalisztből készült. Sütőben pléhre öntve megsütötték, kockára vágva sütemény helyett fogyasztották tejjel. A málé káposztalevélben sütötték meg, s kása anyaga hasonló volt, mint a gürhünyé, az

de kásaként, olvasztott zsirral meghintve ették. A gombóca lekvárt tettek, s tejjel készítették, a bukta pedig hasonlóan készült, mint a nokedli, csak kukoricalisztből, a disznóölés után töpörtyűvel, zsirral tálták. Disznóöléskor pedig kukoricalisztből/kásából/ és rissz-ből készül a tipikusan helyi étel, az ún. "kódúskása", "ebákása". A kódúskása úgy készül, hogy " az abálé átiszurik, amibe a disznósajt, a présburs anyaga fő. Abba tesznek 1 vasfazikhó két liter kukoricakását, akkor sütnék vereshajmát, tesznek bele köményegot, őrlött borsot. A kukoricát vízre, disznóvízre jól összekeverik, főzik. Mikor kezd puhulni, akkor beleteszik a risszát. Abba kb. 5 kg rissa és 3-4 liter víz megy. Akkor azt állandó keverés mellett jól megfőzik. No meg sózzák. Ebből egy karaj jut a kódúnak is." ²

A krumplinak hasonlóan fontos szerepe volt. Minthogy volt belőle bőven, naponta fősték, sütték. A felesleget pedig - ha fogatos volt - Érsekújvárhoz, Komáromba vitte házakhoz eladni. Házalt vele. A szegényebb, a földtelen pedig "bengézett" annyit, hogy a családnak elég legyen. Hájában sütvé kis töpörtyűs zsirral, ha volt, vajjal, de csak úgy sóval "hordós káposzta", savanyúkáposzta kíséretében fenséges eledel volt, főleg vacsorára fogyasztották. Reggelire pedig sült krumplit edtek teával, cigórikávéval, ritkán tejjel. Középként állandóan szerepelt, önálló fogásként pedig mint krumplikása, paprikáskrumpli, krumplilev es, "omácska"- krumplifőzelék. Tésztaféléket ízesítettek krumplival: núdli, krumplis tészta; hetente sült krumplispogácsa, de levesek, főzelékek dúsitására is szolgált.

Kedvelt eledel volt az ún. "gancibukta", mely úgy készült, hogy "a krumplit megfőstik úgy, mind a krumplikását. Akkor vót olyan üntött lábos, a kislábos fenekibe tettek egy parányi zsirt, nem sokat, akkor megsütötték a darát, úgy, mind a tésztáé. Fölengedték vízre, hogy jó perge legyen. Akkor kicsit erősebbre főstik a krumplit /liszttel és vízzel/, mint a kásának. Akkor kisebb, diónagyságú edegokat szedtek kanálló, körültekették a láboat, akkor mikor körültekették, akkor gondosan kása körültekertették. Az lesett abba a zsirba. Akkor mikor megvót egy sor, azt az zsirra, tolle lekentik, rátettek még egy sort darát. Akkor a másik sor megin így ment, addig, amíg tartott az anyag. Mikor az megvót, kicsát átsütötték. Allaszirokot használtak fel rá." ³

Szimő káposztás falu volt. A gazdembereknek rengeteg termett, jó minőségű, hatalmas fejek, vitték a felesleget a fogatosok a közelebbi Szlovák falvakba /lásd előbb/. Fogat nélkülieknek viszont gyakran megrohadt már a földön vagy az udvarban, nem tudták értékesíteni. Ami menthető volt, mentették, de bőven jutott belőle az állatoknak is. Édeskáposzta és savanyúkáposzta a heti étrend elmaradhatatlan fogása volt. Novemberben már savanyították a káposztát nagy hordókban, hogy egész évre biztosítsák a termést. Dinsztelve, főzve, husos káposztaként vasárnapi eledel volt, biztosította a negylétszámú családok ünnepi ~~szükség~~ ételét. Töltött káposztaként, főleg a téli időszakban kitűnő étel volt a "takart". Füstölt sonkát, töpörtyűt tettek bele friss hús híján, káposztalevélbe töltötték. Egy-egy töltelék akkora volt, hogy tele lett vele a tányér. Hogy jól összeálljon, szét ne essen, cérnával "bepatyúkaták", jól átkötötték. Laktató étel volt.

Kedvelt eledel volt a káposztás tészta is.

Hatente három nap - hétfő, szerda, péntek tészta nap volt. A péntek még ma is az. Kifőtt, sült, kelt tészták legkülönbözőbb változatait készítették. A gyúrt tészták közt leggyakoribb volt a mákos, túrós, káposztás, krumplis, diós, darás, mákos-lekváros.

A darás és túrós táska anyaga réteslisztből készült, kifőzve ~~és~~ sütvé és készítették. Tipikusan felvidéki étel a mákos pomposka - főleg Karácsony büjtjén, de vallásosabb helyeken pénteken, büjti napon is készítették. Ezt - még volt kemence, abban sütötték, helyettesítette később a kifli. Keskeny szeltekre metélve, forró vízzel megöntve, mákkal, esetleg túróval készült.

Kelt tészta minden héten volt, többnyire szerdán vagy pénteken, illetve pasciás. Hasonlóan pogácsa: mákos, töpörtyűs, krumplis. A mákos pogácsát inkább szombaton sütötték vasárnapra.

A kelt tészták közül kedvelt volt a fonott kalács, csavart kalács mákkal, dióval, túrós ^{lekváros} ~~lekváros~~ és a lapított. A lapított főleg köpüléskor készült savanyúableves kíséretében. A kinyújtott kelt tésztát tejjel és vajjal megkenték, hajtogatták a pléhen kiszütötték. Sós volt, nem édes. Olajütéskor a tejfölt olajjal helyettesítették a szegényebbek, nagyon finom volt. A szomszéd községben, Gátán "hajtovány"-nak hívták.

Ha vasárnapról maradt káposzta, ahhoz hétfőn "tisztaliszt gümöleget" főztek. A "darás nús" pedig tészta helyett készült.

Ekkor zsíron megsütötték a darát, vízzel fűlengedték "pergőre", cukorral megkeverték. Kenyérsütéskor készült a lángos, farsangra a fánk, a jelesnapra eledel volt a rétes - túrós, mákos, káposztás. Rétest vittek "látóba" a gyerekágyasnak, de lakodalomban is feltálaták. Rétestésztából készült a darás és a túrós táska. Ugy készült, mint a rétes, de elmetélték, s vagy sütötték vagy kifőzték vízben.

Mák szinte minden családnál volt, ugyanúgy, minő e-lekvár. A községben rengeteg volt a szilva. Nagy Ústükben főzték, tele volt télen a kamra, padlás szilvalekvárral. Szilva került a kiscsábóba, a savanyúbablevésbe - "savanyúborsólevésbe", lekvárt tettek a kukoricagömbölyegbe, tésztára, kalácsba, kenyérre, palacsintába. Betegnek, gyerekágyasnak kompóth helyett essalt szilvát vittek.

Minden héten - ahol volt tehén - vajot kűpültek. Am vajban, túróban még a módosabbak sem bővelkedtek, hiszen a háztartás fontos kiegészítőjeként eleadták helyben vagy az érsekújvári piacon. Egy kiló vajjal, tíz túróval már érdemes volt 18 km-t gyalogolni. Ahol nem volt tehén, ott még tej is ritkán került az asztalra.

Leves nélkül nem volt nap. Gyakran szerepelt az étrehűben paradicsomleves, krumplileves, bab- és borsóleves. A bableves kis füstölt csülökkel ünnepi eledel volt. Szegényebbeknél gyakoribb volt a kőményleves, tojásos leves. Idényjellegű volt a borsó - "cukor-borsó" és a gyengebableves. Kis füstölthú került a főzelékfélékbe is, kedvelt volt a paradicsomleves és a paradicsomszósz.

A cukor az drága dolog volt, ugyanúgy a hús. Vettek a vegyesboltban fél font cukrot, sárga volt, mint a melaszt. Evvel gazdálkodtak, beosztották. Pénz-sé tették a tejsz is, a tejeskávé ünnepi reggeli volt. A gyerekeknek nagy ritkán gumicukrot vettek, de a cukros kenyér is nagy ajándék volt.

Disznót aki csak tudott, módja volt rá, tartott és vágott. A szalonna és a füstölt hús egész évben a fontos hústételt biztosította. A maradékból - füstölt csülök, bőrkék - pedig hásvétre kocsonya készült a locsolók megvendégelésére. Kisebb termetű, mangalica fajtát tartottak, "göndörszörüt". Ha 70 kg-os volt, már nagynak számított, az egy mázsás disznónak "csudájára jártok".

A szalonnát, disznólábot, oldalast, lapockát fűlfüstölték. Leszóták, s a húsos teknőben állni hagyták. Harmadik nape már levét engedett, abban forgatták, avval üntözték. Ebben a lében állt egy hétig az oldalas, két hétig a disznóláb. Akkor kivették, a padláson kifegyaszották, s fűltették a füstre. Mingszabad-kéményes házak voltak, a kéménybe két rudat tettek, létrával felmentek és oda tettek fel a füstölni való húst. Ilyenkor vigyázni ~~kie~~ kellett, hogy milyen fűtőanyagot használnak. Szénnel, akáccsal nem lehetett tüzelni, legjobb volt a fűzfa és a jegnyes.

A disznó egy részét, főleg a karajt, a "karmendálit" kása, hurka és tőpürtyű kíséretében szétküldték a rokonoknak, szomszédoknak "kóstoló" gyanánt, ami természetesen különös volt. Így a rokonság biztosította egy ideig a heti friss hússzükségletet. Töltötték még kolbászt, hurkát és készült ~~puhák~~ disznósajt is, az ún. "prézburs". A disznótorban pedig húslevest, káposztát - hússkáposztát vagy toroskáposztát - és pecsenyét tálaltak fel. Éjszaka hurkát, kolbászt sütöttek. A disznó háját fűltették a mestergarendárra, kocsikenőcsnek használták. Télen gyakran került az asztalra hurka, koláuskása. Néha még nyáron is, szombat este ünnepi vacsora volt a hentestől hozott "disznóság". Ebédre ilyenkor paprikáskrumplit főztek.

A heti étrend általában a következő volt, amit természetesen módosított a hús gyakorisága, a természetett növények szezonális jellege, a család módja, létszáma, igénye:

Vasárnap: reggelire kávé, főként árpa- vagy cikóriakávé, krumpli sülve vagy főve, tea, tojás vagy piritós kenyér fokhagymával, zsíroskenyér. Tejeskávé ritkán került az asztalra, hiszen drága volt a cukor, s a tejet is hasznosították. A teába mézet tettek, méh volt néhány családnak. Rummal csak nagyritkán, télen, ha a férfiak összejöttek egy kis beszélgetésre, kártyázásra. Először a gazdasszony az előző esti vacsora maradékát kínálta.

Ebédre minden héten káposzta volt. "Egy nagy fazik káposztát főztek. Abba tettek 1/2-1 kg húst. A húst elosztották. Re káposztát ehetett nyakig". Télen a húsos káposzta helyett inkább "takart" készült. Baromfi ritkán került az asztalra, mert a gazdasszony azt is eladta. Tyúkászok járták a falvakat, egy-egy alkalommal 4-5 darabot eladtak, volt a gazdasszonynak egy kis pénze belőle.

Nagyobb Ünnepek, jeles napokon került csak az asztalra rántott hús, vagy fasírt. Friss hús ritkán volt, 70 kg-os malac 8-10 tegú család számára nagyon kevés volt, még zsirja is alig volt.

Ünnepi éledelem volt a húsvétes is, de csak nagyobb ünnepeken. Egyébként vasárnap általában babléves főt füstölt hússal, de legtöbbször csak zöldséggel, krumplival dúsítva.

Vacsorára az ebéd maradékát tálták fel. Hétközben gyakran készült vacsorára sült és főtt krumpli. Olcsó volt a rizs, tejben megfőzték, tetejére kis cukrot, fahéjat szórtak. Nagyon laktató volt. Leggyakrabban lekváros kenyér volt, hiszen lekvár volt bőven.

Vendégváró falat volt a pogácsa, télen a puhára főzött lóbab, a sült és főtt tök, a főtt kukorica ősszel. Dinnye már a 20-as években is volt Szimón, sárga-, cukor- és görögdinnye is. Az "úritük" magját pedig megpirították.

Hétfő tézstanap volt. Ha vasárnapról maradt káposzta, főztek hozzá tisztaliszt gömbölyeget. Ha nem, akkor gyúrt tézta készült.

Kedden általában főzelék készült, vagy krumplikása, ill. krumplis ételek, kukoricából készült ételek is kedveltek voltak.

Szerda ismét tézstanap. A téztaételek változata szinte kimeríthetetlen volt. Kelt tézta, vagy kifőtt tézta készült ezen a napon. Ha szerdán kelt tézta volt, vagy pogácsa, akkor pénteken pücsintát sütöttek, vagy fordítva.

Csütörtökön a keddi étrend választékából.

Péntek a szerdai étrend szerint.

Szombaton általában paprikás krumpli volt vagy krumplikása. A krumplikását nem szaggatták ki, mint a gánicát a Dunántúlon, csak tepsibe téve kitepogatták, tetejére hagymás zsírt, lisztet piritottak, s a sütőben kicsit megpirították. Szombaton sült a mákos pogácsa vasárnapra, ilyenkor csak 1-2 darab kóstolót kaptak belőle a családtagok.

Bár halban bővelkedett a táj, mégis csak egy-egy alkalommal került hal az asztalra. De a Barócsokban fogott hal rossz ízű volt, s csak jobb híján fogyasztották. A halételek hiányát a helybeliek avval magyarázták, hogy olyan kevés volt a zsír, ill. olaj, hogy még a szegényebbnek rántásra is alig jutott. A hal alá pedig kell. Gyakori volt a hal sütésének olyan módja, hogy a megtisztított, lisztbe hempergetett halat szinte zsír nélkül sütötték meg egy kis lábosban.

A heti étrend Szimón a mai napig alig változott. Természetesen különösen a kukoricás ételek zöme, gyakrabban kerül az asztalra friss hús, bőven van csukor és tej, a tejeskávé már nem csak ünnepi eledel. Egyre gyakrabban szerepel a baromfi is, kedvelt a paprikáscsirke nokedlivel, a becsinált leves. Kedveltek a sült és rántott húskok. Augusztustól minden család asztalán ott van a híres baromfi ludas-kásával, kedvelt a disznóhús is. A káposzta, a krumpli továbbra is nagyon kedvelt étel változatos formában, hasonlóan kedveltek a levelek, az egytál-ételek bő lére eresztve, a tésztafélék. Lekvárt ma is sokat főznek. Bár a kelt tészták még mindig népszerűek, helyüket azonban egyre inkább kiszorítják a sütemények.

Jeles napok étrendje:

Szimón november 11-én tartják a Szt. Márton napi búcsút. Ez a templom védszentjének ünnepe, jeles nap a közösség életében. Ilyenkor a nagy ünnephez híven ünnepi a lakoma is. Reggelire - e nap azon kivételek egyike, amikor - fonott kalács és "fehér kávé", tejeskávé került a családok asztalára. "Mindig azt lestik a gyerekek, hogy mikor gyűn a búcsú". Még szemes kávé is felszolgáltak ezen a napon. Búcsúra a gazdasszony kecsát, libát tömött, hizósárnyast vágott. Köretként ludaskása volt. A húslevesben főtt szárnyas aprólékát rizzsel összekeverték, a sült hús alját hozzáöntötték, fenséges eledel volt. Egy-egy darab hús kapott minden családtag vasárnap és hétfőn délre /kettős ünnep/. Kellott is a hús, hiszen nagy volt ilyenkor a vendégjárás, a közösségekben búcsúkor rengeteg idegen volt. Mondták is: "sok a vendég és kitartó". "Se túró, se mák, nyakunkon a búcsú". Ha volt pénze a gazdasszonynak, ha nem, búcsúra sütni-főzni kellett, nem maradhatott szegényben.

Tollfosztás: búcsú után megkezdődött, s a záróesten általában megvendégelték a fosztókat. Teát adtak picit rummal, hozze valamilyen süteményt. Volt úgy, hogy csak melaszt-süteményre tellett.

Lucakor a maskarába öltözött gyerekek tojást, diót, almát, pénzt kaptak. Néha kalácsot.

Bűjt: Adventtől Karácsonyig bűjt volt, a zsirtalan, hástalan ételek ideje. Nagypénteken Savanyúbablevest, hal vagy mákos pomposka került az asztalra. Kendermagolajjal főztek. Ádám-Évkor egészen az éjfélig tartott a bűjt időszak. Csak éjfélig mise után "oldódott" fel.

Karácsony este savanyúbablevest fogyasztottak aszalt szilvával, túróval vagy és mákos pomposkát, barátfülét -"dedellét", vagy sós perecet sütöttek, esetleg lencselevest főztek, hogy sok pénzük legyen a következő évben. A mendikálók, a köszöntők diót, kalácsát, almát kaptak. Néha pénzt. "A pénznek nagy anyja vót akkor".

A pásztorok reggel Szt. Karácsonyt köszöntöttek, új adományul babot, pomposkát, perecet, kalácsot kaptak. A betlehemesek már Adventtől jártak betlehemezni, kaptak a köszöntéséért almát, diót, szalonnát, disznósajtot, kakácsot. Ha valahol üres kézzel engedték útjukra, ekkor énekelték: "Itt szegények laknak, mert semmit se adnak, Mária - Magdolna, üres a tarisznya".

A karácsonyi asztalra dió, alma, aszalt szilva, ostya, méz, fonott kalács, egész kenyér került. De tettek rá fokhagymát és vöröshagymát is. Az asztal alá pedig kukoricát, árpát, rozst, búzát tettek a jó termés reményében, s feletették a baromfiakkal. Éjfélel miue után véget ért a bűjt, aszaltka kerültek a "disznóságok": szalonna, kolbász, töpörtyű, disznósajt. A karácsonyi ebéd pedig húsleves volt, sült vagy rántott hús, fésirt vagy pürkült. Ebéd után pedig sütemény helytt kelt tésztát, pogácsát, csavart kalácsot adtek. A gyerekeknek kismaderat süttöttek kelt tésztából.

Diót, almát kaptak az István-napi köszöntök is.

Farsangra már friss hús nem nagyon ekerült az asztalra. Ilyenkor a füstölt húst tálelták fel s sütve, krumplival. Süttöttek még "siskát", fánkot és forgácsfánkot is. A siska hemvazószerdán sült, zabállócsütörtökre foszlós pogácsa készült.

Húsvét előtt bűjti ételeket készítettek. Nagyszombaton azonban méár minden háznál főzték a kocsonyát füstölt csülökkel. "Eszem-iszom" időszak volt ez. Ebédre húsleves, sült húsok, kelt tészták készültek, esetleg diós-mákos kifli, linzertészta. Hétfőn pedig a locsolókat, a "tűrszüntözőket" kocsonyával, főtt sonkával, tojással kínálták. A gyerekek cikória-papírral festett piros teojást kaptak. Húsvétkor már általában fogytán voltak a télre felhalmozott készletek, így járta is a mondás: "Karácsonyra kalácsot, farsangra fánkot, húsvétkor ha lesz!".

Aratókkor a nagy hőségben frissítőként savenyűbeblevest vagy savenyűkrumplilevest vittek az aratóknak lapitottal, kaláccsal, s az Aratóknak ebédet vinni a nagyobb gyerekek feladata volt. Öt-hat literes kandlikban, kosárban vitték ki a mezőre az ebédet.

Gyerekvásznak "látót" vittek a keresztszülők, rokonok, közeli ismerősök egymást váltva naponta. A század elején az a szegényebbeknek csak tejeskávéra, kalácsra került, később általában baromfiból készítettek húslevest, becsináltlevest, sült csirkét, hozzá aszalt szilvát. A "látó" mennyisége egyre növekedett, bővült a választék, itallal, süteményekkel, kompóttal. A kismamának a "látóvivők" jelenlétében fogyasztania kellett a kapott ételekből. Ujabb szokás, hogy a megszületett gyerek részére ruhaneműt visznek ajándékba.

Lakodalmokban Húslevest, becsináltlevest, fasírtot, rántott húst, süteményt, italt szolgáltak fel. Éjszaka pedig a levesben megfőtt tyúkot megtöltötték, azt tálelták fel. Nagy divat volt a községben az égetett cukorból és dióból készült "diótorta" egészen változatos, szemet gyönyörködtető formáival: bűlcső, † menyasszony, vőlegény, kakas, szerves.... A fülhelmozott ételek a lakodalmok másnapján szétosztásra kerültek a hivatalos ismerősök között.

Halotti tórt rendeztek a temetés napján a rokonság és szokásuk számára, akik valamilyen módon segítettek a halottal kapcsolatos munkákban.

Somogy Megyei Múzeum
14-88
Néprajzi osztály

Somogy Megyei Múzeum
NA 2570/2008
Néprajzi osztály

A település

Az írott források alapján a község eredetileg a ma is hozzá tartozó Gúgh területén feküdt, majd a török elől menekülve a Vág folyó mocsarára, erdős részén keresett védelmet.¹

A recens anyag még őrzi ennek emlékét:

"Az őszimeiek itt vótak megtelepüve Gúgon. Ez vót az igazi, első településük. Mer itt vótak a legjobb legelők. Akkor a Szimó felé az mind mocsár vót. A mostani Szimó az kiemelkedő risz vót. Ezt tudhasuk a mostani árvizrü is, hogy körülvette a falut, de Szimó kimeradt.. Az utósó meneküllis, az a tatárjárás vót...De ide a tatárok má nem jutottak, mer olyan keskeny gázlók vótak, aki bement, az bent is veszett. De a tötökbök se tudtak bemenni...Gúgon aztánn má nem lakott senki, de a gúgi földeket bíreltik. Ezenne a mocsarakonn keresztül jártok, ahogy tudtak, meg a Gubai-átén körbe oda dógoznyi. Még Öregenyám is. Mer az vót a legnagyobb termőterület. Már a Öregenyám halottam, hogy úgy dógozták a földeket a török előtt, mer a törökök Ujvárbo vót a főhadiszállásuk, kijártok portyáznai. Az ilyen nipet, mind Szimó, mer nem fizetett hadisarcot, be vót házódva, ezeket ilyen portyázó katonák meg szokták támodni...A Szt.Gyulai tötisrü beszitik, hogy ott nagy ellenállás vót a török ellen, ott fegyverrel vidtik a falut."²

"A törökök mikor gyüttek, a nipet nagyonn kiozták. Gúg-pusztán vót Szimó. Akkor a Barócsok mind nádosok vótak. Azonn gyüttek át, hogy valshun mejdcsak talállok olyan helyet, shun letelepedhetnek. Nos, hogy itt taláták a Vág mellett ezt a pusztaságot, itt megtelepedtek. Elbújtak a nádosok között. Aztán így ipitettek itt templomot. 1746 ven rá kiírva. Aztánn itt hogy megtelepedtek, shun most a templom, ott vót a temető. Oda temetkeztek. Amikor a templom két oldalát, a hajóját ipitették, ott nagyon sok embercsontot talátok. Ami most a gúgi kápolna, ott vót először a templomuk. Oda jártok, az a kápolna nagyon régi... A mostani Gúg, az má visszatelepülis. Elődejeik mind szimeiek vótak, Szimóhoz tartozik most is. Eredetileg, hogy vót valemi Öreg kisasszony, Gúg vót a neve, és így adományozta Szimónek ezt a riszt. Onnan a neve is."³

De a török időkről esekdota is kering.⁴

Komárom vármegye monográfiája⁵ Szimő községről írt fejezete káemeli: "Csillagvár, Szt. Gyula és Szt. György dülőknek is figyelmet érdemelnek. A Szt. Györgyi dülön hajdan falu volt, mert gyakran találunk ott épületnyomokat, melyek azt kétségtelenné tették."

Az említett Csillagvár és Szt. Gyula dülők a Vág holt ágai, az egykori folyó medrei. Mivel a folyó állandóan változtatta medrét, elképzelhető, hogy a település is követte a változásokat. Csillagvár dülőben az emlékezetanyag szerint egykor cölöpházak álltak. A helyi plébános⁶ pedig felhívta a figyelmet arra, hogy a mai temető legrégibb sírjai K-Ny-i tájolásúak, s csak az újabb sírok néznek É-D irányba, a mai település felé.

Szimő község települése, mind vizjárta terület, a Vág folyó egykori folyásához igazodott, a kisterjedelmű szárszulatokra épült.⁷

Az első írott forrás a községről 1397-ből származik: "midőn még nem jelenlegi helyén feküdt, hanem az Érsekújvár szomszédságában lévő Gugi pusztán, mely helyet jelenleg is St. Vendel kápolnája jelzi.⁷ A török sarszolással arra kényszerítették, hogy falujukat elhagyva a Vág folyó bal partján lévő erdőségbe vonuljanak. Itt építettek azután állandó lakhelyet, ho a mocsaras vidék és erdő megvédte őket a török ellen.⁷ /A község/ a török első betörésekor elpusztult, de ismét helyreállt é közel esvén Érsekújvárhoz, általában nem volt hódolt terület, de portyázó csapatoktól sokat szenvedett."⁸

Népességét az alábbi táblázat mutatja, s megállapítható, hogy a török kiűzése~~sük~~ után gyorsan benépesült. A Rákóczi-féle szabadságharc után a népesség csökkent.⁹

év	1549	1559 ¹⁰	1576	1600	1604	1610	1622
porták sz.	6	5 1/2	3	20 ház	9 ház	1 porta	adómentes teljesen leég

év	1635	1639	1649	1669
porták sz.	1	1	hódolt h. 6 1/4	1 1/2

1690 - 37 gazda
 1699 - 37 porta
 1708 - 8 jobbágy

1715 - 7 gazda és 3 zsellér
 1720 - 11 gazda és 7 zsellér

18 csfő közül 4 tót, de ezek, s a később bevándorolt tótok hamar teljesen elmagyarosodtak.

1828-ben 173 jobbágydsalád lakta.

"Az emberek pusztításában a török és a német szinte versenyeztek egymással. A török^{ek} 1661-ben ~~az~~ Érsekújvár környékéről 200 embert elraboltak, 1664-ben átjövén a Vágon, 3 osztrákországi helységben a 40 éven felülieket levágják, a fiatalabbakat elhurcolják."¹¹

A Borovszky Samu szerkesztette Komárom vármegye kötetében Szimő községről, a az egykori településről, Gúgról az alábbi szerepel: "Vágmenté magyar nagyközség, máril13-ban Kálmán király oklevelében említve van Zemej néven. 1249-ben villa Zemay. Egészen Nyitra vmegye határán fekszik és hajdan oda is tartozott, mert 1291-ben, mikor Lipolnoki Mikus és Dénes ezt a Scemei nevű birtokukat a nyitrai püspöknek adományozták, ez oklevél Nyitra vármegyéhez tartozó falunak mondja. 1554-63-ig Zemej alakban szerepel.~~x1592~~ 1693-ban Széchenyi György érsek Gug pusztát adományozta a szimőieknek, Füldeura az esztergomi érsek volt és ma is azé a birtok. Itt jön a Vág Nyitra vármegyéből Komárom vármegyébe. 1882-ben és 1887-ben két ízben majdnem teljesen leégett...Katholikus templom 1397-ben épült, de a gyakori rongálások és átalakítások eredet jellegét megváltoztatták. Ide tartozik a már említett Gug puszt és a Vágontúli szőlőtelep.^{12/24}

Gúg pusztja 1217-ben falu volt. 1238-ban, mint praediumot, IV. Béla király a nyitrai vár köteléke alól kivesszi és a fehérváriá keresztes vitézeknek adományozza. 1245-ban István esztergomi érsek megvásárolta és akkor terra Gug alakban van említve, ami arra enged következtetést, hogy a tatárjárás előtt elpusztulván, megszűnt falu lenni. 1312-ben Szák Mété foglalta el, ami ellen Tamás érsek tiltakozott, és nem eredmény nélkül, mert ismét visszakerült az érsekség tulajdonába. Gróf Széchenyi György esztergomi érsek a pusztát a szimőieknek adományozta, amit~~1833-ban az érsekség inspektora erőszakkal foglalta el a birtokot, ami ellen a szimőiek óvást emeltek!~~¹²

Egy 1800-as összeírás¹³ részletesen tartalmazza azt, hogy 1693-ban Szécsényi György esztergomi érsek Szimő helységnek adományozza Gúg pusztát, a ezt elismeri az érsekség 1734-ben is: "...szemői jobbágyoknak örökös használatra átadták és határukhöz csatolták. /Inköklás:/ ..."határuk természetlensége és szűkös volta, valamint a Vág gyakori, évenkénti és számukra helyrehozhatatlan kárral járó áradása miatt". A feltételek pedig I"...szabadon és békeségben használják, egymás között feloszthassák. Olyan módon azonban, hogy ezen terület kebeléből egy tiz köböl buza elvetésére elegendő

nagyságú földdarabot elkülönítsenek s ezt a jelenlegi vagy a jövőbeni plébános számára minden esztendőben megművelni és felszántani, továbbá a plébános házat rendbehozni és mindig jó karban tartani tartozzanak...~~xx~~ /1693/..."

Az első Szimó községről készült térkép az egész országra kiterjedő katonai felmérés részeként 1763-1787-ből származik.¹⁴ Az ~~IX~~ 1768-as úrbéri tabella szerint¹⁵ ekkor a községben 91 teljes jobbágy, 34 házas zsellér és 10 házatlan zsellér él. Az úrbéresek száma összesen 135 család. Az első összeírás /1784-87/¹⁶ adatai szerint 115 házban 216 család él. A tényleges népesség 1069, a jobb népesség 1049 fő. A házas férfiak száma 209.

Az előbbi adatok alapján 1 házban átlag 2 család él, 1 család 5 főből áll.¹⁷ Házenként átlag 9,3 fő él. Egy házban a nők férfiak száma 1,82 fő.

2 A jelzett térképen a településnek a maiktól eltérő, ám annak magyát alkotó képét látjuk. A Vág kacsokaringós folyása, holt ágai jól láthatók. Komárom vármegye határa közvetlen a falu mellett húzódik, annak legészakibb pontján fekszik a település, s az mintegy félkeréjben átöleli. A község körül nádások, mocsarak vannak, közvetlen közelében erdős terület.

Az ~~IX~~ 1780-as években a település formájára nézve - egy É-Déi irányból jövő, bal fele L alakban kanyarodó Fő utcát jelöl, melynek két oldalán káztömbök állnak. A folyó felé eső részen a házak annak vonslát követik, majd pár épülettel túlnyúlnak a Fő utca vonalán délre, 5-6 házzal. A bal oldalon a házak két négyszet-alakú geometriai alak formát zárnak be, ill. az északi rész csak három oldalról beépített. E északi sávot a Vág holt ága alkotja. Ez utóbbi az un. Felvég falurész magja. Az alsó négyszet teljesen beépített, a telkek egymás végében futnak, az tulajdonképpen a későbbi Alvég falurész. A Fő utca legészakibb csücskén az út egy kanyarulattal jobbra fordul, az utat házak övezik. E terület a későbbi Város falurész helye.

A falu fölötti Vág-kanyarulattal, mely ekkor még a folyó jobb oldalára esik, az ún. későbbi Böcsüdk. E terület egy keskeny gáttal átvágott. Itt található a már említett Csillagvár ~~helyén~~ dülő is.

A vármegye határát egy emelt töltés is jelzi. Északon az un. Szt. Gyulaei és annak folytatásaként a Kortonsi töltések, melyek a községek és a határt védték a belvizek ellen. A töltésen túl terül el a Nyitra vármegyéhez tartozó Negyed község határa.

Délen a később un. Vöröserdő falurész ekkor még cserjés, vizes terület. A Vág újabb kanyarulata a mai Dedina Mládez nevű község területét még a folyó bal partjához csatolja, ahol újabb átvágás látható.

A Vág jobb oldalán a községhez tartozó kisebb terület, az un. Tulsó fél - "Odajárt", melyet a feluvel koppjárat köt össze. A térképé jelöli a kompot is.

Szimőtől délre, a kanyargós folyónak ugyancsak bal partján fekszik Kamocsa község, szintén Komárom vármegyében.

Keleti irányban a falut félhold alakban kerti földek övezik. Már az 1715-ös, ill. 1720-as összeírások Szimő és Kamocsa községek jelentős gyümölcsstermesztését emelik ki.¹⁸ A Vág melléki kerti növények termesztésének jelentőségét a 18. században külön kihangsúlyozzák, az 1800-as összeírás²⁰ pedig Szimőn a kerti növényeken kívül a káposzta és a vöröshagyma é jelentőségére figyelmeztet.

A második katonai felmérés a 19. század közepe táján kialakult faluképet mutatja.²¹ Erről az időszakról két összeírásunk is beszámol, részletesen az 1800. évi egyházi²², ~~1800~~ részletesen jelöli az akkori település határát, a jövedelmet hozó gazdasági tárgyakat, a jövedelmet csökkentő gazdasági tárgyakat.

.... lásd melléklet.....

..."A helység teljes határa síkságon fekszik. A mezőgazdaságot nem nagy haszonnal gyakorolják, itt, mivel roszból egy pozsonyi mérő vetés csupán négy pozsonyi mérőt ad. 1 pozsonyi mérő rosz 75 fontot nyom.

A jobbágyok semmiféle kereskedést nem űznek, hanem mezőgazdaságból élnek, valamint állattenyésztésből, valamint kerti vetemények -- tudniillik káposzta és vöröshagyma -- termesztéséből.

A községnek fűzfaserdei vannak és van cserjéje. Ezen helység területén semmiféle irtvány ~~sem~~ sem létezik. X

Ez a község el van látva elegendő legelővel..."

szerint

Az 1800-as összeírás 118 jobbágy 2 39 teljes jobbágytelket birtokol. A házas szellérek száma 63, a házatlanoké pedig 5. A 39 ~~int~~ jobbágytelek belsősége $103\frac{2}{8}$ pozsonyi mérő /52 kh./, szántója $2064\frac{3}{8}$ /1033,5 kh./ és rétje $505\frac{2}{1}$ /506 kh./

A házas szellérek ~~száma~~ 6 kh. belsőséggel, 12 kh. szántóval és 66 kassás réttel birnak. Az összlakosság száma 1200 fő, s az ő szterület /belsőség, szántó, rét/ 1677kh.

A fenti adatokból az alábbiakra tudunk következtetni:

1 teljes jobbágytelken 3 jobbágy gazdálkodik, ennek belsősége 1,4 kh. /1 jobbágy családra átlag 0,73 kh. jut/; szántója $26\frac{1}{2}$ / $13,83$ kh./; rétje ~~é~~ 13 kassás /s 4,33/. Egy jobbágytelekre 39,5 kh. külsőség esik, 1 jobbágy-családra átlag 13,16 kh.

A házas szellérek részesedése: 1 szellér átlag 0,10 kh. belsőséggel, 0,19 kh. szántóval és 1,04 kh. réttel bir. Az összeírás alapján 120 □ belsőségen 9,69, tehát majdnem 10 szellércsalád lakik.

"Ezen helység lakosait a Barkóczy-féle urbárium - amely Ujvár mezőváros összeírásához van csatolva -- szerint igazgatják. Ez az urbárium azonban csak a cenzust és a konyhai dolgok megváltását illetőleg bir érvénnyel. Robotot az emlékezet²¹ megzhaladó idők óta élő szokás szerint az uradalom kivánságának megfelelően, a napok meghatározásá nélkül tartoznak szolgáltatni. Az 1768. esztendőben elvégzett ugyan az úrbéri összeírás, de a kegyelmes urbéri szabályozás nem lépett érvénybe, mivel az uradalom egyetértésével a jobbágyok jobban szeretnek így /ti. szolgálni/."²³

Az 1784-87-es összeírásához viszonyítva a lakosság negyed század alatt kb. 150 fővel szaporodott, a szellérek száma viszont 70 fővel csökkent. 1 családban ekkor átlag 6,45 fő él.

A következő összeírás 1828-ból származik.²⁴ Ez idő szerint a községben 136 ház van, s lakik 136 jobbágy, 13 házas és 24 házatlan szellér. A lakosság ekkor már kb. 1600 fő.²⁵

Fél évszázad alatt a lakosság 485 fővel szaporodott, s a házak száma 21-el több. Az úrbéri összeírással összevetve a községben ~~száma~~ 45-el nőtt a jobbágyok, s 14-el a házatlan szellérek száma, a házas szellérek száma viszont 21-el csökkent. A község 38 családdal gyarapodott.

Fényes Elek adatai alapján²⁶ a 19. század közepén a lakosságot 1900 főre becsülik, ~~akkor a lakosság~~ ~~száma 1900 főre becsülik,~~ Ekkor az összterület 4 685 kh., ebből 3 285 kh. a község határában van, a többi az edomványozott Gúgh pusztán.

A község határában lévő terület:

Szántó	kaszáló	legelő	Erdő
1040	1700	400	145
	rét nádás		fűzes gyümölcsös
	568 1 132		109 36

Gúgh területén:

Szántó	Rét	Legelő
260	815	325

Az 1700 hold kaszáló 2/3-a nádás, mely a "Vág, Nyitra, és Duna kiöntései miatt ritkán használható.

A község határában 1608 kh. a szántó és a rét, ami nagyjából azonos az 1800-as összeírásban szereplő adatokkal. Viszont a lakosság 700 fővel szaporodott, ami 58,3 ~~22~~ %-os gyarapodást jelent! Így érthető Fényes megjegyzése, ti. "kik földjeiket szerfelett feldarabolva birják, a az egész helységben 3 egész teleknél több nem találhatik"! Ugyanakkor ezt is elmondja, hogy " a föld fekete agyag és igen termékeny, sép búzát, rozsot, kukoricát, kendert, káposztát és gyümölcsöt sokat terem. A gughi pusztán gyönyörű rozs természetik, de tavaszi nem diszlik."

A fenti adatok alapján 1 főre 0,84 kh. szántó és rét jut!

A 18. század végétől a 19. század közepéig a lakosság 851 fővel szaporodik, a település^{nek} tehát 88,5 %-os lakosságnövekedéssel kellett számolnia. A második katonai felmérés /1829-~~1822~~ 1866/ alapján a térkép tanúságai szerint maga a település nem, vagy alig változik, viszont az épületek szám megnő. A település zsúfoltabbá válik, a belső telkek aprózódnak, mivel a Vág és holt ágai továbbábra is határt szabnak az építkezésnek, a település éterjeszkedésének.

A 19. század közepén készült térképen a falu területén futó holt medrek hálózata jól kivehető. A község felett a Vág-kanyarulat kiegyenesedik, most már az un. Búcsúdűk a Vág bal partjára kerülnek, ahol erdős területből legelő lesz itatókúttal. Délen a fűzes-
 bozotos Vörűserdő falurészt szántóvá alakítják, ill. részben legelő

itstókutakkal ellátva. Továbbra is holt ágak, medrek kanyarognak a területen. A térkép kompot, 8 vizinalmot /hajóalmot/ jelöl a Vág a szakaszán. A temető a községtől a É-K-re, mintegy 3 km-re fekszik. Jól látható a Fő utcán a katolikus templom, a Gúgon a Szt.Vendel kápolna.

A megyehatár változatlanul É-Ny-K irányában itt húzódik, a szabja meg a község határát is. A szántóföldek a helységet körülvevő Kerti földek, ill. a hatalmas /1 132 kh./ nádas mögötti terület, Gúg.

A település képe: A Fő utcától Ny-ra, a Vág irányában új utca, ill. később un. Szurdik nyílt, végében néhány házzal. Az un. Város falurész tovább szűföldik a Vágpart irányába, az un. későbbi Vági utca. A Bücsüdök alja körben beépül, a a Felvéget tőle a Vág holt ága mentén kialakult utca választja le, keleti irányban pedig az un. Betya utca nyílik. Maga a falurész középső új beépítéssel osztódik /Kertelje/. Ugyanez az osztódás megfigyelhető az Alvég falurész területén is /Kis-Kertelje/. Az első megosztás az un. Kertelje utca, a második pedig a Gesza utca kialakulását hozza maga után.

A két falurészt keletről ismét egy holt ág vágja át, mely a Vág irányában haladva újabb falurészt alakít ki nyugati irányban, az un. Ciny-t.

Az un. Határ-ér északon egyben töltés is, földtöltés, rözsegát.

A következő, harmadik térkép²⁷ a 19.század harmadik negyedét rögzíti.

A 19. század végéig a határ nagy változásokon megy keresztül, a folyószabályozás-mederrendezés és a tagosítás majdnem egyidőben zajlanak le községünkben. Az előbbi 1891-ban, a az utóbbi 1878-ban.

A település határában a térkép jelöli a temetőt és a kápolnát. Külön határrészként tünteti fel az un. Barócs, Tormól, Zsellér rét, valamint a Gúg területén lévő csikó-sopát és a gulya sopát.

Maga a község dél irányában épül tovább, a ezzel megindul az új falurész, az un. Vöröserdő beépítése is, ahol ekkor még inkább kertek vannak. A falu feletti Bücsüdök szintén kerteté alakul. Tőle északra eső területet használják községi legelőnek, az az un. Felső Legelő.

A Vöröserdő területe akkor még csak részben kertművelésre szolgáló terület, részben azonban vizenyős, füves, nem jó termőföld. E felurész alatt található a község második, az ún. Alsó Legelő-je. A Vág jobb oldalán pedig az ún. Tulsó Fél, az "Ódajárt" található, mely szintén a településhez tartozik.

Ujabb utcák és felurészek alakulnak ki: északon a kertek alatt a Bücsüd-felurész, kirajzolódik a Város felurész maihoz hasonló képe, a Felvég, Alvég, Negy-Kertelje, Kis-Kertelje, Ciny, felurészek. Az Alvég felurészben az az ún. Szász-szurdik található, mely egy észurdik-szerű utca, a Keleti irányban tovább épül az ún. Drugelle felurész is.

Vöröserdőn újabb utcák nyílnak, ennek egy része az ún. Venecia, mely tulajdonképpen a Vág holt ágát követve kiépülő girbe-gurba utca.

Utak: A községből két út vezet K irányában, a Megyeri út, ill. a Kamocsiút. Ez utóbbi bár köves, de rosszul karban tartott. Ny-i irányban a folyó tulsó oldalára komp segítségével lehet eljutni a Negyed község felé vezető útra.

E fent vázolt, s a térkép mutatta településforma a 19. század végén tulajdonképpen megfelel a mai állapotoknak. Az 1918-38 között épülő s 200 új ház tulajdonképpen a Vöröserdő felurészt alakítja ki, ill. a község Vág felé eső rész épül tovább az egészen a töltésig. Új utcák nyílnak, formájuk azonban minden tervezettségük ellenére is ritkán szabályos, hiszen továbbra is követik, követniük kell a folyó holt ágának, medreinek vonalát.

+++ A századvégi folyószabályozás következményeként a használatatlan földterület csökken, így a vizjárta, nádas területek is, s nő a legelő és a szántóterés. E változásokat tükrözik az alábbi, 1895. évi összeírás adatai is.²⁸

Az össterület 4 579 kh., ami 106 kh. eltéréssel megfelel az 1851-es adatoknak. E terület 411 gazdaság között oszlik meg. A táblázat kh.-ban adja művelési ágak szerinti osztásban az adatokat:

+++ A második világháború után épült házak pedig a beltelkekhez csatlakozó kertekbe vágott újabb utcákra, ill. a feltöltött, viztelenített Holt Vágokba épülnek. A község nem terjeszkedik tovább.



műv.ágak	1851.	1895.	Az Összter. %-os aránya	Nőtt kh.	%	Csökkent kh.	%
szántó	1 300	2 584	56,43	1284	98,76	-	-
kert	81x	81	1,76				
rét	1 383	923	20,15	-	-	460	33,26
szőlő	-	2	0,04				
legelő	725	846	18,47	121	16,68	-	-
erdő	145	82	1,79	-	-	63	43,44
nádas	1 132	11	0,24	-	-	1 121	99,02
nem termő	?	50	1,09				
Összterület	4 685	4 589	/100,00 /				

Es a változás, amely tulajdonképpen 50 év alatt zajlott le, ~~nagy~~ ~~jesen~~ jelentősen megváltoztatta a hátság képét. A szántóterület növekedése a legjelentősebb, 98,8 %-os, de jelentős a legelő 16,68 %os növekedése is. Ugyanakkor a nádas 99 %-al csökken, s csökken az erdő és a rét is 43,3% ill. 33,25 %-al. Kialakul 81 kholdnyi kert, 2 kh. szőlő. Az összterületből 50 kh. nem termő.

20
A 19. század elején, az 1913-as összeírás alapján²⁹ Szimő nagyközség Góg pusztával, Komárom vármegye, Csallóközi járás, 457 házat és 2 818 lakost számol, területe 4 579 kh.³⁰

Ekkor 1 hátsban 6,16 fő él, 1 főre 1,62 kh terület jut.

A művelési ágakat figyelembe véve az 1 főre eső terület kh.-ban:

kert	rét	legelő	erdő	szántó	Összesen
0,02	0,31	0,30	0,02	0,916	1,62

1 gazdaságra pedig /411 gazdaságot számolva/ kh.-ban és □-ülben / 1200 □ -elként/:

	kert	rét	legelő	erdő	szántó	Összesen
kh.	0,197	2,245	2,058	0,199	6,287	11,141
□	236,4	2 694	2 469	238,8	7 544,4	13 369,2

Az összterületből 4 056 kh a tulajdon, 417 haszonélvezeti, 106 kh. haszonbérés.

A ports



Írott források híján a 18. század, ill. az azt megelőző századok építészetről közösségünkben csak halvány nyomok, az emlékezet-örizete töredékes adatok alapján következtethetünk vissza.¹

"Öregapám meséte, hogy nagyon rígen itt olyan házak vótak, hogy zsindübü, szómábü vót a teteje. Aztán kémény se vót, szabade tüzet hagytak bévü, aztán a füst a palláson kiment, eszidölgött. Aztán velakinek a házo kigyút, igett az egész falu. Akkor újbü ipitettek megín. Kevés ház vót, telán 15-20. Akkor tehényeket, szarvasmarhát tartottak. Aztán lessan kezátik a falu szilinn a nádót irtanyi, úgy kezdtek szántófüldeket csinányi. Gúgonn mind legelő vót, szántófüld nem. A nipek a állotbü itek. Szarvasmarhát, disznót, birkát tartottak, abbü itek. Még dal is van :Mikor én a gúgi ritenn kassállák..."

" Szimónn még úgy 200 éve füles falak vótak. Itt többnyire csak fűzfa vót meg jegenye. Ilyen 15 cm vastag fa le vót verve, sulkáva a földbe, aztán olyan vastag vesszo, mind a újjam, abba be vót fonyva. Ast két oldalrú betapasztották. Ez azir vót, mer sok anyag is vót fábü, a másik meg azir, hogyha gyütt a víz, vagy árvis, Szimót elöntötte. 50 cm-re mondjuk csak ha földbü lett vóna /afal/, elázik. De ez a füles fal szipenn megmaradt, mer ha alá ki is potycgott a sár, a ház megmaradt.

A csőzház Gúgonn az ekkor időszabe modern vót, szip egyenes falak, a teteje nádtető.² "

Komárom vármegye leírásában² Komárom városáról írják: "1760 táján még Komáromban is sok süvényfalú ház volt, amelyek tűz alkalmával földig égtek; ezért a hatóság sárházak építését rendeli el..."

Az 1800. évi összeírás³ szerint ekkor Szimón a templom sziláré építőanyagból épült, zsindellyel fedett. A plébános háza legnagyobb-részt nyers anyagból épült és zsindellyel fedett.

A plébános beszed egyebek között /fenntartás érdekében/ 50 kéve nádt, lágyfából 5 ölet és vesszöből 500 köteget; az iskolamester kap 2 ölet fát, 2000 köteg vesszöt. Az adatok nyilván a nád, a fa, a vesszö fontosságára utalnak.

Ugyanitt szerepel az iskolaház is "amelyet az uradalom költségein emeltek részint kiégetett, részint pedig nyers építőanyagból és amely zsuppal van fedve...", továbbá az uradalmi kocsház ugyancsak nyers anyagból épült, zsuppal fedett.

A recens anyag is zsuppfedélről vagy rozsszalmáról emlékezik meg.

A "füles falak", sövényfalak vagy fonott falak egyrészt a község földrajzi környezetéhez igazodtak /viz/, másrészt technikája is viszonylag egyszerű volt. Ugy készült, hogy rendszerint keményfából oszlopokat ástak le a földbe / a régi, öreg szilvafákat kiszédték, felhasználták/, 2-3 4 darabot, a átetejére gerendát tettek, fenyőgerendát. Azt az oszlopokon kiképzett csapokba csepolták bele. Aztán a "kossorúgerendát, a üszekötőt fefonyták fűzfagallyal, meg a ódálát", majd kívülről belül betapasztották több soron. Így a víz áradáskor a sarat ugyan kimosta, de a váza megmaradt.

A sövényfal az egyik legrégebbi technika Európaszerte, a magyar népi építkezésben is nagy hagyománya van, a tölgyfa nélküli síkvidéki, alföldi vidékekre jellemző.⁴

A községben e technikát tovább őrzik majd a szabadkémények kialakításánál, ill. a kemence építésénél.

A múlt században mindinkább tért hódít az újabb építőanyag - a sár- és földfalak. Egy 1970-es népszámlálás adatai szerint Magyarországon községei üszlakóházállománya 66,6 %-a még vályog és sárfalú.⁵

A sárfal vidékünkön úgy készül, hogy a sarat és a szalmát lóval meggyuratták. Töbreket tettek bele. A falak 40-50 cm vastagok voltak. Az építkezés helyére dombot hordanak /alacsony fekvés, vízjárta terület/, abba ássák a sekély slapot. A földet jól ledöngölik, majd pár sor téglát tesznek rá. A téglaslapja kerül a sárfal. Ám a legtöbb helyen e téglát elhagyták, hogy a falak ne legyenek nedvesek, mert a "tégla felvette a vizet". A sarat 3-4 napig rakták villával. Egyszerre nagy mennyiséget nem rakhattak fel, mert a vizes sár elszuszott volna súlyánál fogva. Mikor a felrész megszáradt, folytatták a munkát. A falakat szikkadás után ásóval nyesték le, kiegyenesítették. A fal nagyon kemény lett, alig lehetett bele szöveget verni. A sárfal nagyon tartós falnak bizonyult.

Ismerték még az építkezésnek ezt a módját is, amikor a sarat deszka közé rakták. Az előző az ún. rakott sárfal, a sárépítkezés legkezdetlegesebb technikája, az utóbbi pedig az ún. tömött - vagy vert fal, fejlettebb technikája által /szaluzás elődje/.⁶

Míg a fonott falú házak zsúpfedelesek voltak, addig az újabb technikát új tetőfedő anyag váltotta fel, a nád. Ezt nevezik Szimón szerháznak. Szerhás házak még a 20. század elején is számotte-

vöcsk a községben.

A tetőszerkezet ekkor az ún. ollólábos-szelemenes, ill. szarufás-kakasúllós. Az előző átmeneti forma a szelemenes és a szarufás között. Míg Dél-Dunántúll első sorban az ollólábos szerkezet jellemzi, addig az Alföld szelemenes vidékein többnyire az ágsos-félgágsos forma uralkodik, de a századfordulótól egyre nagyobb teret nyer az ollólábos forma is.⁷

A vályog a sárépítkezés legfejlettebb formája, napjainkig a községben megtalálható. Még az 50-es években is a házak az építkező saját maga vetette vályogból épültek. 1914-ben a Községi Krónika⁸ erről számol be, hogy ekkor még az épületek anyaga vályog és sár, nádfödéllel. A középületeken kívül nincs téglaház a helységben.

Századunk elején a nádfedelelet fokozatosan kiszorítja a cserép, ám ekkor az építkezésben is változás figyelhető meg.

A gazdasági épületek, a kamra továbbra is nádfedélű, a "félhaj", a szin és a pelyvás pedig nádfödélű marad.

Maga a pelyvás úgy készül, hogy két lécs közre nádcsonókat tesznek, tetejére szalma kerül. A "félhaj" helye általában az istállóval szembeni rész a szalmakazal mellett. Szalma tárolására szolgál /széna?/.

A fűdém

A tornác, ill. "hámbitus" nem jellemző községünkre. A szerházak sohasem tornácosok, s az újkorban újonnan épültek-nél is csak néhány módosabb gazda alkalmazza. A ház hosszanti, udvar felőli részén a tetővel előrenyúlók és ozlopok, folyosólábok - "hámbituslábok" tartják est. Oldala nem volt beépítve.⁹

1919-20-ban Szimón 400 ház van, általában egyszobás. A nyitot kmény és a siskó tűzőben, az újabb házak zárt konyhásek.¹⁰

A beltelek

A Vág holt ágai szana-szét futottak a község területén, a holt medrek minden oldalról körülveszik a helységet, megszabva az építkezés mikéntjét.

Az első katonai felmérés alapján még viszonylag szabályos, utcás település látható a térképen, a beltelek /kertek/ egymás végébe futnak össze. A lakosság ~~szaporulatával~~ szaporulatával a beépíthető terület nem nő, s így a meglevő kerteket új utcákkal vágják át, újabb falurészek, utcák alakulnak a beltelek aprózódásával /második térkép/.

A 19. század második felében /harmadik térkép/ a község alapterülete változatlan, ám ekkor már nagymérvű telekaprózódást figyelhetünk meg. Az épületek halmozódnak, egyre szaporodnak a szabálytalan alaprajzú mellékutcák.

A századfordulón, s azt követően, a helyzet csak romlik. A Községi Krónika adatai szerint a "1914-ben a gyerekszaporulat nagy, családonként 6-10 gyerek. Az emberfelesleg Magyarországra, Budapestre megy, kevés Amerikába."

A századfordulóig a község magasabb fekvésű területén, szárazulatain hosszú házak alakulnak ki. Egy telken egy udvarban 3-4, de gyakran 5-6 ház is van, általában egyszobásak, s benne 2-4 család is él. Ez kb. 10-15 személyt jelent.

A recens anyag több olyan "udvarról", hosszú házról¹ számol be, ahol 5-6 család lakott egy fedél alatt. A ház egyik vége az egyik, másik vége a másik utcáig ér, az udvar egyben átjáró rész is személyeknek, fogatosoknak eggaránt. "Szabad járás vót végig az udvaron." E hosszú házak lakói testvérek, vagy egykor azok voltak, ill. azok leszármazottjaik. Később idegenek is helyet kaptak a portán. Ilyen hosszú házak voltak: a Horváth-udvar, Kollár-udvar, Döme-udvar, Bombicz-udvar, Balássék, Ligacsék, Erdélik, Szekandék.

A Balogh-udvar, ill. telek 1920 körül: 1 sor ház egy fedél alatt, nagyon szűk udvarral. A szomszéd ház, szintén hosszú ház a telekre háttal állt. E telken unokatestvérek laktak, ill. közepűt két testvér családjával egy helyiségben. A telek végén az apai nagynéni különálló háza állott. Balogh Ignác és családjá egy pitar - szoba lakója a hosszú ház utca felőli végén. Szobája két ablakkal az utcára néz.

A két testvér, István és Ignác, családjukkal a hosszú ház középső részén lakik egy pitar - szobában. A harmadik pitar-szobás helyiségekben József lakik családjával. E szobák ablakai az udvarra néznek. Mindhárom pitar ajtaja az udvarról nyílt, s a pitarokból a szobaajtók. Egy fedél alatt folytatódtak a gazdasági épületek is - István és Ignác istállója, s egy kis konyhakert a telek végén. Az istállókkal szemben rakodó és szérűskert - István és Ede, Majd Ignác és József telekrészei. 1-1 család disznóolja a házi lakrészével szemközt állt. A szérűskertekhez 1-1 verem is tartozott. A trágyadomb a disznólak mellé került. Itt kapott helyet a WH is, de területünkre megléte nem jellemző, s célnek megfelelt a trágyadomb is.

A hosszú ház a község legszegényebb rétegéé jellemző. Kamrák csak nem építenek, s kevés termény, húsfélék, lekvár - tárolóhelye s padlás.

A szérűskert az udvar része volt, szalmasztagolásra, nyomtatásra szolgált. A konyhakerttel "nem nagyon vergődött s nívó, mégis ott vót a ház mellett, akkor se. A szárazság könyörgele n vót, locsolási lehetőség se nem vót. Zöldséget, káposztát s pótlókákba tettek. A krumpli is kint vót." Ha mégis használták, csak olyan növény került a konyhakertbe, "ami bírta s vizetikáposzt, here."

De tudunk a századfordulón olyan nagycsaládról is, kik négyen laktak egy szobában, egy közös konyhán. Még gyakoribb volt az a variáció, mikor két család birtokolt egy konyhát.

A módosabbaknál általában egy család lakott ház egy portán. Itt a beltelek gazdasági udverként funkcionált, kertet ház nem alakítottak ki, legfeljebb 1-2 gyümölcsfa volt az udvaron. A kamra és az istálló általában a portákon is a lakóépületek folytatásaként épültek. »

Kamrája azonban kevés családnak volt, "akinek módja volt rá." Ha két család lakott egy udvarban, s másik családnak a kamrája és istállója már a lakóépülettel szemben kapott helyet, hiszen a porták mérete nem tette lehetővé a terjeszkedést. Az istállók mögött még kocsiszin is helyet kap.

Minden esetben az udvarra csak a pitar ajtaja nyílt, s szoba-szobák ajtajai a pitarból.

Ha a lakóház nem is, de a kamra mindenképp szerház, nádtetejű volt,



6.

kiválóan alkalmas a hús, a sajt és a lekvár tárolására.

A lakások zömében nádfedelesek voltak, szabedképénnyel, szikrafogó nélkül. Az udvaron tárolt széna, szalma főként nyáron tűzveszélyes volt.



Egy ~~x~~ 20 holdas gazda portája az 1930-as években a következőképpen rendeződött: Maga a lakóház a telek jobb oldalán épült, homlokzattal az utcára nézett. A lakóház ~~két~~ szoba - konyha - szoba - kamra, ill. egy tetőszék alá kerül a lóistállóval. A lóistálló mögött kocsiszin. A kocsiszin után egy tehénistálló épült mintegy jelezve az utólagos toldást, az állatállomány növekedését.

Az első ház két ablakkal az utcára, a hátsó ház két ablakkal az udvarra néz. A lakóhelyiségeket egyetlen bejáraton, a ~~pxnx~~ konyhaajtón át lehetett megközelíteni. A konyhaajtó az udvarról nyílt, az ajtó mellett bal oldalon félablakkal megvilágítva. A konyhából jobbra az első ház ajtaja, balra a hátsó ház ajtaja. A kamra az udvarról külön bejáratot kapott, ablaka nem volt, s a lóistállót is az udvarról lehetett megközelíteni.

A kocsiszin, vagy "féhaj" négy oldala zárt, elől nyitott, kb. 5 méter széles, 4 m hosszú. Egyik oldala az istállóhoz volt ragasztva, tejeje a ~~ik~~ lakóházétól lényegesen alacsonyabb, félnyisdögletű. Ebben tárolták a kocsit és a gazdasági szerszámokat /masina, eke, fogas.../ De télen itt kapott helyet az egyik sarokban a tűzifa.

A telek bal oldalán, az első házzal szemben kapott helyet a gémeskút, a "húzóskút". A hátsó házzal szemben helyezkedett el a disznóól. A disznóól után egy üresebb terület, majd a kamra végével átellenben a farakás. A fa nem volt ölbe rakva, "hosszábo-szittibe be vót oda hányvo". Mellette volt a krumplisferem. Itt a terep sima, egyenes, tavasszal a fal /szomszéd házfal/ alá kirakva szárították meg a krumplit, mely a veremből ekkor már kikerült. A trágyadomb az istállóval /lóistálló/ szemközt kapott helyet, a szomszéd házfal háta mögött. A trágyarakás mögött, a telek végében a deszkából összeállított WC. Mögötte a pelyvás, a "pelvás". A WC és a pelyvás között kb. 4-5 méternyi szabad terület volt, ott kaptak helyet a másik verem, melyben tararmányrépát tároltak.

A verem ~~így~~ készült, hogy kb. 2 méter széles, 80-90 cm mélységű gödröt ástak, a kiásott földet a gödör két oldalára dobálták fel. Majd szalmával jól kibélelték és egy magukkészítette deszkacsuzdán engedték le a répát. Mikor a répa elérte a talajszint magasságát, akkor kúpszerűen rakták egymásra. A répára százar szalma került, arra pedig föld. Hogy a takarmány bem ne fülledjen, a verem tetejére 2-3 helyen szellőztetőt hagytak - rossz fazekakat építettek bele ~~v.~~ Egy résnyi helyet az egyik végén kihagytak, arra csak ~~xxx~~ nád- vagy kórócsomót tettek, s csak a téli erős fagyok érkezésével takarták be.

Nagy hidegben a vermet trágyával is letakarták. Az istállóban lévő kötrücsöt általában kéthetente töltötték fel takarmányrúpával. A kötrücs kb. ~~1,5 x 2 méteres~~ 1,5 x 2 méteres, teteje deszkázott, fekvőhelynek kiképezve.

A megbontott vermet friss trágyával, kb. 50 cm vastagságban ismét letakarták /lótrágyával/.

A krumplisverem hasonlóan készült, de azt még jobban bebiztosították, több szalmával takarták be. A téli fogyasztásra szánt mennyiséget a kamrában tárolták, ugyanigy a zöldséget és a káposztát is. /Akinak nem volt kamrája, a zöldséget is elvermelte/.

A kamrában tároltak mindent, amit csak lehetett. De késő ősszel a libákat, kacsákat is ott tömték. Sok helyütt a kamrában tárolták a gabonát is "hambárok"-ban. A kamra egyik oldalát végig bedeszkázták, két rekeszt készítettek, egyikben búzát, másikban rozst tároltak. A-mikor a gabona kiszáradt, gabonászsákokba felmerték. A zsákokat uo. "kalitkábo rakva", rácsszerűen egymásra rakva tárolták.

A pelyvás úgy készült, hogy 4 erős akácfalábat levettek a földre, azt felülről összekötötték akáchorogfákkal. Az oldalát kívül-belül lécekkal beszegelték, a lécek közé nádcsomókat raktak. A pelyvás teteje úgy készült, hogy kb. 3 méteres ágasfát mindkét végére levertek 80 cm mélységbe a földre /leástak/, az ágasra pedig 4-5 méter hosszú gerendát fektettek. A horogga és a gerenda közé vékonyabb - jegyenye, füz - fákat fektettek. Padlása nem volt, tetejét szalmával fedték be, vagy náddal. Masinázáskor, mikor a szalmakazlat rozsszalmával tetőzték, akkor minden évben újból beborították a pelyvás tetejét is friss rozsszalmával, bogárhátú borítást kapott. A két végét is náddal fedték, bár a pelyvás mögött rögtön a szalmakazal kapott helyet. Készült bejárati ajtó is nádból. Itt tárolták masinázás után a szalmapolyvát /állatokkal feletették/, ill. a töreket /a szalma nagyobb darabjait. ~~szalma~~/.

A szalmakazallal szemben, a tehénistálló mögött volt a szénakazal, mellette a kóró. A kórót kúpokba rakták, egy kúpba kb. ~~200-300~~ 200-300 kéve került. Október közepén került az udvarra a kórórakás /szárazkóró/.

Az istálló után mindkét oldalon asztag volt. Csépléskor a gép a két asztag közé állt /elevátor húzta/, s cséplés után rögtön rakták a kazlakat is.

Az egyik oldalon, az asztagon volt általában 70-70 kereszt árpa, a másik oldalon meg kb. 15-20 kereszt rozs /saját szükségletre csak/ és afülé a buzekezesztek, kb. 200 kereszt. Masinázáskor a sorrend megfordult, alulra került a buza, majd "átfordultak" arparé, s utána a rozs.

Ha 200 kereszt mennyiségű búza volt, akkor a szalmakazal helyét kimérték, egy személy irányította, 3-4 fő rakta a kazlat. A négy sarkára füleket készítettek - villával megcsavarták a szalmát - az tartotta a sarkakat. Az irányító letről vezényelt: "Kijjebb, bellebb, jól van!". Mikor fogyott a szalma, akkor összehúzták a tetejét. Arpa még rátáposták a rozs-
szalmát, abból is 2-3 fület készítettek, s a közepébe egy nagy fület. De nagyon keményre kellett gyúrni a közepét. ~~XXXXXXXXXXXXXX~~

X

A kazalt mindig rozsalmával takarták be.

A gazdasági-és lakóépületek után terült el a kert. A gazdaportához tartozó kerteket azonban nem művelték, egyrészt a magas vizállás, másrészt idő ihányában. A kertben rendszerint gyümölcsfák kerültek: szilva, alma, köbte. A húsz holdas gazda 1935-ben szőlőt is telepít kertjébe.



Lakásbelső

A népi építészet vizsgálata során a lakás funkcióját meghatározó tüzelőberendezést kell mindenekelőtt vizsgálódásunk tárgyává tenni, hogy annak alapján területünket a már 1930-ban Bátky által rendszerezett öt tüzgely- és háztípusvidékek valamelyikébe tudjuk sorolni.¹

Mindenekelőtt le kell szögeznünk, hogy e téma kutatása kapcsán községünkben csak a recens anyagra hagyatkozhatunk, a tárgyalta tüzelőberendezések vizsgálata során ma már sem tárgyi emlék, sem archiv fotó, legkevesbé írott forrás nem áll rendelkezésükre.

Vizsgálódásunk időpontja a két világháború közti időszak.

Szimő község tüzelőberendezésére a kívülfűtős-kemencés tüzelő² volt a jellemző, ~~íkt~~ a ezt a néprajzi szakirodalom alföldi, ill. középmagyar típusnak nevezi. "E megjelölés elfogadható ekkor is, ha tudjuk, hogy elterjedésterületéhez tartozott a Dunántúl keleti fele, a Kiszélföld nagy része, a az Alföld peremvidéke".³

E tüzelőberendezés egyik legkorábbi típusát valószínűleg egy 6 holdas gazda lakása képviselte. Az előzőekben leírt Balogh-udvar középső lakásában két család, két testvér lakott a szülői házban 1928-ig. Egy szoba és egy pitar tartozott a két családhoz. A pitar mérete kb. 2,5x5 méter, ablaka nem volt, bejárata az udvarról nyílt. A pitar mögött padlásfölgjáró volt, ajtaja az udvarról nyílt, lépcsője sárból/vályogból/ rakott, tetején deszkalap. A padlásteret a szabadkémény mögötti átjárással lehetett megközelíteni. Az épület tetőszerkezete kontyos volt, náddal fedett "szerhás". A padlás rakodóterként és lomtárként is szolgált. Itt tárolták a kukoricát osomókban a kakasölőre vagy a szarufatámaszokra aggetve, a kakasülön lógott a húsos kas, mely vesszőből font, elől zárható ajtóval, benne egy rúdon a füstölt hús, a padláson elterítve tiszta helyen a búza, külön kupacokban a bab, a hagyma, de itt tárolták a lekvárt, esetleg a zsirt is.

A pitarból nyílt az egyetlen, kb. 5x5 méteres szoba, mely középső lakás lévén, egy ablakkal az udvarra nézett, talaja földes. A szobában, a pitar melletti falon az ajtó mellett helyezkedett el a külső fűtésűkubus kemence, az ún. siskó.⁴ Pomájára nézve nyeregkemence,⁵ melyet a pitarból fűtöttek, s a szobaajtó mellett közvetlen a kemencéhez hozzáragasztva a rakott tűzhely. A kemence padkája körbefutott a tűzhelyig, mely ülőhelyül, s a hátsó falhoz csatlakozó kissé szélesebb sarokpihenő rész, az.

ún. "szurdik" ill. a kemence teteje is alvóhelyül szolgált. A padka földből volt rakva. A siskó süvényvázsa, tapasztott, melegítésre és kenyérsütésre szolgált, a rakott tüzhely pedig sütővel, "lédrivel" a két család főző-és sütőhelyét biztosította. A szoba lakószoba volt, a pitar hidegkonyha. A pitar hátsó felét a szabadkémény foglalta el, a szabadkémény boltívvél volt leválasztva a pitartól, mely télen átjáró, közlekedő, nyáron esetleg tárolórész volt /lerakórész, pl. az aszalni való szilvát tartották itt/. A pitar felőli boltíves válaszfalon cserépedények szolgáltak díszül. A szabadkémény alatt a kemence szája előtt egy 60-70 cm magas, k. 50 cm széles padka állott. A padka részben rakodórész, részben a kemence szája előtt hamulyukat képeztek ki, oda szórták a pernyét, alatta újabb lyuk, a tisztítóréss ajtóval. Ide húzták ki a kemencéből sütés előtt a paraszt, a vízzel lelocsolták.

A szobán mestergerenda fuettott végig, a fűdém deszkázott, fölptte a padlás tapasztott földtalaja. A szobát 12 fő lakta, István feleségével és hat gyermekével, Ede feleségével és két gyermekével. A siskóval részút a sarokban sarokpad asztallal, ez közös bútordarab volt, az étkezést szolgálta / a felnőttek a sarokasztalnál étkeztek, a gyerekek külön helyet kaptak a szobában/. A siskó folytatásaként a hátsó fal mellett egymás végében két ágy volt. Az egyikben István aludt a feleségével, a siskó melletti ágyon István négy fiúgyermek, kettő fejtől, kettő lábtól/ nyáron a nőtlen férfiak, nagyobb fiúgyermekékk az istállóban aludtak/, és a István két lánya pedig a szurdikban kapott alvóhelyet. Átellenben, az udvar felőli fal mellett, a sarokpad folytatásaként szintén két ágy volt egymás végében, itt aludt Ede feleségével, ill. két gyermekük. /A két gyerek 8-10 éves korukig egy kiságyban aludt/. A berendezéshez tartozott még két szekrény, az ajtóval szemközi falon, a szekrények között tükör a falon. A szoba középső, szabad területe a gyerekek játszóhelye volt.

Balogh Ede 1928-ban Vöröserdő falurészben új házat épített István segítségével / a közös kerti földterületre/, a a két család különvált. 1939-40 -es években a hidgkonyhát átépítették meleg konyhává, a kéményalját leválasztották, a lakás egy ún. "hátsó"szobát és egy lakókonyhát kapott.

Egy szellőrcsalád lakásbelsője a következőképp nézett ki:
 A pítar hidegkonyha volt, ahol csak húsvétől húcsúig /nov.11./
 tartózkodtak. Télen behúzódott az egész család a szobába.
 A pítarból nyílt jobbra oldalt a szoba ajtaja, a szobában
 siskó. A siskó ajtaja a pítarból nyílt, onnan fűtötték
 /szalmával, kukoricakóróval/. A kemence ajtaja előtt volt
 a "tűszé", a tulajdonképpeni konyhai főzőpedka, mely a szoba-
 konyha válaszfalához, a siskó nyílása elé épült. A tűsze rész-
 ben főzőhelyül szolgált /nyáron/, ahol a század elején vashá-
 romlábon főztek, később a sparheltről lemaradt rossz vasle-
 met rátették, betapasztották, rostéllyal is ellátták.
 A padka másik végén pedig katlanlyukat képeztek ki, s itt
 nagy vasfazékban melegítették a vizet mosáshoz, fürösztéshez.
 A tűszet sárból, vályogból rakták, kb. 60 cm széles volt.
 A pítar hátsó része szabadkémény volt, beborította a pítar
 hátsó felét. A tűszetől már ment fölfelé, olyan formája
 volt, mint a tapagatóé. Sövényfonásos, tapasztott volt.
 Két oldalról lábak tartották, a pítar bejárata felsőli részen
 pedig a szabadkémény deszkával volt leválasztva. A kémény
 alatt füstölődött a hús két rúdon, melyet létrával közelítettek
 meg. A pítarban még volt egy rakodórész, "stelássi" a tűsze
 közelében. Edényeket tároltak azon. A nagyobb edények, "vájlin-
 gok", ill. a szebbek a falra felakasztva függtek. A pítar
 ablaka tulajdonképpen csak egy félablakszerű, kis nyílás volt
 az ajtó mellett, melyet ki sem lehetett nyitni. Üvegezett
 volt, vagy az sem. A bejárati ajtó egyszerű volt, "mint az
 istálló ajtaja, ócska deszkából". Egy tolózár segítségével
 belülről is zárható volt. Nyáron "saraglát" tettek a pítar-
 ajtó elé, lécből készült félejtőt, hogy a baromfi ne menjen
 be a házba. A bejárati ajtó fölött ún. szellőzőlyuk volt.
 Ide tették a kulcsot, ha elmentek hazulról.
 A pítar hátsó része, ahol a tűsze kezdődött, gerendával volt el-
 választva. Ide olyan tárgyakat tettek, melyeket féltettek a gyere-
 kektől, /pl. kocsikenőcsőt/. A pítar hidegkonyha volt, télen itt
 nem lehetett tartózkodni, hiszen a kéményen keresztül betódult
 a hideg, s az ajtó sem védte kellőképpen a helyiséget a hideggel
 szemben.

A szoba télen ~~nyáron~~ lakó- és munkatér is egyben. A bejárati ajtó mellett, a szoba-konyha válaszfalánál találjuk a siskót. A siskó műanyagvázas, tapasztott /száján egy gyerek befért/. De készülhetett vályogból is, nagyságára nézve - 4 és 6 kenyeres is lehetett. /Szája előtt a pitarban pláhajtó, vagy fonott, tapasztott ajtó/. Padkáján ülni és aludni is lehetett.

Már zárt füst- és lángelvezetőjű berendezés a "rakott sparhelt", a takaréktűzhely, mely vályogból, esetleg téglából volt rakva, tapasztott, fehérre meszelt, a "lédrije" is volt. Míg a siskó kenyérsütésre, télen ~~nyáron~~ fűtésre szolgált, addig a takaréktűzhelyen főztek, sütőjében sütöttek.

Később a siskó kikerült a szobából a konyhába, itt már "kemence". Ekkor a rakott sparheltet is lebontják, helyébe ásziksparhelt került /gyári készítményű, hordozható, lemezből készült takaréktűzhely/ és helye a konyha felőli fal vége, a funkciója a főzőhelyen túl fűtési célt is szolgált.

A szoba nagyméretű 6x5 méteres volt, a közepén szabad hely biztosította a munkatérrel /pl. kosárfonás/, a játszóhelyet, "ott lehetett verbunkúnyi". A talaj földes, minden szombaton sáros vízzel fölkenték, időnként lótrágyás anyaggal tapasztották, ha feltűrt. Majd a felkent talajt homokkal megszórták, esetleg seprűvel kicifrázták. Nyáron pedig fellocsolták. /Egy rossz bádorpoharat kilyukasztottak/. A falak fehérek, meszeltek voltak. Évente kétszer, húsvétra és mindenszentekre meszeltek. A külső falakat csak évente egyszer, húsvétkor meszelték, a fal alját vastag csikben kék festékekkel festették körbe.

A szoba berendezéséhez tartoztak az ágyak /a csilád létszámától függően/. Általában három ágy minden szobában volt, kettő egymás végében a hátsó falon, a harmadik a bejárati ajtó mögött. /A harmadik ágy az életben maradt idős szülő részére volt fenn tartva/. Az ágyak magas lábon álltak, hogy alájuk lehessen tolni az ún. "tolit", a tolóágyakat. A tolóágyak kerekei voltak, alacsony lábakkal, használaton kívül betolták a megcsitott "nagy ágy" alá, s az ágyba ágyazták be az ágyi takarókat, "ágyi ruhákat". Az ágyakat ágytakaróval takarták le, szegényebbek posztóval, a módosak plüssel.

Kamra híján télen az ágyak alatt tárolták a krumplit, zöldséget, a mosóteknőt, hogy meg ne repedjen. A húsos teknő - használaton kívül- és a kenyeres teknő a padláson volt. Hasonlóan a kisteknő, a hurkamosó teknő, mely babafüröszítésre is szolgált.

A század elejéig az ágyban még nem volt "strózsák", a szalmát kenderből szőtt durva lepedővel takarták le, s reggelente fölrazogatták.

Az ágyak fölött szentképek kaptak helyet / Jézus szive, Mária szive/, s a két ágy vége fölött a falon kereszt volt. A huszas évektől már családi fotók is fölkerültek a falra.

A szekrény az utca felőli falnál volt, jól látható helyen. A század elejéig a szekrényt tuőipános láda helyettesítette. Ez festett volt, vagy vésett virágok díszítették. A ládafiában a borotvakészlet rejtőzött, ill. egy ládikóban elhelyezett családi iratok /az utóbbit a ruhanemű közé is tették/.

A ládában ruhanemű, "darabnemű" volt: női meleg ing, /alsó-nemű/, pruszlik /vászon, ~~xxix~~ /, hosszú, bokáig érő, ráncos elsőszoknya, alul slingelt. Az ünneplő első szoknyán ^{"pántu"} kb. 20 cm széles csipke fehér gyócsból, széle kilátszott a felső szoknya alól. Felső vászoning, csak az kendője volt gyócsból. Felső szoknyák, ráncosak és rakottak, fejkendőik szépen összehajtogatva, "odapasszítva egyik a másikhoz, ~~xxix~~ nehogy olyan gyűrött legyen, mind a kapcs". A férfiaknak ing, gatyá /meleg ing, felső, alsó, ünneplő, hétköznaplő/. A férfikalapot egy házilag varrott takerővel lefedve a felre skasztották. Egy asszonynak volt tíz kendője is, cifra, egyszínű, fekete, szürke, sárga, barna, ... vékonyabb és vastagabb is. Aki férjhez ment, az a templomba kendő nélkül nem mehetett, mert a pap részolt.

A szekrénybe, az "ómáriumba", melynek két szárnya volt, alul fiókkal, a ládában őrzött ruhanemű került. Fiókjába reakták a fejkendőket, szoknyákat, ingeket. Az egyik oldala skasztós rész volt, ide kapátok kerültek /női félkabát, a "kaci", csipőig érő, perge eljél; férfi "kscabaj", vászonból, derékig érő, nyári; a "lajbi", a téli meleg kabát, A háromnegyedes volt a "negylajbi", a fél a "kislajbi", posztóból, vastabéléssel készült. A rakodó részbe pedig ágynemű került. A szekrény felső polcára "finomabb" dolgokat tettek, kalapot, sapkát, fejkendőket, a harmincas évektől használt melltartót.

A szekrényben kaptak helyét a harisnyák /kötött, patent/, kesztyűk /kötött/.

Az ágynemű a Rányok stafirunkjához tartozott. Férjhezmenáskor kaptak egy-két inget, kettő-négy réklit gyócsból, "magyarkát", ezt ekkor vették föl, ha valakinek gyereke született, vagy orvoshoz ment. Fehér szoknyát, alsót, gyócsból, ~~szíj~~ ráncos volt, alja fodros; kispruszlikot az ing alá, mely a mellét tartotta. Az ágynemű - egy dunyha meg két vánkos, erre "huzatot" ~~sz~~ kettőt, kettő-négy lepedőt gyócsból, hatot vászonból, Az utóbbiból volt aki tizenkettőt kapott. A kelenyéhez tartozott még tizenkét "kosárruha", tizenkét törölköző. /A vagyoni helyzetétől függően lehetett több-kevesebb is a stafirunkg/.

A szobán két ablak volt, egy az utcára nézett, egy az udvarra. A két ~~sz~~ ablak közé került a sarokba a díszítetlen sarokpad, támlás, karfák nélküli, előtte asztal. Az asztalfiában evőeszközt e tartottak, "ekcájt" /kanalak, kések, villák/.

A megszegett ~~sz~~ kenyeret az asztal~~ra~~, vagy a sarokpad sarkába tették a kenyeres kosárban letakarva "kosárruhával". A szegetlen kenyerek ~~sz~~ helye a kenyértartó rászon volt a padláson / módosabbaknál a kamrában/. Télen "tisztá fagyos vót".

A sarokpad fölé szentképeket, később fényképeket is ~~sz~~ akasztottak. A szentképeket általában vásárokon szerezték be: Szent Annát, Szent Erzsébetet ábrázolták. A bejáratú ajtóval szemben, kisső megdőlvé lógott a tükör a falon. A szobában a székek az ágyak előtt álltak, /négy-hat darab/, de nagy családok lévén télen a szobába bekerültek a saját készítésű, támla nélküli alacsony székek, morzsolószékeke is.

A szoba berendezéséhez tartozott még a sublót, edények tárolására szolgált. Tetejére "ruhatakarót" tettek, arra üveg poharakat, diszként is. Ahol még maradt hely a falnál, oda tettek.

Télen a szobában volt a vispad is, ha volt, vagy a vizes vödröt egy darab deszkára tették a földre. A szobai mestergerendára imakönyvet, dohányt, pénzt tettek fel.

A harmincas évek végén a siskót és a rakott sparheltet lebontották, helyébe csikósparhelt került, ám a szoba berendezése egyébként nem változott meg. A kemence kikerül a konyhába az egykori szabadkémény alá, téglalap alakú volt és felát egészen a plafonig felhúzták. Ekkor már a konyha zárttá válik, de télen továbbra is a szobában tartózkodnak.

Nyáron a konyhai kemence mellé tették a csikósparheltet, azon főztek. A konyha ~~sz~~ közepére került az asztal, a stélázi pedig az ablakhoz vagy az ajtó mögé. Ekkor a szülők és a hajadon lányuk kint aludtak a konyhába, a kemence mellett volt egy ágy, a másik, az apa részére egy kisebb hárságy ~~sz~~ szuppal kifonva.

A két nő fiú családjával pedig a szobában kapott helyet, ill. a nőtlen fiútestvér./ nyolc fő/.

A padlásfölgjáró általában a pitarajtó mögött volt, kívülről, vagy belülről lehetett megközelíteni egy létra segítségével. A század elején a létra helyébe már stabil feljáró kerül vályogból vagy téglából, ajtaja a pitarajtó mögött, a feljárórész pedig a pitar terébe "belőggott". 20 holdas gazda feleségével,

A harmincas években egy ~~hátrahagyott~~ négy fiúgyermekkéféül és az apai nagymamával, "mamival" lakott két szoba-konyhás lakásban. A portán a lakóházon kívül egy kamra volt a ház folytatásaként, bejárata az udvarról, ill. gazdasági épületek ~~hí~~istálló, szin, pelyvás/. A konyha bejárata az udvarról nyilott, a konyhából pedig a két szoba- az "edő ház" és a "hátsó ház". Az első ház két ablakkal az utcára, a hátsó ház egy ablakkal az udvarra nézett. A konyhaajtó mellett volt a konyha ablaka. A konyha zárt volt, itt építették fel a konyhai kemencéét, az első ház volt a tiszta szoba, télen fűtetlen, csak²messziről érkezett "komoly vendéget" vitték be a tiszta szobába, ott ebédeltek, ill. ~~g~~ltatták őket. Egyébként nem lakták, az ágyakba ~~á~~ két ágy/ a család fölösleges ágyneműjét ágyazták be.

A konyha lakókonyhává lépett elő, a hátsó házban nyáron csak elszának, télen ide szorul be a család, itt történik a főzés is.

A konyha berendezése: az bejárati ajtóval szemben, az első ~~há~~ ház falánál és a hátsó fal egy részén a sarokban az ún. "szin" "sikókemence" volt. Mérete kb. 1,5 ~~h~~ x 1,30 méter, teteje gömbölyű, kb. 80cm magas. A plafonig két oldalról be volt rakva, s e részt rakodórésznek képezték ki, kétszárnyú kis ajtóval záródott. A kemence mellett csikósparhelt szolgált főzésre, fölötte a falon kiverrott / máshol nyomtatott/ felvédő /piros/. A sparhelt mellett stelázsi/a legmódosabb gazdáknál már a két világháború között a stelázsi helyét a kredenc foglalta el, a szegényebbekhez ez a konyhai bútordarab csak később került, általában kéz alatt vétték és ekkor a stelázsi a konyhából a nyárikonyhába kerül ki/. Helyenként ún. "kisómárium" szolgált az edények tárolását, hasonló volt, mind a kredenc, edényeket, alul élelmet is tároltak benne. A sublót - mely szintén az edények tárolására szolgált, a szegényebbek bútordarabja volt és a szobában kapott helyet/.

Az asztal a kemence és az első ház ajtaja mellett volt két székkal és két "stokedlival". A vizpad a konyhasablak alatt kapott helyet két kannával, alatta lavózt. A szennyes vizet egy erre a célra rendszeresített vödörbe öntötték, abból pedig a konyhasajtótól kissé távolabb az udvarra. A mosogatóvizet a "vajlingból" egyenesen az udvarra öntötték ki.

A hátsó házban két ágy volt végül egymásnak beállítva, szekrény, Télen bevitték a tűzhelyet, azon főztek, az szolgáltatotta a meleget is, és bekerült a stelázzsi a konyhából, meg egy rakodó pole. Az ajtó mögött a harmadik ágyon a "mami" aludt. A szoba közepén egy nagy asztal állott, gümblyű lábokkal, körülötte hét-nyolc szék. Az ágyak előtti szék egyike volt a gazda helye, az ajtóval szemben, "apátok hele, oda ne üjtek, mondta anyám".

A hátsó ház télen megtelt vendégsereggel, jöttek "csavarogni" ^{fűfink feleségétől} este ^{négy-öt órától} /négy-öt órától/ sokszor éjjel tíz óráig is. Sokszor huszan, harmincan is összejöttek, beszélgettek, szórakoztak. Az ülőhelyet a székeken kívül még egy pad szolgálta. Míg a gyerekek kisebbek voltak, az egész család a hátsó házban aludt. Mikor a fiúk megnőttek, "firfigyerekek" lettek, akkor télen az istállóban, kőtrücsben, nyáron pedig a pelyvásban aludtak.

Mikor a négy fiúgyermek megnősült, mind a négyen feleségüket a szülői házba vitték. Ekkor két pár az első házban, két pár a hátsó házban a szülőkkel együtt kapott elvóhelyet. Am az elszekedés vágya olyan erős volt, hogy a fiatalok néhány év után különváltak, csak a legfiatalabb fiú maradt a szülői házban. Ekkor mindegyik fiú kapott két-három hold földet, egy tehenet, egy borját.

A kamra ajtaja az udvarról nyílott, tárolóhelyként szolgált. Itt tartották télen a krumplit, itt volt a kenyeres rász, d e a szirt, a hást, a lekvárt is itt tárolták. Volt egy lerakó-asztal, szintén a tárolásra. De a kamrába került a tűzifa is az első elől.

A községben a harmincas években még megtalálható a kívül fűtős szobai kemence, a siskó, a hideg konyha szabad kéménnyel, de módosabb családoknál már zárt konyhát építenek belülfűtős konyhai kemencével, és a harmadik változat is fellelhető a legmódosabbaknál, mikor a kemence kijelöl kerül a konyhából is a ház folytatásaként épített kiskonyhába. Csak kenyér- és kalács sütésre fűtik be.

A konyha lakószobává lép elő, a hátsó szobát a szülők lakják, az első tiszta szoba.

~~Ház~~ Módos gazda feleségével és három lányával két szobakonyhás, nyárkonyhás, "kiskonyhás" lakásban lakik a harmincas években. Az egyetlen bejárat a konyhába nyílik, inné két oldalt egy-egy ajtó az első és a hátsó szobába. A kiskonyhát az udvarról lehet megközelíteni.

A konyhaajtó mellett ablak volt, az udvarra nézett. Itt kapott helyet a sarokban az asztal. Az asztalt étkezéskor kiemelték a sarokból, hogy körülülhessék, majd ismét visszakerült a sarokba. A hátsó ház ajtaja után, a másik sarokban a tűzhely kapott helyét. Mellette egy ágy volt, a két lányok alvóhelye. Az asztallal szemközt falon stélázi, mellette mosogatósarok. Két rakodó volt, a stélássira a zománcos edényeket tették, a másik rakodóra a porcelánedényeket. Az első ~~szoba~~ ház ajtaja után megint egy ágy következett.

Mikor a lányok megnőttek, mindkét szobát lakták, addig az első tisztaszobaként funkcionált, csak vendégek elvitására szolgált. A szobában ágyak voltak egymás végében, az ajtóval szemközt falon szekrények. Az asztal a szoba közepén, körülötte székek.

Kamrául a padlásfeljáró alja szolgált, rakodórészt alakítottak ki, betonos, hideg volt. Itt tárolták a lisztet, az ételeket.

Ha a család létszáma lehetővé tette akkor a hátsó szobát kamrának használták a módosabb gazdák, s ha ~~megkötött~~ a család megszaporodott, a kamra ismét a szoba szerepét töltötte be.

Ha a konyha lakókonyha volt télen is, ám a szobában elűdtek, s ott nem volt tüzelőberendezés, akkor a nyitott szobaajtón át engedték be egy kis meleget a konyhából. Az ágyakat pedig forró téglával melegítették elő.

A vaskályha elterjedésével a szoba fűthetővé vált, de csak este lefekvés előtt fűtötték be, a konyhai sperheltből szeneslápáton vitték át a parazsat.

A hideg téli időszakban még az ötvenes évek végén is a család "egybe ment", csak az egyik szobát fűtötték. Egy-egy ágyon aludtak az idős szülők, a fiatal házaspár, s ha volt, a harmadik ágyon a ~~fiatal~~ hajadon lányok, vagy valamelyik élő szülő. A nagyobb gyerekek, főleg a legények pedig az istállóban a kötrücben aludtak, az állatok beemelegítették télen az istállót.

múlt

A recens anyag segítségével a század ~~kezdetén~~ végétől nyomon tudjuk követni egy negycsalád lakásviszonyait.

Egy 24 holdas kisgazda a múlt század végén egy hosszú házban lakik a Fő utcán, az egykori Jedlik-házban, mely a község legmódosabb családjaé volt.⁶ A hosszú házhoz ~~két~~ ^{három} szoba, két konyha, egy kocsiszin, három istálló tartozott egy tetőszék alá építve. A másik oldalon egy másik család lakott egy szoba - konyha - kamrában./Jedlik Flóra háza/. A hosszúházzal szemben volt egy kamra /nagy méretű/, nyáron ott volt egy katlan, elatta tüzeltek.

A gazda árva gyerek volt, a felesége házába köllözött, "oda nősült". A feleség másik lánytestvére "elment a háztól férjhez". A gazda öröksége a szomszédoktól vett földekkel nőtt 24 holdra, "sokat vett, ~~sz~~ ami hozzápasszút az övéhő". A birtokhoz 5 legelő rész tartozott, egy legelőre 5 db szarvasmarha mehetett ki. Az erdő rész is ki volt parcellázva, de ezt is szaporította az árverésen öregektől vett területekkel. Ezek ún. "folások", vízjárta területek voltak a szántóföldek végén és a Vág folyó partján is.

A család hét főre szaporodott, négy fiúval és egy lánygyerekekkel nőtt a család létszáma a századfordulóra, s velük laktak az asszony szülei is.

A hosszú ház első fészén az udvarról nyilott ~~sz~~ a konyha, ebből két szoba, az első ház és a hátsó ház. Majd az épület ~~köz~~ ~~ben~~ a helyiségeket újabb szoba követte, ajtaja az ~~üzem~~ udvarról nyilott, mögötte a nyárikonyha, vagy kiskonyha bejárattal az udvarról. Aztán kocsiszin és istállók következtek.

A legnagyobb szoba kb. 6x5 méteres volt. ~~Kyáran~~ Télen, hogy csak egy helyen kelljen fűteni, egy szobában aludt az egész család, "megybement". Így a berendezés jobbára fekvőhelyekből állt. Egymás végében három ágy volt, azok ~~végében még~~ ^{a hátsó falnál} helyet kapott a sparhelt, és egy asztal rakodónak. Amásik oldalon két szekrény volt.⁴ A siskó már kikerült a kamrába /kiskonyha/, onnan fűtötték, a bábos része a szabadba ment ki a ? szín alá.

A század elején, mikor a két fiú megnősült, kaptak egy-egy szobát. A két nőtlen fiú az istállóban aludt, a hajadon lány pedig szüleiével a harmadik szobában.

+ez az ún. "ómárium", egy ajtó. Az ajtómbelső felén följegyezték a családtagok születésének és elhalálzásának időpontjait.

A szoba két ablakkal az utcára nézett. A két ablak között a falon tükör volt, alatta a sublót. Ebben szoknyákat, vászongatyákat, vászonlengeket, törülközőket, kosárruhákat tartottak. Az ágynemű helye a szekrényben volt. A szobában előbb sarokpad volt, később az asztal a szoba közepére került, körülötte székekkel.

Ekkor az első házban aludtak a szülők és hajdon lányuk, a hátsóban az egyik nősi fiú családjával, a harmadikban a másik nősi fiú két gyermekével. A kiskonyha kamraként funkcionált.

E század huszas éveiben a gazda lánya is férjhez ment. Szült két fiúgyermeket, azonban 26 éves korában megözvegyült. Ekkor az első házban ő lakik gyermekeivel és özvegy édesanyjával. A szoba berendezése nem változott, de az ajtó mögé újabb ágy került az özvegy édesanya számára.

A negyvenes években a két fiú megnősül a feleségeikkel beköltöznek az addig kamrának használt második konyhába. A kamra ajtaja az udvarról nyílik, üvegajtó, mellette félablak szintén az udvarra néz. A kamrában két ágy van, egyik az udvar felőli falon az egyik pár, másik a hátsó falnál a másik pár számára. A közös asztal az ablak alatt kap helyet. A kemence szája innen nyílik, előtte rakott sparhelt és katlan.

Az ágyak magasak voltak, alájuk tolóágy került. Az lett a gyerekek helye. De télen itt tárolták a hússal teknőt disznóölés után, a mosóteknőt. De égen még a kukoricát is a szobában fosztották, és itt bontották ki a kávé disznót is egy földre fektetett kórókéven.

A kamra után kocsiszin volt, tyúkkamra, három istálló. Egy lóistálló, egy tehénistálló és egy a befogó marhák számára. Tartozott a porhához még disznóól.

A fiatalok öt évig laktak együtt a szülőkkel, nagyszülőkkel, nagybácsikkal, sógornókkal, összesen egy fedél alatt 19 fő.

A hosszú ház eredetileg tehát egy családé volt, s ahogy nőtt a család, úgy osztották fel a meglévő helységeket egymás közt. Építkezni nem nagyon tudtak, nem volt miből. "Valamikor ha egy házat valaki fölépített, tönkre ment bele".

A lakások nedvesek voltak, levegőtlenek. Az ajtókat mindig csukták, hogy a meleg ki ne menjen. Lámpát csak késő este gyújtottak, spóroltak a petróleummal. Csak nagy ünnepkor égett a 11-es lámpa, egyébként az 5-ös is megtette. A lámpa ott lógott a falon, de ha szűknég volt rá, egy szájával lefordított fazékre állították az asztalra.

A család "egy kenyiren, egy kasszán, közös konyhán" volt egy ideig /a fiúunokák nősülése után öt évig/. Mivel a gazda nem volt alkalmas a gazdaság irányítására /"szeretett kocsmábo járnyi"/, így a gazda szerepét felesége vette át. Ekkor a család létszáma 19 fő volt, nehéz volt már a családot "egybetartani". "A piznek ezer hele Vót", addig külön kassza nem volt. A legidősebb asszony főzött az egész családra, a többiek, nők, férfiak, kint dolgoztak a határban. A gyerekek tíz éves kortól már besegítettek a felnőttek munkájába /libát legeltettek,.../ és vigyáztak a kisebb gyerekekre.

A kitelepítés után a család végképp szétszakadt, a testvéreket kitelepítették. ^{MORRA} Az özvegy leánytestvér az ötvenes években ismét férjhez megy egy családtalan özvegyemberhez, a szülői házba szlovákok települtek. Az új lakásban férjével él^t, aki a hetvenes évek közepén meghalt. A két fiúgyermek családjával külön házban lakik, naponta látogatják édesanyját, a menyecskék bevásárolnak, élál-méről gondoskodnak.

A 88 éves asszony alkása egy szoba-konyha. A konyha ajtaja az udvarról nyílik. A bejárati ajtóval szemben a kredenc, mellette az éléskamra, "pejz" ajtaja. A szoba felőli fal mellett a sarokban a sparhelt /zománcozott, gyári/. A szobaajtó és a konyhaajtó közti sarokban a vizpad, a szoba felől a hűtőszekrény, fölülte tükör. A konyhaajtó mögött fogas. A szobaajtóval szembeni fal mellett, egészen a kredencig egy szelony. Az asztal a konyha közepén négy székkal.

A szoba két ablakkal az utcára néz. A két ablak között asztal székekkel. Az egykori siskó helyén vaskályha, az egykori sarokpad helyén álló tükör. A jobb oldali falon két ágy található, egymás mellett, fölülte a falon szent képek, fényképek, esküvői kép. Az ágyakkal szemközti falon két szekrény, a szekrények setején szenteket ábrázoló búcsúi szobrocskák, beföttek, slma.

Összegzés

Filep Antal kutatásai nyomán a kisalföldi tüzelőberendezéseket vizsgálva megállapítja: " az alföldi /vagy középmagyar/ lakóház tipussal összességében és részleteiben azonosnak kell vennünk, az alföldi lakóháztípus sajátos táji variánsa. Az eddigi kutatásokból ismertté vált nagyalföldi lakóház e típus keleti, a kisalföldi pedig a nyugati változat."⁷ Ugyanakkor megállapítja azt is, hogy Komárom megye területén a kívülfűtés, álló cserépkályha épp úgy, mint a kiugró, konyhai kenyérsütő kemence hiányzik. Helyettük a szobában felépített, konyhából fűtött fekvő kemencék púlnak, a kemencéket vesszővázra készítették, sárból.

Területünket a középmagyar, vagy alföldi ház típusába sorolhatjuk. A 19. század ~~végétől~~ végétől és a 20. század első felétől, a nyomon követhető recens anyag alapján az alaprajzi tagolódás, ill. lakásbelső e típusnak megfelelően a gazdasági-társadalmi rétegződés, s a család létszámának függvényében alakul, módosul.

Területünkre az egysoros alaprajzú elrendezés a jellemző. A család növekedésével arányosan a lakóház hozzáépítéssel bővül. A 19/20. század fordulóján a nagy család együttlakása és együttgazdálkodása következtében az alföldi hagyományos kiscsaládos vidékével szemben a nagycsaládrendszer volt az általános forma. A férj házához, családjához költöző asszony családjával egy fedél alatt lakik a szülőkkel, nagyszülőkkel, esetenként a nagybácsikkal és azok családjával is még a jelzett időszakban. Ám a megnövekedett létszámú családban a közös gazdálkodás fokozatosan felbomlik, a fiatalok pedig az apai házhoz építenek saját házrészt. Így a telek hosszában gyakran négy vagy több lakású hosszúházak épülnek, s az egyes családok háromszor-négyszer ismétlődő szoba-konyha /pitar/ alapegységet lakják. E hosszú házak szurdikokká, utcákká alakultak, s egy-egy család nevét őrzik. Előfordul a mindkét oldalon beépített udvar is /Kis-Szurdik, Nagy-Szurdik/.

Kiseb létszámú családnál háromosztatú a ház: szoba-konyha/pitar/ - szoba/kamra/, ill. a legmódosabbaknál négyosztatú: szoba-konyha-szoba-kamra.

A ház egyetlen bejárata a pitarba nyílik, innét közelíthető meg a másik, vagy mindkét helyiség. A kamra külön bejáratot kap az udvarról.

A soros alaprajzú házaknál a lakóhelyiségekkel szerves egységben, egy tető alá építették a gazdasági építményeket /istállók, szinek-"féhaj"/, de előfordult, hogy a lakóház mellé szorosan, de külön tetőszék alá kerültek ezek.

A módosabb gazdáknál nem általános, de fellelhető az ún. "hámbitus", az ~~az~~ épület előtt folyosó, meghosszabbított, lábokon álló ereszt; s helyenként az épülettel szemben álló kamra /mely a telek adottságának függvénye is/.

A tüzelőberendezést vizsgálva területünkre a fenti időszakban a külső fűtésű szobai kemence megléte jellemző. A két világháború közötti időszakban párhuzamosan megtalálható azonban az előbbivel egyetemben a magasabb fejlettségi fokot képviselő konyhai sütőkemence is. Ekkor a szabad kémény eltűnik, a kemence belülfűtés, de zárt tüzelőjű. A harmadik fokozat csak a legmódosabbaknál lelhető fel, amikor a kemence kikerül a szabadba, s a kiskonyhából, nyárikonyhából, kamrából fűtik.

Gyakori, hogy a szobai kemence ajtó felőli oldalára rakott takaréktűzhelyet péitettek be, sütővel ellátva, mely a főzés és a sütés szolgálatát látta. A következő fokozat, amikor a szobai kemence /az "siskó"/ és a rakott tűzhely a házból kiszorul, helyét a főzés és melegítés céljait szolgáló gyárilag előállított tűzhely /csikóparhelt, majd zománcozott takaréktűzhely/ foglalja el. Nyáron a pitarban főznek, a pitar a konyhává alakul.

A községben 1918 és 1938 között ~~200~~ 200 új ház épült.⁸ A lakóházak egy-ill. kétszobásak. Az első ház mindkét ablaka már az utcára néz, középen a konyha, egyetlen bejárata az udvarról nyílik. Ekkor módosul a lakókonyha és a tisztaszoba berendezése, a szabadkémény és a siskó tűnőben. Két szoba esetében a hátsó szoba ablaka az udvarra néz. Az új épületekben zárt kéményt építenek, így a konyhai kemencék, ill. a tűzhelyek zárt tüztérűekké válnak.

A konyhai nyílt tűzhelyek ^{korábban} épült házaknál ~~is~~ a századforduló után lassan elveszítik ételkészítési funkciójukat. A konyhai kemencék mellett megnövekszik a konyhai takaréktűzhelyek szerepe, ezek hordozható tűzhelyek. Télen a szoba lakószobává lesz, a konyhai tűzhely ide átkerül, nyáron pedig visszaviszik a konyhába.

Ha a konyha télen is lakókonyhaként funkcionál, a szobát kezdetben az ajtón át beáramló meleg fűti, majd az ötvenes évektől általános lesz a szobai hordozható vaskályha.

A szabadkéményes épületeknél a két világháború között ~~szokás~~ le padlásolják a pitar hátsó felét, egy fallal lezárják. E részbe kerül a padlásfeljáró, alja pedig tárolóként szolgál, ill. a speiz, vagy hosszú házaknál egy újabb kisháló. A konyha ~~szokás~~ lakókonyhává alakul. Eddig a nyitott konyha /pitar/ télen csak tárolóként szolgált, funkcióját a szoba töltötte be.

Majd a konyha szerepét fokozatosan a nyári konyha veszi át tavasztól őszig.

A legmódosabbaknál, ha a lakás kamrával bővül, a kamra külön bejáratot ~~kap~~ az udvarról, s külön bejáratral ~~nyitják~~ az udvarról közelíthetők meg minden esetben az istállók.

A lakóház funkcionális fejlődése szempontjából a következőket figyelhetjük meg. A hagyományos magyar parasztszoba elrendezése a század első felében még az ún. sarkos elrendezés. Így községünkben is. A konyha felőli keresztfalra a bejárat mellett a "siskó", a búbos kemence, padkája pihenésre, szurdikja alvásra szolgál. Előtte a rakott tűzhely. A siskó mellett, a hátsó fal mentén egymás végében ágyak kapnak helyet. A bejáratral részsűt szemkűzt az udvari és az utcai ~~szoba~~ ablak előtt a sarokpad asztallal, étkezőhely. A harmadik ágy helye mindig a bejáratl ajtó mögött van. A szoba szabad felfelületénél kap helyet a láda ill. szekrény, a sublót, a falon tükör. A székek az ágyak előtt állnak.

Háromosztatú házban, módosabb, kislétszámú családoknál az utca felőli első ház tiszta szoba lesz, a hátsó ház ~~szoba~~ a családi élet színtere. A szoba sarkos elrendezése legelőször a tisztaszobában módosul. A szoba párhuzamos elrendezést kap, a hátsó szobában pedig a sarokpad kikerülése után az asztal a szoba közepén kap helyet, vagy az ablak alatti falnál.

A párhuzamos elrendezésnél a "siskó" helyére vaskályha kerül. A bejáratl ajtónál a jobb oldali falon két ágy egymás mellett, esetleg éjjeliszekrényekkel. A bejáratl szemkűztl falon, a két ablak alatt az asztal. A sarokpad helyén álló tükör. Az ágyakkal szemben szekrények. Majd a hátsó ház elrendezése is párhuzamosá lesz, s a harmadik ágy, ill. a "szelony" az ajtó mögött, vagy az ágyak végében kap helyet.



Néhány idősebb, egyedül élő asszony még a nyolcvanas években is a szobában főz tézen takaréktűzhelyen /zománczott/, a konyhát csak tárolónak használja, a nyáron a nyárikonyhába költözik ki.

A lakás konyhában a stelássi helyét át-veszi a keredenc, helye a bejárati ajtóval szemközti falnál van. A szobai keresztfal mellett kap helyet a tűzhely, a bejárati ajtó mellett a vizpad, később helyére a vízcsap kerül mosdóval, az ajtó mögött fogas. A konyha is kap egy heverőt, "szelonyt", helye a tűzhellyel szembeni falrész. Az asztal általában a konyha közepén van, körülötte székek, "stokedlik", vagy a konyhaablak melletti sarokban.

Az ötvenes években az ún. kockaházak építése indul meg a községben. Egy gyűk általában a szülőkkel marad, akkor a házat egy szoba-konyhával meghosszabbítják. A nagyszülők halála után a szülők átköltöznek a szoba-konyhába, a fiataloké marad az első rész, ha még élnek a nagyszülők, a fiatalok átmenetileg egy szobát laknak.

A hatvanas-hetvenes években a lakásokat átalakítják, vizeshelyiségeket alakítanak ki. A fürdőszoba a speiz helyét kapja, vagy a verandá egy részét lezárják.

A hetvenes évektől egyre nagyobb mértékűt ült az emeletes, lapostetős házak építése, a szülőktől elköltözött fiatal házaspár számára. A gerász, ill. a tüzelőrész fölött a lakószint, ill. az emelet. Ilyenkor három-öt szobát is kialakítanak. Egy szobát hálószobának rendeznek be a hagyományos elrendezéssel, természetesen új bútorokkal, egy szobát nappalinnak ill. vendégszobának alakítanak ki szekrényfállal, hevesővel, két fotellal és egy dohányzóasztallal, és egy szobát kapnak a gyerekek. A gyerekszobába a szobából kikerült, megunt vitrines bútor kerül, majd később gyermekbútor. A nagyméretű konyhát lakják. Az új, emeletes házak minden esetben központi fűtésűek, vizeshelyiségekkel ellátottak.

A község régi épületeit vagy teljesen átalakítják, vagy eladják, ezekbe általában cigánycsaládok költöznek.

Társadalom



Szimő község lakosságának éltetmódbeli változásait a századfordulótól a felszabadulásig részben a rendelkezésünkre álló csekély számú írott források alapján¹, másrészt a recens anyag segítségével tudjuk nyomon követni.

1900-ban a község lakossága 2699 fő, területe 4.579 khöld. Ekkor a lakóházak száma 425. Az össznépeéségből a keresők száma 887, ebből mezőgazdasággal foglalkozó 762. Az iparban 67 keresőt számoltak össze, 11 pedig a kereskedelemben dolgozott. 6 napszámossról és 14 hási cselédről ad hírt a statisztika. A mezőgazdasági cselédek száma \approx 35, a munkásoké 240, az utóbbiak közül 134 fő rendelkezik saját lakóházzal. Az iparban 66, a háziparban 1 főt számoltak. Az összeírás 6 kovácsot, 8 asztalost, 5 szabót, 7 cipészt, 3 henteszt, 2 kőművest, 5 ácsot, 10 vendéglőst ~~is~~ jegyez, a malomiparban pedig 10 főről ad számot. 22-en az iparral mellékesen foglalkoznak.

1911-ben 360 az állattulajdonosok száma. A községben ekkor 746 szarvasmarhát, 415 lovat és 455 sertést számoltak. A szarvasmarhaállományból igavonó 2 tehén és 134 ökör és tinó. A fejőstehenek száma 381. A lóállomány zöme kanca, a sertésállomány pedig zsirfajta, mangalica.

1919-ben a községben még nincs kerékpár, 1938-ban 500 darab van. A villanyt 1928-ban vezetik be, 1948-ig csak nagyon kevés lakás ^{ban van.} /magañ/ Az első rádió megjelenésének időpontja 1927. Telefon 1932-ben még nincs a községben. Az első kövesutat is csak 1941-ben építik meg. 1923-1925 között a földreform következtében az ún. Pripásrét és a Megyeri Pöld kiosztásra kerül, s 1925-től megindul a kitelepülés Gúgra, ahol 1931-ig 20 ház épül. 1918 és 1938 között a lakosság jelentősen elszegényedik, a határ egy része idegen kézre kerül. Az első világháború után a lakosság a kedvező feltételeket kihagyva /adómentesség, hitel/ csaknem 200 új házat épít, kisebb mezőgazdasági gépeket vásárol. Azonban 1928-1930 között az adósságok ugrásszerűen megnövekednek, az árverések napirenden vannak. 1906-ban ugyan gőzmalmot építenek a községben /résztvénytársasági alapon/, azonban rövidesen csődbe megy, s negyedik gazdáknak veszik meg. A Vágon ekkor már csak 3 vizimalom forog.

1938-ra a lakosság száma \approx 3.103 főre nő, s a lakóházaké 630. száma ekkor A kemence és a hidegkonyha tűzőben, a tetőre cserép kerül. Általában az új épületek is egyszobások, de már két ablakkal néznek az utcára. /az 1900-as adatok szerint a községben összesen 4 téglaház, 83 tégl-

alapra épített sár- vagy vályogház és 280 sárból, vályogból készült lakóház van. A lakóház zöme nádtetős /251/, 129 cseréptetős és 45 zsándelyes ill. deszkatetős/.

A népsűrűség 1 km²-en 117,7 fő.

A község a Nyitra és Pozsony vármegye Érsekújvár-i járás része. A lakosság róm. katolikus, 22 izraelita, 8 evangélikus, 3 református, 4 görög ^{kat}keleti és 1 görög keleti vallású. A 6 főszlovák lakosságon kívül mindenki magyar.

A keresők száma ekkor 1384 /ebből 272 nő/. Foglalkozási főcsoportok szerint 1 064 őstermelő, 244^{fő} iparban, 27 fő a kereskedelemben, 6 fő a közlekedésben dolgozik. A házi-cselédek száma 5 fő.

A lakosságból 694 fő ház- és házrésztulajdonos, 663 fő pedig földtulajdonos. Ebből 80 %-ának 5 kholdnál kisebb földterülete van, /531/, 18,7 %-nak 5-20 khold között /125/ és csak 1,3 %-a rendelkezik 20 kholdnál nagyobb földterülettel /7/. A lakosság zöme 1-5 kholdas, ill. az 5-20 kholdasok közül 5-10 kholdas. A földbérlők száma 18, ebből 11 fő 1-5 khold területet bérel. A lakosság szántóföldje 3.120 kh, 82 khold erdő és 466 kh a juttatott földterület. A lakosságból 821 ~~fő~~ férfi és 235 nő kereső, az iparban ebből a keresők száma 239 /13 nő/, önálló kereső 42, segédszemélyzet 197, a háziiparban 5, a kereskedelemben 14 főt számlálnak. Két cselédről, 136 napszámosról ad hirt a statisztika.

A lakosság állatállománya a következőképp módosul: 1055 szarvasmarhából 10 tenyészbika, 429 tehén és 318 ökör; 248 a lovak száma, ebből 122 kanca; a sertések száma pedig 759.

A század elejéhez viszonyítva a szarvasmarhaállomány 309 db-al, a sertésállomány 304 db-al nő. Oka valószínűleg a juttatott földek pozitív következménye / a takarmány előteremtése/.

1940-re a lakosság száma 2.840 /két év alatt 163 fővel csökken/.

A 15-20 kholdas gazdák a mezőgazdasági munkák mellett kupeckodtak, állatokkal kereskedtek. Az 1-2 holdasok pedig - fogat híján - gyakran parlagon hagyták földjüket, képtelenek voltak megművelni és így más munkalehetőség után néztek. "Fogat nélkül csak nyöszörgés volt". A kölcsönfogatért pedig gyalogmunkát vártak viszonzásul.

Községünkben a két világháború között a lakosság zöme megélhetését kubikolással ill. mezőgazdasági munkával írszes aratás, részes kapálás, hathetes- summás, napszámos/ igyekezett biztosítani.

Akubikus munka az egyik e a leghehezebb földmunkáknak, ezért csak a fiatalabb, jó fizikai adottságokkal rendelkezők választották a megélhetésnek ezt a formáját. 1918 előtt a mai Magyarország ill. Csehország területén, itt találtak munkaalkalmakat, s a közelben az árvisszabályozásoknál./töltés- és kanális-építés/. Nagy tapasztalatukat az első világháború után kiválóan kamatoztatták egész Szlovákia területén, keresettek lettek Pozsonytól Eperjesig. Minden jelentősebb visszabályozási és vasút-építési munkálatoknál megtaláljuk őket, Pozsony megyében, de Túróc megyében is.

A kubikusok 30-40 fős csoportokban dolgoztak a bandagazda vezetésével, aki a munkaadóval kapcsolatot tart fenn. Ő vállalja el a munkát és fizeti a banda tagjait. Ő gondoskodik az elszállásolásról és részben az élelmezésről is. Az elszállásolás nagyobb istállóknak, pajtákban, barakokban történik. Néha szakácsnőt is visznek magukkal, aki az egész csoport részére főz, legtöbbször azonban csak a hazulról hozott ételt fogyasztják. Fő táplálékuk így a füstölt szalonna.

Munkaidejük a napi nyolc órát jócskán túllépi, "akkorban" dolgoznak, hogy megfelelő keresethez juthassanak. Ezt a fizikailag nagyon megterhelő munkát 40-45 éves korukig képesek végezni, gyakori a meghűléses megbetegedés és a reuma soraikban, Családjuktól az év nagyobb részén távol élnek, hetente, kéthetente, távolabbi vidékről havonta egyszer járnak haza. Keresetük a háború utáni konjunktúra idején többszörösen meghaladta a mezőgazdasági munkások keresetét, azonban az 1930-as évek válság-időszakában a munkaalkalom, s ezzel együtt keresetük is erősen megcsappant. 1931-1934-es évekre már helyzetük súlyosbodik, tömegesen maradnak szinte egész éven át munka nélkül. Ugyan helyben tud elhelyezkedni, kitéve a bandagazda önkényének /ára esetleg 1 q buza is lehetett/. Mivel a lakosság ^{felőtt} mintegy 1/3-a ebből élt, így munkájuk iránti kereslet csökkenése érzékenyen érintette az összlakosságot is. "Hiszen az 5-6 holdas kisgazda 6-8 gyerekekkel

már nem tudott a mezőgazdaságból megélni. Nyomor és nélkülözés ütött tanyát a faluban. Nagyon sok háznál hiányzott a mindennapi kenyér. Sok szülő a téli időben gyermekeit sem tudta iskolába küldeni, mert nem tudta részükre megvásárolnia a legszükségesebb ruhát és a lábbelit!.²

A kubikusok sem szakadtak el azonban a mezőgazdasági munkáktól. Nyáron mint részaratók dolgoztak az uradalomban, vagy a módosabb érsekujvári gazdáknál.

Kubikusnak nemcsak a nincstelen, vagy 1-2 holdas paraszt, de a kisebb parasztok gyermekei is elmentek, ahol munkaerőfelesleg volt.

A részes aratók az uradalomban, idegen vagy helybéli módosabb gazdáknál vállaltak munkát. Helyben kevés munkalehetőség kínálkozott, olcsó bérért, szinte állandó munkásokat alkalmaztak. Az uradalomban - Zsófia és Pikó majorokban három pallér önkényes válogatása alapján történt a munkavállalás tizedrészért és élelmezés fejében. Az 1920-as években Zsófia majorban a községből kb. 100-120 kaszás, kévekötők és marokszedők, összesen mintegy 250 fő dolgozott. A kaszások és a kötözők egész részesek voltak, a marokszedőknek 2 q buza előre lekötött bérük volt. Ekkor az aratás kilencedért történt, kosztal, de a szerződés szerint a betakarítási és a cséplési munkát is elvégezték. A cséplés befejezése után a részt az uradalom fogatain hazaszállították. A munka kb. 4-5 hétig tartott, általában 8-10 q gabonát /buza, árpa, rozs/ jövedelmezett. Zsófia majorba inkább a felvégi részről, Pikóba alvégiek mentek. Idegen gazdáknál / érsekujvári módos gazdák, csallóközi gazdák/ szintén részesedés fejében /kilencedért/ és napi négyszeri étkezésért vállaltak munkát, s biztosították egész évi kenyérszükségletüket. Majd az aratórészt fokozatosan a túlkinálat következtében, tizedre, majd tizenegyedre leszorították, s a helyzet olyannyira romlott, hogy pl. az érsekujvári gazdáknál munkalehetőség fejében 8-10, később 20-25 napi robotot is vállalniuk kellett az aratáson kívül.

A részes kapálás általában harmados volt, s olyan gazdák vették igénybe, ahol kevés munkaerő állt rendelkezésre. Cukorrépa és kukorica kapálásán kívül részt kellett venni a betakarításban, majd a rakodásban, a végleges helyre kerülésében is. A részelést a gazda földjén történt, minden harmadik kupac, csopó a részesé. A gazda terményének betakarítása után került sor a részes hazaszállítására. Ha a gazda meg volt elégedve a munkaerővel, évente

igénybe vette annak munkaerejét.

A mezőgazdasági munkások napszamosókként, ill. summásokként /hathetesek, kosztosok/ dolgoztak szintén az uradalomban /Pikó, Zsófia, Sándor major/. ~~A távolság a községtől kb. 10 km, melyet hajnalban és késő este gyalog tettünk meg.~~

Zsófia majorba a tavaszi munkálatakra fogadtak kosztosokat. /cukorrépakapálás/. Pajtában aludtak szalmán, saját takarójukkal takaródtak. Kosztot kaptak a helyben kialakított konyhán, ahol 150-200 főre főztek. A koszt gyöngyre volt, egész héten leves és jobbára főtt tészták. Kevés zsírt használtak, húst - a heti kétszeri húsadagot - lo-lo dkg - szombatonként osztották ki. Ezt a kosztosok a hét végén családjuknak vitték haza.

A munkát "akkordbna", normában számolták, szombatonként fizettek. A pallérok nem dolgoztak, csak a munkára felügyelvek. Atülkinálat itt is visszaélésekhez vezetett. Egy idényre 240 korona munkabért fizettek.

A napszamosok élelmezésükről maguk gondoskodtak. A gyermeknapszám 5 korona, az asszonyoké 7 korona, a férfiaké 9 korona volt. A majorok távolsága a községtől kb. 10 km- volt, ezt hajnalban és késő este gyalog kellett megtenniük.

Az 1930-as évektől a helyzet fokozatosan romlott. A Béréket leszál- litotta az uradalom, így főleg gyermekmunkásokat alkalmazott 3 4,50-5 koronáért napi bérért. Évekig sok családban az egyetlen kereső a 10-11 éves tanköteles gyerek volt, aki egész nap egy karéj kenyérral dolgozott. Az iskolai mulasztások megnöttek, s 1932-ben Pikó majorban a tavaszi munkák idején sztrájkba léptek a munkások, mely két hétig tartott, de eredménytelen volt.

"Sok olyan hel vót a faluban, ahun nem vót kenyir. Az ember azir a pár ^{koronáért} ~~szegény~~ nem ment e dógoznyi, üt a fal alatt, a cressz alatt, mink gyerekek meg má hajnaba futotunk Pikóba rikkittanyi, rukor- ripábo. Két hét alatt kerestem 73 koronát, azonn vettem magamnak egy ötöző ruhát, szövetet anyagba, egy pár cipót ünnepre, 1 pár selemparisnyát. A cipő 29 korona vót. Akkor még fejkendőre is futotta. A emberek meg mirgesek vótak, hogy azir nem köllehek ök, mert ilyen gyerekek mennék-e! A firfiakot nem fizették meg, azok otthon ütek, meg a kocsmábo ittak csak!" ³

Gazdsági cselédet a községben csak három helyen alkalmaztak, két módosabb gazda és a helybéli plébános. Néhány fő Csallóközbe szegődött ujévtől-ujévig. Az egyik adatközlő bére 1930-ban Gúta- Kisszigeten 1 vére egy öltöny ruha és egy pár cipő, 400-500 korona /ez kb. 3 q búzának felel meg/ és 2-3 q buza volt. Szállása az állatok-

nál az istállóban volt. Munkaköre- állatgondozó. Kosztot a gazdától kapott, annak asztalánál evett. Vasárnapenként rendszerint ^{néhány} ~~két~~ órára haza engedték /kb. egy óányi járásra volt/.

Szimőről nagyon kevesen mentek szolgálni /nőtlen férfiak/, vagy cselédnek Újvárba, Komáromba, Negyedre, - asidókhöz. Néhány lány Pestre szegődött cselédnek.

Szolgálni inkább a gútaiak mentek, Szimőről a fiatalabbak kubikba, vagy napszámba /alkalmi vagy uradalomba/, vagy az uradalomba kender nyűni pénz fejében.

Még szólnunk kell a bérleti földekről. Haszonbéres föld egy év időtartamra szólt, 1 khöld fejében 2-3q buzát kértek, főleg újvári gazdák adták bérbe. A bérlők pedig a fogatosok közül kerültek ki. A haszonbéres föld nem volt kifizetődő, hiszen egy évre nem volt értelme trágyázni sem, jobb volt az árendás föld. Ezt általában öt évre vállalták, vagy 10 évre, pénzt fizettek a földért. De ismert volt a négy évi földbérlet is / a helyi származású, de idegenben élő Jedlik - család földjeit árverés útján adta bérbe, 4 évi bére általában 3-4 q ga buza volt. A községben élő lesszármazottak /Jedlik-unokák/ jobbára e földek béréből éltek. Felesbe pedig azok adták ki, akik saját erdőből földjüket nem tudták megművelni. Elyankor az összes fogatos és gyalogmunkát a bérlő végzi, má a termésen osztoznak.

+++

~~Kettő község között község közi járását, bírót, törvénybíró, jegyzőt / fő- és segédjegyzőt, határbírókat
székhely, agrárügyi pénztárnoka, és határbírók voltak
közeli járás nagyvárosoktól távol. A bírót választották 5-6 évenként. Biráskodásnál a képviselő testület dönt, a döntést a bíró tolmácsolja. Kisebb "asszonypletykákban" mag a a bíró dönt, ezt nem viszi tanács elé, Helyben kisebb vétkeket - Kisebb lopás, torzsalakodás, stb./ ítéltek el, a büntetés általában pénzbürség volt. Ha a büntetett annyira se nicstelen volt, hogy a bürséget sem tudta volna kifizetni, akkor szóban fegyelmezték. Nagyobb lopások, verekedések, s törvénybe ütköző cselekedetek a járás-bíróskodás elé kerültek.~~

+++A község vezető testülete / a recens anyag alapján az 1920-as évektől/ a községi bíró, a főjegyző, a segédjegyző és a határ-bíró valamint az esküdtek. Az esküdteket, de magát a bírót is a vagyonosabb gazdák közül választották, egymásközt s csendőrséggel nagy volt az összefonódás. Az esküdtek soraiba a mindenkori

egyházi képviselőt, a plébánost is beválasztották.

Az esküdtek közz soraiban sok volt a visszaélés, az önkényesség.

A határbíró feladata volt a csószók ellenőrzése, azok fölötti bíraskodás. A csószókat és a pásztorokat évente választották az esküdtek segítségével. A községben általában 2-3 csósz volt, községi alkalmazottak voltak. Fizetségüket a föld nagyságának arányában a gazdától kapták. Minden darab gabonaföldről két-három kéve gabonát, egy hold kukorica után 50 kalászt, egy-egy darab krumpliföld után egy kanna krumplit kapott.

Hasonlóan községi alkalmazott volt az éjjeliőr, a bakter is. 1945-ig "fizetett ember volt", gabonát kapott a tulajdonostól birtoka után - minden hold után 1/2 liter gabonát, melyet személyesen szedett össze házról-házra járva. A bakterhez voltak kirendelve a strázsák, akik nős emberek voltak, s fizetést nem kaptak. A bakter felszereléséhez egy fanyelű, vashegygel ellátott dárda tartozott /a helybeliek hite szerint védekezésül a boszorkányok ellen^{sz} avval rajzolt körbe állt bele/, és egy tehénszarvból készült tülök. A tülök arra a célra szolgált, hogy este tiztől hajnal kettőig óránként fújta az időt, kivéve az éjjelt, ^{mert akkor jártak a boszorkányok} s minden órában bemondta énekelve pl.

"Éjjél után ütött egyet, má egy nappa étünk többet, A jó Isten vár bennünket, jobbijuk meg É illetünköt!" Vagy: "Tizet ütött már az óra, térjetez hát nyugovóra!"

A bakter feladata a község ellenőrzése, hogy éjszaka lopás, vagy tűz esetén riadót fújhasson. Ebben segédkeztek a mellé éjjelente kirendelt strázsák, akiket a kisbíró vetett ki. Számuk négy, ill. öt volt, s a bakterrel együtt kettésével járták a falurészeket - Felvég, Alvég, Kertalja. Kötelességük, hogy figyeljenek a "piros kakaara", atüzre, s ha azt észlelik, riasztani a lakosságot, "megvernyi az ablakokat", s legelőször is kiengedni az állatokat, megmenteni az állatállományt.

A tűz a község legnagyobb és legféltettebb ellensége volt, ^{del fedettek voltak} Nádsszékcsanakokra lakóépületek és az istállók, ill. a gazdasági épületek, az udvarok szűkek voltak, a kazlak benn voltak az udvarban. De ugyanolyan tűzveszélyes volt a fonott kémény és a hidegkonyhák felett. A tüzesetek - főleg az 1920-30-as évekig gyakoriak voltak, s kártérítés a tulajdonos nem remélhetett. Legfeljebb a lakosság^{sz} némi segítségképpen szénát, szalmát, kis péaszt adományozott a károsultaknak.

A tüzesetet általában a harangok félrevezésével, kiabálással adták a lakosság tudtára, a az oltási munkák pillanatokon belül megkezdődtek. A község apraja-nagyja vödörökkel sietett az oltáshoz, vizet hordtak. Nyáron, mikor a kutak kevés vizet adtak, s a községben nagyteljesítményű kút nem volt, a Vágról hordták a vizet lófogattal hordókban. A községben helyi önkéntes tűzoltók voltak, akik fecskendőjükkel segítették az oltást. Érkezésükkor tele vedrek sorakoztak, s a lakosság a fecskendőket töltötte fel vízzel. Az oltási munkálatoknál mindeig a szél iránya volt mérvadó, a veszélyeztetett területeken aháztetők, szalma- és szénakazlak mellett viskészléttel őrködtek, s várták a fejleményeket.

Községi alkalmazott volt a kisbíró is, Szimón az 1920-as évektől általában két kisbíró működött. Feladatuk részben a kézbesítés, másrészt a községi előljáróság rendelkezéseinek dobszóval történő közhírré tétele. A község rangosabb embereihez számították magukat, hiszen nekik "fix fizetésük volt". Egy-egy híradéskor a község forgalmasabb részein, néhány perces dobolás után, kihirdették a közérdekű ill. magánjellegű híradásokat. "Közhírré tételik, hogy május másodikán reggel elkezdődik az állatok kihajtása a Gúgra és az itthoni legelőre. Továbbá. Kocsis Hermannál három darab süldő van eladó. Az érdeklődők a lakásán megtekinthetik. Továbbá. Varga Bélánál tizenkét liba van befogva, a jogos tulajdonos a lakásán átveheti". A kisbíró feladatkörét később, kb. a 60-as években a egyrészt a postás, másrészt a községi hangosbemondó vette át, máig a híradást zeneszó előzi meg, majd következnek az információk, de gyakran a "Szivküldi" szerepét is betölti.

A községben az 1920-30-as évektől három kocsmá működött: a Weiszberger-féle, a Kis Dénes-féle és a Takács-féle kocsmák, ma kettő: Kiskocsmá és a nagykocsmá Alvég ill. Felvég falurészekben. Alvég, Felvég és Kertalja falurészekben 1-1 kovács volt, volt még hentes, mészáros, borbély, suszter, férfi és női szabók, három-négy fűszeres. De többen foglalkoztak zugsuszterkedéssel, és zugszuborbélykodással is.

Kocsmárosról és mészárszékéről már az 1800. összeírás is megemlékezik: "Első osztályú épület a helységgel közös uradalmi korcsmaház, amely nyrs anyagokból épült és zsuppal fedett, el van látva egy szobával a korcsmáros számára, egy másik szobával a köznép számára, továbbá egy konyhával és egy 50 hordót befogadó pincével. Semmiféle udvarral és körülötte lévősséggel nem rendelkezik. A helység középső részén áll.

A mészárszék és a mészáros háza az 1797. esztendőben leégett: mindaddig nem állították helyre... Az ebben a helységben lakó kovács a kovácsműhely után és kovács-házhoz tartozó földek után /fizet/ 8 ft-ot... A korcsmárnak két tehene, a mészárosnak két lova és tíz szarvasmarhája, valamint a kovács 2 tehene elegendőképpen legelhet / a községi legelőn/... Az uradalmi mészárszékért, valamint a hozzája tartozó földekért és rétekért átlagban beszed /az uradalom/ évente 55 ft.4okr.-t...Az uradalmi korcsma az elmúlt kilenc esztendőben folyamatosan ki volt advaárendába: ez a mindenféle ital kimérésével, valamint a korcsmához tartozó földekkel és rétekkel együtt átlagosan évente 645 ft. jövedelmet hajt az uradalomnak....Ebben a határban semmiféle szőlőhegy nincsen, a jobbágyok azonban a törvény szerint egy negyedév-korcsmáltatásnak örvendenek."

Általában a községben nagyon kevesen tanultak szakmák, az egyes szakmák /gépész- ill. kovács, cipész, szabó.../é- a családon belül öröklődtek, az apa után fia folytatta a mesterséget.

A hentesek jobbára csak kását, hurjkát árultak, a mészáros /Khón Gyula/ csak marhahúst árult, azt is hitelben, így szegény zsidó maradt.

Három fűszeres és egy HANGYA szövetkezet működött Szimón. A fűszerbolt, tulajdonképpen szatócsbolt volt. Kicsi helyiség, ahol adtak-vettek szinte mindent, és alkudni is lehetett. Egy kis gunicukorért a gyrekek 5-6 "cáive" kukoricát vittek, így néhány deka cukor fejében egy zsák kukorica is összegyűlt. Az árut Érsekújvában, Komáromban szerezték be : élelmiszert /cukor, élesztő, liszt, kenyér, mák, ecet, .../, de mosószereket, /mosó-szóda, szappan mosakodni/, és lámpába petrólt is árultak. Árultak dohányt, cigarettát, de külön trafikban csak ezt. Volt még az ún. Takács úr-féle mézterárus. A pék kezdetben idegen, majd falubeli volt, aki nagyon értett a mesterségéhez, meggazdagodott. Volt még bognár, s több molnár is. A községnek híres gúzmalma volt, mely kitűnő lisztet őrölt, ezért távolabbi községek, de városok lakói is felkeresték terményükkel. A Vágon három vizimalom volt ekkor már csak, ott inkább az állatok részére daráltak terményt.

A Községi Krónika 19 1790-ben 13 vizimalomról tesz említés, 1919-ben csak kettőről.⁵ Ez 1856-bó származó adat 6 1/2 malomtulajdonosról, s az 1874-es⁶ 12 malom után fizetendő víz- és partberről tesz említést. Az 1800-as összeírás⁷ pedig beszámol arról, hogy a Vág folyón "a jobbágyoknak van két saját malmuk, amelyek cenzusábó rippaticum /partadó/ címén átlagosan beszed az uradalom évente 34 ft-ot. Saját malma nincs az uradalomnak".

Az utolsó vizimalom 1968-ig működött a Vágon, a tulajdonostól, Kostyán Istvántól ekkor vásárolta meg a Túrócszentmárton-i /Martin/ múzeum.

A folyón át közlekedő kompjáratot pedig a nyolcvanas évek közepén megszüntették. Addig a révész a község alkalmazottja volt, s a gazda a Túlsó Félén /Odajárton/ elterülő földje arányában gabonával fizetett, a többiek pedig pénzzel honorálták a viteldíjat.

A folyó a falu életében jelentős szerepet töltött be. Tavasztól őszig szinte naponta tutajosok úsztatták le áriukat/épitkezési anyagot-farönköt, deszkát, fenyőt/ a Vágon, Szimón rendszerint megálltak, kapcsolatba léptek a lakossággal, eladták árúik egy részét /itt ill. a környező falvakban, de sokan elmentek Pestig, vagy még tovább is, vissza pedig vonpattal utaztak/, népi gyógyításra, rontáselhárításra adtak tanácsokat. A "táp"-asok az északi megyékből /Árva megye, Túróc megye/ jöttek.

De a folyó adott lehetőséget a káposztával megrakott dereglyék úsztatására is a környékbeli lakosságnak, a folyó szegélyén terültek el a palántások, a folyások faanyagát télen feldolgozták tűzifának, a homok enyhítette a község rosszul karban tartott útjainak sártengerét, aszálykor vize állatnak, embernek egyaránt fontos volt. Tűzoltáshoz vizet, tetőfedéshez nádat biztosított, malmokat hajtott, itt deleltek az állatok. Tavasztól őszig a Vágon lok liba tanyázott, szinte az egész falu libája, lúdja. Reggel kimentek, este hazamentek egyedül. Így a lakosság nagy mennyiségű, jó minőségű libatollhoz jutott /kelengye/, a az aprójószág eladása a gazdasszony pénzét szaporította.

Mivel a Vág közvetlenül a község közelében folyik, könnyen elérhető. Csónakázásra, fürdésre, horgászásra, halászásra alkalmas, a gyerekek télen-nyáron a Vág-partján "nőnek fel", de a felnőttek pihenését, az ott rendezett majálisok a szórakozást biztosítják.



Minden előnye mellett hátrányát is meg kell említenünk. Folyása erősen befolyásolja, megszabja a település módját és határát, a földek minőségét, így a gazdálkodás módját is. A megélhetés szempontjából ugyan a halállomány kedvező volt, s a szabályozási munkálatok a kubikusok széles táborát terem-
tette meg, ám nyáron ugyan megnyitotta, de télen teljesen elzárta a községhez vezető utat.

A felsoroltak miatt tehát maga a folyó a község szerves
része volt, és ma is az. életének



A család

Míg a család fogalmát úgy definiálhatnánk, hogy vérségi alapon és házasság révén létrejött együtt élők csoportja, addig a nemzetség, mind a rokonság körében használt elnevezések egyike, Tárkány Szűcs Ernő szerint:¹...a 18. századtól az egy közös őstől leszármazott, apai ágon számontartott ama vérrokonsági csoportot jelentette, amelynek tagjai már nem éltek egy kenyéren, nem gazdálkodtak közösen, és nem is egy házban laktak. Felmenő ágon legalább három generáció alkotta, de hozzászámították a még emlékezetben tartott felmenő őszöket is. Valamennyi lemenő leszármazott bele tartozott. Oldalágon legfeljebb négy-hét izre terjedt ki a rokonság számontartása. Kis családok, törzscsaládok, nagycsaládok vérségi alapon tartoztak a körébe.

Ugyancsak a nemzetségről szólva Morvay Judit² megállapítja, hogy kritériuma a nagyszámú rokonság megléte, nem pedig az együttélés vagy a közös gazdálkodás.

Községünkben hasonlóan, mint az Alsó-Garam mente magyar falvaiban³ a terminus a mai szóhasználatban ritkán jelentkezik, a más rokonsági kapcsolatot kifejező szavakkal is keveredik. Így itélik el a helyét nem tudó, a közösségbe nem kellően beilleszkedőt: "A nemzetség megvan, meg a familia, amúgy meg semmilye séncs, annyija se, mind a szegény embernek. Nos nem tudja, hogy kit vegyen el!" "Nagy nemzetségből származik, nos kóduš". De átkozódási formulaként is használatos: "Hogy tűnne el, teljes pereputtyostúl!" "A rosszabb egye meg még a familiáját is!".

A nevezetes, jeles nemzetségek közé tartoztak a Jedlik-familia, a Kantár - familia, kik jómódú családok voltak.

Az azonos nevű, de más nemzetséghez tartozókat ragadványnévvel, csúfnévvel különböztette meg a közösség: pl. Nagy Kantár, Kis Kantár, Izé-Balogh, Pacser Balogh, Kis Balogh, Nagy Balogh, Cirok Balogh, stb. Az ilyen megkülönböztetett nevek ragadvány-néven emlegetése, megszólítása általában nem volt sértő, nem szézenlették viselőik.

Egy 1800. évi összeírás alapján⁴ kimutatható leggyakoribb nevek előfordulása a közösségben a következő: Balogh 11, Nagy 9, Illés 8, Borka 8, Varga 7, Kollár 6, Morvai 6, Bukor 5, Bombicz 5, Kosik 4, Gyeszt 4, Jóba 4, Szabó 4, Horváth 4, 3-3 Kiss, Demeter, Szapu, Kutrucz, Szóke, Szerke, Takáts, Ivolska, Kocsis.

Az asszony a férjhezmenés után a férj családjába kerül, férje nevét veszi fel, de haláláig a közösség lánykori nevén ismeri és emlegeti. A házassági tilalom a számontartott rokonság körében érvényesül. A rokonságot általában harmádiziglen számon tartották,

A községre vonatkozó adatok /helytörténeti, néprajzi kutatások/ híján a recens anyag alapján csak következtetni tudunk néhány, a családdal kapcsolatos tényre.

A szakirodalomból tudjuk, hogy a nagycsalád országosan, széles körben, különböző változataiban elterjedt volt, s általában három-öt generáció egy fedél alatt, egy kenyéren élését jelentette. A családfő vezette, irányította a közös gazdálkodást, s a családon belüli munkamegosztás is mereven érvényesült.

A Községi Krónika⁵ adatai szerint 1848-ig től a tagositásig a családok együtt gazdálkodtak, 40 egész helyen. Sajnos az együttgazdálkodás mikéntjéről már nem kapunk további adatokat.

A családtagok lakására nézve különböző megoldásokkal találkozunk. A Felvidéken⁶ a meglevő háshoz ragasztottak új szobát, erre vezethető vissza az ún. hosszú udvarok eredete.

Az 1920-ban született Kutrucz József és felesége a Jobbágy-családról a következőket mondta:

"A hosszúudvar többnyire egy családé vót. Aztán ahogy sokasodtak, úgy nőtt. A Jobbágyékná is ugyi, a nagybátyám mind megnősütek, annak is lett családjuk, mink is megnősültünk, családunk lett. Aztán ekkoriba nem nagyon ipitkeztek a emberek, nem nem vót pizük. Egybe konyha, egybe kassza, minden közös vót. A mama kezete a pizt. A nagypapa lett vóna a gazda, de nálunk a mama vót, a nagypápnok nem sok szava vót, mer szeretett kocsmábo járnyi. Mikor mink oda-kerültünk /összeházasodtak/, akkor má küze huszan vótunk, má nem lehetett a családod egybetartanyi. Mikor megnősütem, még egy-két évig egybe vótunk. Akrattunk, csipültünk, eladták a gabonát, abbú ha vót piz. Különkereset nem vót. De a piznek ezer hele vót. Ruháro, meg amire a legjobban küllött. A legidősebb asszony főzött, s többi kiment a határbo. Meg a gyerekek is. De má 10 évesen főhasznáták a gyereket. Ha mást nem, hát a libáknok szedett gyomot. Ha vót kisebb, akkor a nagyobb gyerek vigyázott a kicsinyre.?"

~~XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX~~

Nagyapámnak, a Jobbágy-nagyapámnak vót 20-25 hód fődje. Apáméknek is vót 1/24-ed risz, meg 1/16-od risz. Apámék vótek ngyen testvirek. Meg mink is vótunk ketten /fiuk/.

"Én a Jobbágyékhó mentem menyecskének, meg a Annus is odament menyecskének. Egy fődél slott. Ót eszéndeiig vótunk egy kenyirenn a mamávó, minK soha nem pörütünk, de rinya ritunk.

Mink ott olyan gyönyörűen itünk! Ott vótek a anyósom szülei, anyósom testvirei, családjuk, meg még a unokák is oda nősütek. A Jóska fiam is oda született /dédunoka/.

A eső ház, abba csak az Öregek vótek, a papa, a mama, Kálmán, Ferkó. A hátúsóba a Milka, Gyula a családjávó. Odább a Gizi ángyi, a Hermán, meg a két lánko. Mink meg a utósóba. Ott vót a két fiatal család, Jóska meg én, Ferkó meg Annus. Egy-egy ágy vót mindenkinek. A anyósom feküdt a fiamma, mer az megfért vele, mer több szállóhely nem vót. Egy ágy vót a mienk, egy a fiataloké - Ferkóé meg Annusé. Középpett vót a sblakná egy sztsa, mindannyian oda Üsseütünk. Aztán még egy sorba vót a tyúkkamra, három istálló. Egyikbe a lovak, kettőbe meg a szarvasmarhák, a tehények meg a befogó állatok. Egy sorba.

Mikor én odamentem, ott snnyian vótunk a középső házba! Mind Üsseumentünk esténként. Akit efogott a álom, az má ballagott, atya, Ferenc, Kálmán, az má ballagott előre. Még nálunk a istállóba is sludt valamellik. Ha niha ekisett, a lóistállóba. Mer hogyha valehun tűzvót, vagy valamellik állotk eszabadút, küllött, hogy ott legyen valaki. Vót függőágy is ott.

A szobák nedvesek vótek, lefegőtlenek. Mink is vótunk egy szobábo tizen, tizenkettek, éfélig. Ajtót mindig csukták, hogy ki nem menjen a meleg. Fővettek egy kis karikát a sporhéton, igett a tűz, nos bevki-lágitottk. Jó kisónn gyújtottak lámpát, mer a petróra is pis küllött. Nem vót drágo, de nem vót pis. Fél liter is eligett egy este. Niha gyüttek a leginyek, még akkor se gyújtották meg a nagylámpát, jó vót a Ötüs is. A tizenegyes az Ünnepi lámpo vót.

Ez olyan szeginy felu vót, hogy ilyen szeginy a környiken nem vót. Szapora vót a nip."

Az adatközlő édesanyja, Jobbágy Ilona így emlékezik vissza családjukra: "Az én anyámék ketten vótak testvirek. Az onnan ement firhó. Az én anyám maradt ott, a apám meg úgy nősüt oda, mer árvo vót. Vótunk ötten testvirek, én vótam a legidősebb, aztán Kálmán, Hermán, Quha, Ferenc. Öten vótunk, aztann akkor még vótakk a nagyszülők, anyám szülei. Mind ott vótunk egy házbo. Mikor megnősütek a testvirek, egynek a Jedlik Milka, a másiknak meg a Balogh gá fia Gizi vót a felesige, szok is oda kerütek."

Egy másik családtípust képvisel a Balogh család az 1920-as években.

"Én az első világháború utáni időkre emlékszem. Mink a Nagyszurdikba laktunk, a 126. számú házban. Hosszá xxxx udver, hosszú ház. Egy pítar, egy szoba. Elő lakott Balogh Ignác apám unokatestvire családjávo, utánno apám xx nyolc tagú családjávo, meg Ede Ücse, nigy tagú családjávo. Műgöttünk Balogh József, apám unokatestvire kilenc tagú családjávo. Asután István istállóje, Ede istállóje, konyhakert. A telek viginn külön fedél slatt Apánk idősebb leánytestvire, Mária néne házo.

A lányk, szok é minden esetben a háztól elmentek, nagyon kivételes eset vót, ha nem vót szülő a házbo, maradtak, nem ekarták üresen hagyini. Sok volt ilyen, mind nálunk, valshugyan megosztottak egy fedél slatt, házon belül. De olyan áldotlan állopot, mind nálunk vót, kevés vót. xMink - apám, anyám, meg hat gyerek Edvard bátyámék ngyen egy szobábo laktunk, egy közös sperheltunk vót, meg egy kemencénk főzire, sütiske.

A tulajdonjog hiányába az osztatlan földeket hagyatékként használták apáink, nagypáink. Az ilyen osztatlan vagyonok a testvéri visszasságokat vonták maguk után. Pl. osztatlan erdőriszünk vót, apánké, illetve még öt testvéré, két-három helen az erdőbe, azt se tudtuk mettől a mienk. Berázda, vagy más jel nem vót. A szántóföld esetében jobb vót a helyzet. Ott egy-egy barázda volt, ami évekig nem változott. A legelőrisz a legelő birtokosság által nyilvántartott számszerinti legelőrisz vót, így pontosan tudta mindenki, hogy hány darab legelője van.

Pl. nálunk, de senkinek a fődek átírva nem vótek. Ez nem olyan rígen van csak. Adtak a gyerekeknek, de nem írták át, csak használták. Nálunk úgye, spám a háborúba vót. A Balogh-tagok - mer gazdagok vótek a Baloghok, az én apám szülei - de az spánk katona vót. A többiek erősebbekax vótek, adtak is nekünk, meg nem is. A rosszát adták. Mindegyik testvir gazdagabb vót, kivive apámat meg Eáverd bátyámat. Ezek katonák vótek. Akik meg itthon vótek, azok használták a fődeket.

A nagyszülők má nem itek, a testvirek meg mind Ünkintes földfoglalók vótek a családon belül. Megegyestek, az erősebb, az jobben ríszesült. Aki meg kisebb kapott, mind apám, mikor hazegyütt a háborúbá, nedrágszinyi, rossz föld vót. Azok má ugyl hozzáesküdték, abbá má nem adtak. Hiábo tudta apám, hogy járho még neki valami: István, ne követelj, ez a testvires elosztás!

A Balogh-földek több tagban vótek: Gúgonn, Barócsba, Kantár-ríten, Tormolon, Veszserdón, Pótlékok... Minden ríszit heten műveltik, a testvirek, nagyjábú el vót osztva hét fehé. De nem ugyanszt ültették egy tagon belül se. Mindenki a saját ríszit szántotta, dolgozta meg. De ki tudja, hogy kinek a nevin vót, nem vót átírás Szimón!

A Balogh-erdő meg túl a Vágon. Ez olyan vót, hogy mindenki /testvirek/ vitt belülle fát, ha kellett. Észbe tartották csak, nem jelütik, hogy mettől-meddig. Apám nekem is mutatta, hogy idáig a mienk, azt vágjuk. Veszekedis soha nem vót, legföljebb szóvá tettik egymásnak, hogy többet vitt. Rit nem vót a faluba, meg a földek megosztottak vótek / de nem családon belül/, nem lehetettik egy tagba csinányi.

De a családon belül osztatlanok vótek a telkek is meg a fődek is."

Az első unokatestvért közeli rokonnak, "túrú /töröl/ rokon", a másik második unokatestvért távolabbi rokonnak nevezték. A századfordulón a sokgyerekes /hat-nyolc/ családok általánosok vótek, majd a huszas években a gyerekek száma fokozatosan csökken. Az egyke nem jellemző területünkre.

Századunk első felében - a remcens anyag elepján - a fiatal pár ugyan néhány évig a férj szüleinél lakott "egy fedél alatt", azonban igyekezett minél hamarabb elszakadni, "külön menni". Ha a lehetőség adott, a családi házhoz újabb piter-szobát adódtak.

"Egybe vót a család fődje. A firfigyerek rigen a epjávó gazdálkodott, gyárok nem vótek. Ki kicsibe, ki nagyba. Ha saját fődje nem vót, akkor a feluba a nagyobb gazdáná taláto meg a számítását. Ha megvót a aratás, akkor úgy gondúts, hogy meg is van a családnok a kenyere. Közűs háztartásba vótek. Az idősebb esszopy főszűtt. Mikor az kiüregedett, akkor a utánnovelő. Aztánn megműveltik közűsehn a fődeket. Egybekessze vót, minden egybe. Közűsen megbeszítik, hogy mire kültsenek. Ez vót két-három essztendeig. Akkor - az má a jobbik eset vót - hogy a fiatalember kapott egy tehenyet. Akkor a világ közepibe vót. Akkor estánn szítmentek. Vagy vót egy kis szobácsko, vagy megtódták, vagy a kemrát alakították át, ha vót. Mégis meguk vótek. Akkor ketek, feküdték, amikor akertek. Nem küllűtt senkihő elkalmazkonnai."

"Mig az űregek itek, addig nevűkönn vót a föld. Aggyig nem mentek szít, még meg nem hat. Aggyig közűs kessze vót. űregesszony főszűtt, a kanalet ki nem edte a kezibű. Mindig a lány ment firhez. Ha sok gyerek vót, firfigyerek, akkor az űregebb szokott otthon marannyi, a többű meg kifizették. Mentek hazúrú. Az űreg halálo után a földekbű mind egyformán osztottak. Ha külfűtök, akkor a lány kelengyét, a fiú tehenyet, egy-két hold földet kapott, a módo-sabb. De csak az epa halála után osztották el a földeket. A lány is ugyanagnyit kapott, ha nem iskoláztották. Ha meg az űreg egyre hagyta, akkor az kitegedés vót."

A törzscsaládnál - Tárkány Szűcs Ernő definiciója alapján⁷ - a vegyon, vagy annak máx számottevőbb része az egyik kiscsalád kizárólagos tulajdonásban állt, míg a másik kiscsalád a munkájá vel járult hozzá ennek hasznosításához. Ebbe a lényeges kérdésben tehát külfűbzűtt a negycsaládtól. Ezt a törzscsaládot a gazdasági kényszer, de főként a lakás tartotta egy ideig össze, s a fiatalok igyekeztek szabadulni ebből.

Az űrűkséget a szűlők életében ritkán osztották szét. Inkább akkor, ha az egyik szűlő meghalt. Ha az epa halt meg, akkor általában azonos arányban erűszesűltek a gyerekek az űrűkségből, s az anyának biztosítottak egy kis kerti földet, "űjkor mindenki adott neki egy mássz buzát, hogy annak is legyen valamilye.

Ki maradt a szűlőkkel? "Nem vót megnevezve. Amellik - telánn a szűlők jobban egyetértettek, vagy akinek az anyagi helyzete olyan vót, hogy nem vót házo, de még a felesiginé se vót kilátásba.

Az se számított, hogy fiú vagy lány. De azt mondták rígen, hogy **eké-s** kepe körül könnyű kalászt szedegetnyi - hogy az jobban járt mindig."

Megszólítások

A férj a feleségét tegeste, s "asszonyak" szólította. "Haláod, asszony!". De általános volt, főleg idősebbeknél az "apjuk", Harmadik személyben az "anyjukon" megszólítás is. A feleség szintén tegeste férjét, s "ember", "apjuk", ill. harmadik személyben "az én emberem", "apjukon"-nak szólította. Harmadik személy viszonylatában még használatos volt az "asszony", "párom", "uram", is.

A munkamegosztás merev volt, s még a mai napig is tartja magát a merevség. A férfi dolga a ház körüli munkák, az udvar tisztántartása és az állatok gondozása volt. Női munka pedig a lakáson belüli teendők, s főzés, mosás, takarítás, bevásárlás, s gyerekek nevelése. A baromfival a nők foglalkoztak, női munka volt a fejés is. A tejhaszon, s baromfi haszna az asszony jövedelme volt, s háztartás költségeit pótolta, fedezte.

A kisgyerekek másfél éves koráig bölcsőben aludt, "baba" volt. Sokáig pólyázták, jól "benyügözték", egy hónapos koráig a kezeit is lekötözték. Ha már nagyobbacska volt, megbirták a lábait, ún. állókába tették. Az állókának négy lába volt, az alja vastag deszka, "fősenyi", tetején kör alakú vájat. Ebbe csúsztatták be a gyermeket lábbal lefelé. Rügizített volt, tetején kis bemélyedéssel, melybe a gyermek számára kis tész-tát, krumplit tettek "eszegetni".

Mikor lekerült a gyerekekről a pólya, akkor a fiút is, lányt is ingbe öltöztették, sokáig az ing volt egyetlen az ruhadarab. Nyáron kartonból, télen flanelből, "pergét"-ből készült. Két-öt éves kor között a gyerekek "hátagombolós" meleg ruhát viseltek télen.

A fiút "firfigyerek"-nek, a lányt "lánygyerek"-nek mondták. Ha "gyerek"-et mondtak, az minden esetben csak fiút jelentett. Két-három éves kortól a lánygyereket "lánko" megszólítással illették, a fiút "gyerek", s harmadik személyben "kisgyerek"-nek hívták.

A nagyszülők "onokám"-nak mondták, s a nevét is hozzátették. A tizenkét éves fiúk már besegítettek a gazdasági munkákba, az állatok etetésébe. "Tizenkét évesen már szántottam. Nem bírtam az ekét főhúzni. A taligát úgy húztam fő a kocsira, hogy egy deszkát tettem rá, szonn."

Tizenkét-tizennégy éves kortól tizenhét-tizenhá^{át} éves korig "külkök", "szülő gyerekek", "lánkák", tizenhat éves lány már "nagylány"; "eladó lány" pedig a tizennyolc éves. A tizennyolc éves fiú "suhanc", "kamasz", majd "nagykamasz", ill. a sorozásig. Utána, főként a katonaiigó leteltével "leginy". A házas "fijatal ember", "ember", s féggjleszt "menyecske", "fijatal asszony", "asszony".

A szülők megszólításánál különbséget kell tennünk a szegényebb és a módosabbak megszólítása között. Az előbbieket "idisenye", "idisepe", "idisetya", az utóbbiak "mama", "etya" megszólítással illették a szülőket. A finomkodók "idesumama"-t mondtak. A nagyszülőket "Üreganya", "Üregapa", ill. "Üregmama", "Üregetya", "atyus" megszólítással illették. De ritkábban "nagy mama"-t, "nagy pépé"-t is mondtak. Harmadik személyben "Üreganyánk", "Üregapánk", "Üregapátok", ill. a vezetéknevét is mondták, "Szabó Üreganyám".

A házaspár a másik fél szüleit is hasonlóan szólította, harmadik személyben pedig "ipam"-ot, "napam"-ot mondott. A házasok szülei egymást "nászom"-nak, "nászurem"-nak, "nászasszonyom"-nak mondták.

Harmadik személyben a menyecskéről, vöről úgy beszéltek, hogy "menyem", "vejem". A keresztszülőknek egymást "komám", "komasszonyom"; a bérmaszülők pedig "bérmekomám" megszólítással illették.

A "család" jelentette a gyereket is. "Nagy családjo vót", sok gyereke volt.

A testvérek egymást tegezték és nevén szólították. Harmadik személyben azt mondták "testvirem", később "bátyám", "néném", "öcsém", "hugom", ill. "kisebb testvirem", "nagyobb testvirem", "Üregebb testvirem", "testvirünk", "s bátyám, s legidősebb, János".

Általában, kor szerinti megkülönböztetésként használtak használták a következő kifejezéseket: "gyerek", "lánko", "leginy", "lány", "fijatal asszony", "asszony", "Üregasszony", "fijatal ember", "ember", "Üregember". Idősebbekre mondták azt, hogy "rigi assény", "kriki ember". Ha csak "firfi"-től beszéltek, akkor az ereje teljében lévőket jelentett, "tán firfi köllene neki!".

A terhes asszony "álopotos", "babát vár", a "babanéző"-be mentek, ha az újszülöttet meglátogatták. A teherbe esett lányt "megesett lány"-ként emlegették. A helyiek "falubeliek", a más faluból származók "idegenyek", a közösség tagjait "nipek"-ként emlegették. "Mit szólnak má a nipek?".

A barátó neve "pajtyi", a legények barátok "pajtás". Ha a férj nevére voltak kíváncsiak, "ki az ura", de ha a feleségére kérdeztek rá, "kit vett el". Az Üreglegény "vinlegény", az Üreglány "vinlány".

Ha az illető természetes halállal halt meg, azt mondták "elhalálozott", ha a háborúban esett el, "odamaradt".

A szülők gyermekeiket keresztnevükön szólították, ill. használatos volt a "fijam", "lányom" megszólítás is. Harmadik személyben "Ilona lányom", a testvérek gyermekeit "Erzsink", "a mi Erzsink"-ként emlegették. Ha a rokonsághoz tartozott, "Ilonánkhó megyek".

Ha házaspárról beszéltek, "felesígestü vót", a ha az asszonyt lánykori nevén hívták: "Hova misz, Nagy Ilona?".

Ha a rokonságot emlegették, harmadik személyben "apám unokatestvire", "Ferkonk anyósa".

Idegeneknek kijáró megszólítás volt a "báty", "néne", "Imre báty", "Annus néne". De a nagybácsit "bátyo", a nagynénit "nénje", a testvér feleségét "ángyi", férjét "sógor" megszólítással illették. Így emlegették a rokonságot a szülők, nagyszülők és az unokák is, sőt a házasárcek is.

A keresztszülők "keresztanyja", "keresztmama", "keresztapa", "kezesztanya", ill. "Üregkeresztanya", "Üregkeresztapa".

A leánytestvér férje "sógor", a fiútestvér felesége "ángyom", "sógorasszony" volt.

A mindennapi munkák beosztását a családfő végezte. Előbb a hasznosabb, tartalmasabb, sürgősebb munkákat végezték el, a csak azok befejezésével láttak neki a kevesebb haszonnal járó munkáknak. A cél - minél több állat, ill. föld megszerzése, hogy gyermekük kiházasításánál az minél többet tudjon adni.

A gyermeknevelésben a nagyszülőknek, ill. a nagymamának fontos szerep jutott, de a felügyeletet nagyobb testvér is vállalta. A család minden tagja tavasztól őszig a határban dolgozott, a leg-

idősebb asszony főzött, s felügyelt a gyerekekre. De az utcán játszó gyerekeket é bárki megróhatta, figyelmeztethette a felnőttek közül, így azok mindig szem előtt voltak.

A rokonsághoz való ragaszkodás a községben ma is erős, számon tartják apai és anyai ágon egyaránt. - másokunkat estvéig. A házassági tilalmon túl fontos szerepe volt a segítségnyújtásban, az emberi élet fordulópontjain pedig a rokonság különösen fontos szerepet kapott.

A "gyerekágyosnak" a keresztszülők, de sorban a többi rokon is "látót" visz. Egymás közt becsatva, minden nap biztosítják a kismama főtt ételét, az ebédet. Aká a "látó" a századfordulón még szegényes volt, tejeskávát, kalácsot vittek. Később tyúk-húslevest, becsinált levest, kelt tésztát, rétest, s assalt szilvát vittek. Rántott csirke is került a kosárba. Ma inkább bort, édes-pálinkát, befőttet, csirkét visznek és süteményt, és a kisbabának ruhaneműt.

A lakodalom nagy esemény volt nemcsak a családnak, a rokonságnak, de a falu életében is. Főleg farsangban tartották. Lakodalomba valamennyi rokon hivatalos volt, még a haragosok is kibékölték. Az esküvő napján élő baromfit és édességeket vittek a lakodalmas házhoz, s a fiatal pár számára szánt ajándékot is ekkor adták át. A legértékesebb ajándék mindig a násznagyok ahándéka volt, hiszen ők voltak a fiatal pár keresztszülői. A lakodalomban pedig tyúk-húslevest, becsinált levest, főtt, töltött tyúkot, rántott és vagdalt húst tálaltak fel, és pereze rengeteg édességet. A vajás-krémes sütemények elterjedése előtt kedveltek voltak a szalagórok, kiflik, mézes, üntött tészták.

A lakodalomba hivatalos rokon távolmaradásáért "nagyon nyomós oka" kellett hogy legyen, mert az indokolatlanul távol maradókat a rokonság "örök haragát" vonták magukra. De a temetésről elmaradt távoli rokont is nagyon megszólták.

A dísznóvágások, s főleg az azt követő torok ugyancsak kedvezőek voltak a szűkebb rokonság összejövetelére. Ilyenkor a kegyes szomszéd sem maradhatott el. Húslevest, toros káposztát, pecsenyét, éjjel pedig hurkát, kolbászt tettek az asztalra. Az ülést követő nap pedig kószolót /hurka, kása, tüpörtyű, hús/ vittek, főleg a gyerekek, amit természetesen viszonzottak, s így a friss hússzükségletek egy ideig biztosították a család számára. Ezért a gyerekek kis pénzt kaptak



A gazdasági munkáknál, s egyéb kalácmunkáknál /pl. építkezés, kukorácsfosztás, később fokhagymapucolás/stb./ a rokonra mindig lehetett számítani. De a szomszédon kívül a rokonhoz szaladtak kölcsönkérni ezt-azt. K kölcsönös segítségnyújtáson túl R érdekszövetség is volt a rokonság, nem kis szerepe volt a rokonságon belül egymás erkölcsi támogatásának, pártolásának. Ám mindez feljogosította a rokonságot egymás ellenőrzésére, beleszólási, fegyelmezési és figyelmeztetési joguk volt a közösségi normák és értékek betartatására. A családi élet mindenéppő mozzanatában - még a legintimebb kérdésekben is - erkölcsi ellenőrzéssel bírtak /pl. gyerekáldás, abortusz, gyereknevelés, tenittetés, az udvarlás jóváhagyása, házastársi kapcsolatok, szülő-gyermek ill. testvéri kapcsolatok/. Ugyanakkor feladatuk volt a pletykák, rágalmozások kivédése, az őket érintő események megbeszélése, "levitatása", a családi és a közösségi élet normáinak betartása és betarttatása. A cél érdekében a szűkebb rokonság összeverődve tárgyalta az eseményeket, s kényszerítette tagjaira akaratukat.

A rokoni kapcsolatok ápolásának fontos alkalmai voltak az ún. csavargások. A huszas-harmincas években egy-egy "központ" alakult ki, valamelyik szülő, nagyszülő, esetleg testvér házában, ahol a szűkebb rokonság - szülők, testvérek - rendszeresen, heti egy-két alkalommal találkoztak. Általában szombat este és vasárnap délután került sor az ilyen rokonlátogatásra. A házaspárok "beosztották", mikor melyik rokonságot látogatják, s ezt betartották, "ha esett, ha fájt? ha hó volt, ha jég, ha csak aratás nem volt". A testvérek egymást ritkábban látogatták, inkább hétköznapi "beszélgettek" egymáshoz.

Az ilyen családi összejöveteleken késő estig beszélgettek, a gyerekek a felnőttek körül játszottak, később a szülők ülőben elaludtak. "Igy szórakoztak, kibeszégettik, kipanaszkodták magukat, kiségitették egymást? "Ha a falu hány sarkába is vótak, de vasárnap mindig mentek a szülőket meglátogatni. Többnyire ott találkoztak a testvérek. Mindenki emondta a maga ürümit, bánótát, nos a anyjuk győzte fővennyi".

A vagyoni helyzet, a "hovatartozás" nemcsak a házasságoknak szabott gátak, de meghatározta a baráti körök kialakulását is, s érvényesült rokonságon belül is. "A rangsor fontos volt. Például a mi rokonságunkba voltak a 20-40 holdas gazdák, de mivel mi csak 5-6 holdasok voltunk, így sem ők, sem gyerekeik velünk nem szívesen barátkoztak. Állandóan éreztették gazdagságukat velünk. Legfőképpen, amikor nem győstik a munkát, nem kaptak elég munkabéretet, megkerestek bennünket, hogy nekik menjünk dolgozni. De nem szívesen tettük, hisz a napi koszt se volt megfelelő. De az ilyen munkáknak a hasznát csak ~~kétszáz~~ tizenhat éves korunkig tudták élvezni, akkor rájöttünk, hogy ha máshol vállalkozunk önálló munkát, jobban járunk. Saját erőből is el tudtuk végezni minden munkát azon a kis földön, nem szorultunk már a gazdag rokonságunk segítségére."

+++ A keresztszülőt általában a rokonságból, ritkábban idegent hívtak. Főleg testvért, unokatestvért, esetleg távolabbi rokont. Ha a keresztszülő a feleség rokonságából volt, akkor a bérmeszülő a férj rokonságából került ki. De divat volt egy-egy nagyobb gazdát is bérmeszkeresztapának hívni. "Vót itt egy Nagy Péter nevezetű, módos, tekintélyes gazda, sokan hívták el keresztapának bérállásrú. De akinek nem vót keresztapja, még az is úgy hívta. Sok vót neki, még több!"

Vizkeresztről még szokás volt a fiatalasszony lánykori barátnőjét "pejtyiját" elhívni keresztmamának.

Szomszédság

Tárkány Szűcs Ernő a szomszédságról írja: A település szomszédsági problémákat vethetett fel. Élt ugyan a köztudatban - főleg a jobbágyok fölszabadulása után megerősödve - az a nézet, hogy az "én házam az én váram", de nem olyan merev, más érdekeket figyelembe nem vevő módon, ahogy néha elképzelték. Egykor a szomszédság sokféle kötelezettséggel járó együttélési formát jelentett... Viták korábban is lehettek, sőt voltak is a szomszédok között, de a jogi népszokásokban megrögződött hagyományos "jó" megoldások mégis rendet tudtak tartani.

A recens anyag néhány kiszólást ismer a szomszédsággal kapcsolatban: "Tübbet ir a jó szomszid, mind a rokon, mer ha bajban a szomszid segít legelőbb". Átokformulaként is él: "Verjen meg az isten egy rossz szomsziddal".

A jó szomszédságot mindenki igyekezett megőrizni, hiszen az egymásrautaltság nagy volt. Ez egymás segítése viszont megkövetelte az egymáshoz való alkalmazkodást is. Bár a kisebb veszekedések, bűszesetűzések kikerülhetetlenek voltak, ám a szükség, a kényszer nagy úr.

A szomszéd mindent lát, mindent tud. Szinte a szeme előtt zajlik a család élete. Gyakori látogató is volt. Ha egy kis tere-ferére ment, "átszalát", megállt az ajtóban, de átszólt a kerítésen, bekisbált az utcáról. Ha "csaverogni" ment, székét az ajtó közelébe hárta, de véletlenül sem ült az asztalhoz vagy a tűzhely közelébe. Bejáratosak voltak egymáshoz a jó szomszédok, úgy mentek át egymáshoz, mintha haza mentek volna!

A szegényebb szomszéd a módosabbnak olykor takarítani, mosni is segített, ennek fejében kis zsirt, lisztet, kukoricát kapott.

Ha jó volt az időjárás, a férfiak éjfélig is kinn ültek az utcán etetés után, beszélgettek, a politikáról, a gazdaságról, az időjárásról. Az utca gyerekei pedig együtt játszottak. Az asszonyok elfoglaltak voltak, a háztartás munkái lekötötték őket, vacsorát készítettek. Ők inkább szombaton, vasárnap délután ültek ki az utcára beszélgetni, nézelődni, a egymás gyerekeire, unokáira vigyáztak.



Segítség, ha kellett, a jó szomszéd mindig kéznél volt. Jött hívás nélkül, maga ajánkozott fel.pl. nehezebb tárgyak mozgatására, emelésére; gazdasági eszközökért, szerszámokért is a jó szomszédba szaladtak át. Ha a gazda nem volt otthon, csak úgy elvitték, szó nélkül, a munkájuk végeztével visszatették a helyére.

A gazdaszony is a szomszédba szaladt ki listért, sóért, tojásért, ha az már fogytán volt. A kölcsönkérést megtagadni nem lehetett. Számtalan rontást a kölcsönkért dolgok megtagadásával maggeráznak /pl. véres tej, nyúlós kenyér, stb./.

Gyümölcszedéskor, sütéskor, disznóöléskor a szomszédba is visznek egy kis kóstolót.

A tél jobban kedvezett a szomszédolásnak. Egyes munkákat, mint pl. a tollfosztás, az utca közösen végezte, "hássorba" mentek, sokáig eltartott. De a jeles napokon, névnapokon a jókívánságok, a köszöntők először a szomszédban hangoztak el. Lakodalmakor, ha jó a szomszéd, ott a helye a lakodalmas háznál. Ilyenkor a jó ismerős vigyáz a násznép távozása után a menyasszony lakodalmes házára.

A ház két oldalán volt a közvetlen szomszéd, átellenben a szembeszomszéd. A harmadik szomszédba csak akkor mentek, amikor a közvetlen szomszéd nem tudott segíteni.

Közösségi élet

/Ősztől tavaszig/

"Szent Mihálytól Szent György napig elszél, felsezél mind hideg.", tartja a mondás. Vége a mezőgazdasági munkáknak, ilyenkor beköztődik mindenki. "Mindenszentek, hazagyereitek!" Az esős évszak érkezésével a községből kivezető utak sárosak, járhatatlanok lettek, a lakosság teljesen beszorult a faluba. Ekkor már csak az állatok gondozása, a szerszámok javítása, a téli tüzelő biztosítása adott némi elfoglaltságot. A tüzelők kitermelt fát hozták, összevágták. Ha kemény fagy volt, kihordták a füldekre a trágyát. A férfiak rozszipóból kosarakat fontak /szekajtót, gabonát merni, tárolócsakakat/, ill. vesszőből. Az anyagot a Vág partján szerezték be, ott jó minőségű vesszőt találtak. Csak saját szükségletre fontak kosarakat, hiszen a fűlősligre nem volt vevő.

Sok szabadidő maradt a szórakozásra. "A megunásig volt a tétlenség és a velejáró szegénység is." Sokan a kocsmában gyülekeztek, kártyáztak /pénz híján gyufára/, közben iszogattak, kugliztak, megbeszélték a környezetükben lezajlott eseményeket. Leggyakrabban ott lakódtak. pttregedtek. De házaknál is összejűttek szomszédok, ismerősök, hozták hitelebe pálinkát. "Befűtöttük a boglyas kemencét, a siskót, sütöttük krumplit, lángost, úri tőköt, forrott a víz a teának. Abba néha hitelre vásárolt rum is került. A gyerekek beültek a szurdikba, az öregek a padra, begűztek, cigarettáztak, köpködtek, pipáztak, meg mesétek. Nappa is, meg este is."

Ősztől tavaszig, ha nem volt kukoricafosztás, tollfosztás, már este négy-öt órától, tehát sötétedéstől késő estig, tizig is, csévarogtak, "bratyiztak".

A baráti körök mindig a kornak, mennek megfelelően alakultak. A fiatalabbak hol az egyik, hol a másik háznál tanyáztak, ahol megtűrték őket, kártyáztak, daloltak, beszélgettek.

17-18 évesek már a kocsmát is fűlkeresték, se az idősebb legények már megtűrték őket. Lassan megkezdődött az ismerkedés a lányokkal, az udvarlás. Gyakori volt az elbeszélgetés, verekedés, késelés.

Külön csoportot alkottak a kubikusok, akik vagy valamelyikük lakásán, vagy a kocsmában töltötték el a kényeszerű pihenés időszakát. Külön csoportok voltak az idősebbek.



"Akinek semmije sem volt, az nem is törődött semmivel. Csak annyit dolgozott, amennyi a megélhetéshez elegendő volt. Ha egy kis pénze volt, legtöbbször megitta. Igényszelenek, maradiak voltak."

A "megszokott helyeken" összeverődött rokonok, utcabelike, szomszédok televízió, rádió híján megvitatták az aktuális eseményeket - köz-és magánérdekű - eseményeket, beszélgettek a gazdaságról is - ki mit vet tavasszal, hogyan, hová -, politizáltak, bár az értesüléseik esetlegesen, hiányosak voltak. "Mondták, hogy majd milyen lesz a rádió. Még hogy Pesten húzza a cigány, nos te meg majd otthon nized. Ugyá, ez lett véna a televízió. Akkor ezt kinevették, mondták is, hogy: Hüle vót az akkor is, amikor megszületett. Ilyet mondanyi. Aztán ez ment hónapokig, hogy mit mondott az illető. Egy hónapig téma vót, hogy - gyün a pesti cigány!"

Az újság nagy szenzáció volt. Ha valaki vett, vagy hozzájutott, hetekig magával hurocolta mindenhová, olvasták. Egyik elolvasott belőle hangosan 1-2 oldalt, jött a másik, az folytatta. Azt is megvitatták, amit az újságból kiolvasnak. Akinek jó beszédképessége volt, egy újságból kiolvasott három újságrevalót is.

A huszár-, években Felvégen Olvasókör alakult. Oda is eljárógattak. Illyen alkalomkor egy-egy vastagabb könyvet elővettek, s hetenként egy alkalommal hangosan olvasták folytatásokban. Legkedveltebb olvasmányok az idegen tájak, országok leírásai voltak, adatközlők még ma is emlékeznek egy-egy Japánról, Kínáról szóló könyv tartalmára, de szerették a kalandos, háborús témákkal foglalkozó könyveket is.

A nők - nagy családok lévén - mindig elfoglaltabbak voltak télen is, mind a férfiak. Réggeltől estig a háztartással, a gyerekekkel voltak elfoglalva. Az asszony kelt fel legkorábban, előkészítette iskolás gyermekei számára a ruhát, megtisztította cipőiket /hiszen jó ha egy cipője volt a gyereknek. Ha javítani kellett, addig nem mehetett iskolába, míg a cipő el nem készült/. Elkészítette a reggelit, főzött, mosott, mosogatott, foldozgatott, s ha jutott egy kis ideje, kézimunkázott. Míg a fonók éltek, addig egy-egy házban összejöttek fanni, szőni mindig takácsokhoz vitték az anyagot. Később pedig faszóba jártak esténként házsorjában /erről később/. Esetleg szomszédoltak. A hét végén pedig családotól szülőket látogatták meg, ott találkoztak a testvérekkel.

Tavasztól őszig

A lakosság időbeosztása mindenekelőtt az évszakok, ill. az elvégzendő munkák függvényében alakult. A téli időszak sokkal több lehetőséget kínált a társasélet egy-egy területén, a fiatalok ismerkedési-lehetőségeinek is jobban kedvezett. Tavasztól, a mezőgazdasági munkák megindulásától őszig, mindenszentekig, a jó idő beköszöbötével a lakásból egyre inkább kiszorultak a családok az udvarra, utcára. Itt zajlik ekkor a társas élet.

Leszámítva az aratás időszakát, természetesen a legtöbb szabadidőt a hét vége - a szombat és a vasárnap - adta. Szombat délig általában - főként a férfiak - minden munkát befejeztek, délután már nem dolgoztak. Ebéd után a férfiak kitekarrították az udvart, süprögtettek, "est-est" csináltak, az asszonyok pedig elmosogattak a nagyobb lányok segítségével, kitekarrították a lakást. Ilyenkor fölkenték a talajt, ~~szék~~ beszórták homokkal. Délután és este már mentek csaverogni.

Vasárnap délelőtt mise volt. A férfiak reggel megettek, a gyerekek fölkeltek, szépen felöltöztek és reggeli után "kihúzóva", kiöltözve mentek a templomba. Kilenc órákor volt az első beharangozás, már ekkor az ~~az~~ nők emberek és a legények a templom előtt - külön csoportokban - gyülekeztek. Félkörben álltak, a beszélgettek egészen tíz óráig, a beharangozásig. Ekkorra érkeztek meg az asszonyok is, és a lányok, kik a második harangszóra indultak el otthonról ~~széles~~ gyalog, szintén kiöltözve. A lányok "úgy ki vótak öltözve, mind a bárónék, kifodrozva". Ők egyenesen a templomba mentek, nem illett csaverogni, várokozni a templom előtt. A legények hada a szentmise végeztével ismét a templom előtt várta a kifelé induló lányokat, akik barátnőikkel, az utcabeliakkal - hárman-négyen - lassan, tempósan mentek az út közepén hazafelé. Megállni, fiúkkal beszélgetni ilyenkor nem illett. A kicsi gyerekek otthon maradtak a nagyszülőkkel, vagy valamelyik családtaggal, aki ez idő alatt főzte a vasárnapi ebédet. Misére mindenki elment, ha a nagymisére nem is, de a reggeli misére mindenképpen.

Templomi ülésrend: A lányok bal oldalt álltak a fő oltár előtt, a férfiak, illetve néhány legény, meg a fiatalabb, "süldő" legények a jobb oldalon. A katonaviselt legények, a "híres", verekedős legények fűnn a karzaton. Fiatalabb gyerekek a padok előtt álltak, a lányok előtt. Iskolás lányok álltak még bal oldalt, oldalhajónál, "nem látott oda minden szem, jobb hely vót". A padokban asszonyok ültek.

De a fiatalasszonyok a padok között álltak, de le nem ülhetett a menyecske, csak ha teherbe esett. Általában a padokban a középkorúak ültek, az idősebbek az oldalhajóban. A nők emberek jobb oldalt a hajóban ültek. De voltak ún. "kivételes" padok is. A női oldalon az első pad a Bukoréké és a Szabóéké volt. Ott volt a Jedlik család helye is. Ős idegen asszony nem ülhetett, ha igen, a pap rendre utasította. Általában mindenkinek megszokott helye volt. Ha nem, akkor a házasok hátul álltak egymás mellett, ha gyerekük volt, az előre ment. Fönn a karban a dalárda helye, orgonakiséret mellett ők "vitték a fült".

A vasárnapi ebédet a család közösen fogyasztotta el, és ebéd után ki-ki korosztályának, nemének, társadalmi helyzetének megfelelő szórakozás után nézett. Az asszonyok még gyorsan elmosogattak, rendet raktak. Vasárnap délután és este a szülőket látogatták meg, ott találkoztak a testvérek. Mindenki elmondta a "maga örömeit, bánatát, az anyjuk győzte fővennyi".

Vasárnap délutáni szórakozás volt a helyi futtbalszórakozás mérkőzése, ahová házaspárok, főleg egyedül a férfiak, de gyerekek, lányok, legények is eljártak. A meccs után hazamentek megetetni az állatokat, vacsorázni, majd ha a szülők közel voltak, akkor a férfiak a kocsmában keresték meg a társaságukat, a nők pedig kinn az udvaron, utcán rokonokkal, szomszédokkal beszélgettek, ücsörögtek, nézelődtek. A kisebb gyerekek anyjukkal voltak, a nagyobbak az utcán játszottak.

A süldő lányok barátnőikkel - három-hatos csoportokban - az utcán sétálgattak, "korszóztak" a faluban. Kialakultak a megszokott sétálóhelyek - a Pó utca vonala, a két kocsmá környéke, az Alvég-Felvég faluvég érintkező pontjai, a Vág töltése. Odajártra, főleg tavasszal ibolyát szedni mentek a lányok.

Egy-egy csoport gyülekezőhely is volt, ahol a nagyobb lányok a legényekkel találkozhattak, beszélgethettek, persze csak csoportosan. * Egyedül "fines nappa együtt látnyi a legényt, meg a lányt, még ha udverát is neki, komoly baj vót". Az udvarlásnak ezte jött el az ideje.

A szülők nagyon szigorúak voltak, vigyáztak lányaik erkölcsére. A késést, kimaradást szigorúan büntették /egy-két pofon, szabaddíj-megvonás, egyéb büntetések/. Az udvarló csak az utcaszélőig kísérhette a lányt. Ha komolyabb volt, már beköszönt, s a pizsarajtóban búcsúzkodtak. Az egészen komoly udvarló már be is mehetett a lányos házhoz.

Bár egyedül nemigen ment be, csak ha vőlegény volt. Addig azonban a bandával tartott, s ha ment, a banda is kísérte őt.

Nyáron a folyó biztosította a fürdés lehetőségét. Ilyenkor szinte az egész falu a víz körül tanyázott. A gyerekek hat-nyolc éves korig meztelenül fürödtek, a nők ingben, a férfiak gatyában/1920-30. Aki nem fürdött, csak nézelődött, vagy a víz mellett ácsorgott, vagy árnyékosabb helyre húzódott, a víz közelében lévő fűzes, nyárfás területen talált pihenőhelyet.

A fürdőzés újabb lehetőséget kínált a falu fiataljainak az ismerkedésre, találkozássra. Általában falurészek szerint egy-egy járánál tanyáztak a fiatalok, a Felvégi járánál ill. az Alvégi járánál.

Este pedig a bálok, táncmulatságok nyújtottak kitűnő alkalmat az ismerkedésre, a kapcsolatok fenntartására.

Hétköznap a férfiak etetés, vacsora után kiültek az utcára, beszélgettek. Míg illekor az asszonyok nemigen ültek ki, mindig találtak elfoglaltságot maguknak, esetleg ki-ki néztek. A gyerekek pedig körülállták a férfiakat, hallgatták őket, s ha nem nekik való téma került szóba, elzavarták őket játszani. Kedvelt játékok váltak - többek közt - a labdejátékok, a bújócska, fogócska, bolháztak, és

Nyáron csütörtök, szombat, vasárnap volt a lányos nap, télen a kedd is. Ilyenkor a legények többedmagukkal, bandába verődve mentek a lányos házhoz. De tavasszal a majálist kint tartották a Vág-menti erdőszélen. Szesses itelt is árusítottak, különféle versenyjátékokat játszottak /lángosevés, szákbefutás.../. Az egész falu apraja-nagyja ott volt, táncmulatsággal zárult a majális. Es általában a tanítók rendezték. De a Vág környéke nyáron is kedvelt szórakozási hely volt, a fiatalokat elkísérték az anyák, ill. közelebbi rokonok, nem titkoltan párserzési szándékkal. "Az asszonyok előszeretettel foglalkoztak ezzel".

A bandák utcabeliek, falurészek szerint ~~szűkebb~~ jobbára azonos korú legények voltak, kik csapatba tömörülve - 10-15 fő - csak a szabadidő eltöltésére verődtek össze. Főként a sorozás előtt, ill. a katonaság után. Voltak vegyes bandák is, de általában a vegyes helyzetnek megfelelően alakultak ki. Pl. szegényebb bandának számítottak a Ciny és a Venecia falurészek legénycsoportjai, vegyes bandák voltak az Alvég ill. a Felvég bandái. Főként az előbbi befogadott mindenkit, még az ún. "kommunistákat" is. A Gazda utcából módosabbak verődtek össze. Tpvábbi bandák voltak még a Drugella,

a Kertálja falurészekben, Vöröserdőn. A banda érdekszövetség is volt, védelmet biztosított. A verekedős legények összeférhetetlen természetük miatt csak saját bandájuk tagjai lehettek, de a békésebb természetűek akár két banda tagja is lehetett. Ahogy ellentétük voltak a falurészek között, úgy a bandák ~~xxx~~ is ellenségesek voltak egymással szemben. Az Alvég - Felvég ellentét kiéleződésekor /pl. alvégi legény felvégi lánynak akart udvarolni/ a többiek is azokhoz csapódva, nagy verekedésekkel végződtek.

Egy-egy bandának mindig megvolt a maga vezéregyénisége, általában nevével ~~xxxxxxxx~~ összefonódott legénycsoportja. 1914 előtt híres legénybandák voltak: Illés Dénes, Borka Edvard, Varga Bálint ~~te~~ bandái. A két háború közt pedig Morvay bandája, Eyeces, Borka Rudi bandája, Bizikék, Jozsekék, Gézácska bandája, Cibekék, Kentár Feri bandája.

E bandába ~~x~~ tagjainak be kellett illeszkedniük, elfogadniuk szokásaikat, irratlan szabályaikat. "Ha ittak, innya köllött, ha verekedtek verekenyi, ha mulattak, mulatnyi". Ha ivott, ha nem, a közös italba betette részét.

A vezéregyéniség egy-egy erősebb, idősebb, gazdagabb, viccesebb, bátrabb, jó ivó és mulató legény volt. Aki pedig "smucignak", másokon élőködőnek bizonyult, azt a legényt kizárták a bandából.

Maga az udvarlás is a banda segítségével, védelmével történt.

Belépés a bandába: Tulajdonképpen már a 17-18 éves nagykamassz is a banda tagja lehetett, ha volt pénze italra és együtt tudott inni a többiekkel. "No, gyere vasárnap a kocsmába. Veszül öt-tíz liter bort ~~xxxx~~belipisre". Később természetesen közösen állták az elfogyasztott italmennyiség árát is. Ha idegen került a bandába, akkor valamelyik bandatag pártfogásba vette, "mond meg, hogy velem gyütté".

1914 előtt minden legénycsapatnak külön bálja, mulatsága volt, de házaknál tartották. A zenét cigánybanda biztosította, kiket általában a szomszéd községekből, Negyedről és Farkasdról hozták lovas-kocsival. Nagyobb mulatságok ideje ~~xxx~~ munkaszüneti, ill. jeles napokra esett, István királykor, búcsúkor /november 11./, farsang végén /vasárnap, hétfő, kedd/, húsvétkor. A búcsút az ún. község szélén lévő bikeréten rendezték meg, ehová minden legénycsapat kiment a maga bandájával zeneszóval. Az ilyen bálókra a legény, főleg ha leszerelt katona volt, már vitte a "szeretőjét" is.

Később a kocsmában tartották a legények a mulatságokat, ill. olyan háznál verődtek össze, ahol bor volt eladó. Oda vitték a lányokat is. A lányok -öten-hatan - kint sétáltak a ház előtt, s a legények innét vitték be őket, természetesen ~~xxx~~ az udvarló ment ki érte.

Nyaranta, ha jó idő volt, vasárnaponként cigányzenés táncmulatságok voltak a kocsmák udvarán. 1920-ban a községben három kocsmá működött - a Weiszberger-féle, a Kisdienes-féle és a Takács-féle - hol az egyik, hol a másik kocsmá udvarán.

E mulatságokra azonban nem csak legények és lányok jártak. Gyakori vendégek voltak s már nők férfiak, feleség nélkül, 1-2 szál cigány zenéjére mulattak.

közkedvelt

Az ún. pocoták nagyobb gyerekek, suhancok mulatságai voltak. A zenét itt egy-egy harmonikás, cimbalmos, citerás, esetleg dúdás szolgáltatta, italt nem szolgáltak fel. Általában magánházaiknál rendezték, s a lakástulajdonos - főleg télen - díjtalanul felajánlott egy helyiséget. Asztalt, székeket szedtek össze, s a fiatal lányok, "lánkák" hivatalosak voltak ilyen mulatságokra. Gyakran hétköznap este is összejöttek, viszonylag olcsó mulatság volt, hiszen csak pár fillért szedtek össze a zenész díjára s a lámpapénz kifizetésére. Nyáron pedig az udvaron zajlott a mulatság. Ezeket a mulatságokat főleg az utcabeliek rendezték, később a fiatalokhoz felnőttek is csatlakoztak, s ők fejezték a mulatságot, a közös pénzből italt is beszerettek.

Bálok, mulatságok híján pedig a legénycsapatok hol az egyik, hol a másik háznál tenyáztak, daloltak, kártyáztak, különböző társasjátékokat játszottak.

Egys az udvarlás is csapatostól történt. Bandával mentek a legények a lányos házhoz/ természetesen a komolyabb udvarló másodmagával vagy egyedül/. Téli estéken 4-5 órától illetlⁿ lányos házakat felkeresni, szombaton, vasárnap már délután két-három óra körül is. Ilyenkor minden legény a "maga bandájához szegődött".

A bálokba, ha a lánynak szeretője volt, akkor avval, esetleg bandástól, ha nem, akkor barátjával, "pajtyijáival" mentek, s hová a lányos anyák, vagy közeli nőrokonai is elkísérték őket. Körülállták, vagy ülték a táncolókat, s figyelték az eseményeket.

Az egyik adatközlő élményszerűen meséli el az eseményeket:
"A harmincas-~~években~~ negyvenes években:

"Mi lányok sétátunk ünnepeken. Utcán sétátunk, gyüttünk-mentünk. Akinek meg már vót komolyabb udvarlója, avva má magát beszígetnyi, vagy közénk csatlekozott. De az má hiba vót, ha má finyes nappe is együtt látták őket. Nagy hiba vót. Csak este lehetett beszígetnyi, meg sétányi á /együtt/. Megvót a szülőktü, hogy hány óráig lehetek kint. Akkorse ~~akkor~~ nekem otthon küllött lennem, ha kistem vóna, kikapok.

A udvarló, az csak az utcaajtóig kisírhett. A komolyabb udvarló, az má esetleg beköszönt, de be nem nagyon ment. Aztán ha má egészen komolyan udvarút, akkor má be is ment. Egyedü nem nagyon ment be, csak ha má vőleginy vót.

~~Hátrá~~ A leginyek is gyütttek tübedásgukka lányokhó. Vót úgy sokszor, hogy a konyhába, mer ott szoktunk mink tattózkonyyi, vótunk haten, nyócan is. De hát mink egyszerre hármonn vótunk lányok. De szir mind tudtuk, hogy ki mellikhó gyütt

Bálbo vótak verekedisek is. Akkor má jártok avigiek, fővigiek, de a bálbo, ha nagyonn akart annak a lánynok udvarúnyi ez a leginy, aztánn ha má vót neki rigebbi udvarlója, hát bizony összeverekedtek. Még meg is késütik egymást. Aztán a lány, emállik jobban tetszett nekje, odaugrott közájük, vidte itet, ha tudta. Dehát a kések, biossokk forogtak.

Kislánko koromba a Üregenyám engem is magávó vitt a bálbo, mer nem tudott hova tennyi. Ott üttem a Üregenyám mellett. A lányo meg táncút, egy leginy táncátatta. Heles vót a lányo, meg a leginy is. Anyám mellett meg üttem egy asszony, a lányának a keresztanyje. Mondja neki Üregenyám: - Te, kijjé ez a leginy? Mondja, hogy kijé. - Hát mi a neve ennek? - Mondja a nevit. - Hát nincs annak valami mellikneve? - De van. Mondja azt is.

Vige lett rögüönn a táncnok! - Gyerünk haza!

Heszahajtotta a lányát. De a leginy is gyütt, kisírtette haza. Aztán Üregenyám meg én bementünk, ök meg beszígettek a konyhasajtó előtt, a pitsarejtó előtt. No, szongys Üregenyám: - Menny ki, hívd be Annát!

Kimegyek: - Anne, azt mondta idessnya, hogy gyere má be!

- Megyek minnyá!

Mer Annának meg nagyon tetszett a leginy. Aztánn kisöb begyütt. Akkor mondta neki a Üregenyám: - Evve a leginnye tübbet szóba ne ~~éllj, mer nekod otyan~~

állj, mer ez nem neked való. / Ugyi nem vótek állotai, nem vót gazdag/.

Aztánn hozzáadták egy másik legényhő. Riva út fő a kocsi-ra, mentek gyűrűt venni Ujvárho. Vasárnap regge mentek gyűrűir. Kapott két pofont Öregenyátá, úgy köllött neki fülényi, mer ugyi akkax neki más tetszett!"

A táncba hívó legényt visszautesítani nemax volt szabad, legfeljebb ha nem akarta, hogy hazekiserje, megszökött az illető legény elől a lány.

A visszautesított legény bandája kimuzsikáltatta a lányt: "Főkirte táncúnyi: - Mense, gyere táncúnyi. - Akkor odament, megfogta a karját, a cigányt meg utáno rendüte, aztánn: Se nem kicsiny, se nem nagy, szombat este mégiscsak az enyim vagy. Ezt húzták, és hazatoloncútták".

Bandával mentek a legények a fosztóba, a fonóba, de lucázni is. Húsvét hétfőn pedig bandával jártak az ismerős lányokhoz locsolni, ~~xxxax~~ sokszor huszen is voltak. Már várta őket a lányos háznál egy-egy tál kocsonya. "Megkezdtek regge nyőc-kilenckor. Akkor már megbeszítik, hogy mellik bandataghoz mennek a viginn. Akkor vették sorba, ahugyan gyűtt, a lányos házokat. Esétátok oda. Akkor má a hermedik helenn inekütek. Dilután két-három óraker vigeztek, akkor mentek a bandataghek mulatnyi reggelig.

De a legénycsoport állította fel a májusfát is pünkösdkor, szombaton, a lányos ház udvarábno. Szégyen ~~is~~ volt az is, ha valamelyik lánynak nem volt májusfája. Hétfőn pedig kidöntötték, de vitték magukkal az innivalót is, bementek a lányos házhoz, ahol megvendé-geätték őket.

H/A



A felszabadulás és az azt követő TSZ-alkítás /JRD- Jednotné Rolnické Druzstvo/ után a község lakosságának életmódja jelentős mértékben megváltozott.

~~XXXXXX~~

/10 ár a TSz tagok számára - Tagokon/
A TSZ-biztosítottá 0,5 ha földterületen /családonként/ a lakosság jobbára újkrumpli, fokhagyma és zöldség termesztésével foglalkozott, ill. kukoricát ~~hitta~~ vetett. Az eladásra szánt krumplit /rózsakrumpli/ úrsekujvári gazdáknál értékesítették, a fokhagymát, zöldséget Negyedre, az átvevőhöz vitték eladni. A kukorica az állatok eledelét biztosította, a fölösleget helyben eladták.

A hatvanas évektől megnőtt a belterületen lévő kertek értéke, addig a juttatott földből levonták a kertti földek mennyiségét. Az eddig elhanyagolható konyhakertek /káposzta, krumpli, zöldség került azokba/ értéke tizenöt év alatt a négyszeresére mőt, 1 m² 1970 körül 25 korona, a 80-as évek végén 100 korona. Oka ennek egyrészt a fóliázás térhódítása, ugyanakkor az újonnan épült házakhoz csak 8-12 ár kezet juttatnak. ~~xxxxxx~~
~~xxxxxx~~ Az amúgy is egyre szűfoltabb település /a folyó holt ágaihoz való kényyszerű alkalmazkodás/ beltelekein az egykori gazdasági udvarok felszámolásával, feltörésével, ill. a régebben épült házak /nagyobb beltelekkel rendelkező házak/ vételével lehet csak a földterületet növelni. E folyamattal párhuzamosan a régi, rossz állapotban lévő lakóházak - tartozéka, a kert miatt - értéke is ugrásszerűen megnő, általában kb. 100.000 korona értéket is képvisel.

Míg a felszabadulás után borjút, tehenet, egy-két darab disznót, malacot sok család tartott, addig a fóliázás megindulásával a lakosság inkább csak az aprójószággra szorítkozott, s a nyolcvanas években csak baromfitartást vállal, a hizónak /"tömni való"/ való kacsát, libát csak búcsú előtt /nov.11./ veszi meg.

A fóliázást a 70-es évek elején három-öt család kezdte, maga a kezdeményező család ~~xxxxxx~~ betelepült, Gúta-Kisszigeti lakos volt. Az ő tapasztalatai, és példája alapján - a lényegesen nagyobb hasznot biztosító konyhakert - az utóbbi öt évben a lakosság kb. 2/3-a evvel foglalkozik. Mivel a kínálat nagymértékben megnőtt, a verseny nagy / minél kisebb ráfordítással jó minőségű primőr átut eladni/, a fóliázással kapcsolatos, sokszor apró, de nagyon hasznos fortélyokat titokban tartják. A permetszer nagy részét Magyarországról szerzik be, és saját kárukon okulva próbálják ki. A vonatkozó szakkönyvek hiányában, a tudást egymástól

félte és őrizve, nincs kihez forduljanak tanácsért, javaslatért. Hasonlóan eltitkolják a jövedelmet is, mely nagyon változó ugyanazon földterülethez viszonyítva is. Az áru eladása nem kis nehézségbe, leleményességbe ütközik /felvásárlók veszik át, leszerződnek, helyi- vagy vidéki élelmesebb kereskedők szállítják Cseh- és Morvaországba, saját személykocsival viszik közelebbi Komárom, Nyitra, Érsekújvár, Léva - de távoli városokba, falvakba is - Trencsény, Tapolcsány, hegyvidéki helységek/. A rá fordított munka és annak anyagi vonzata sok esetben nem arányos a befolyt jövedelemmel.

Aki egész évben fóliázik, és nem egy-egy kerti veteményre specializálódik, annak már november végén, december elején fel kell húznia a fóliasátrakat. A fagyok miatt a fóliát előfűtik. Az első primórtermék a saláta. A magot már októberben keltetik a nevelőben, a nevelőt fűtik. Kelés után pikérozás következik egy erre a célra készült asztalszerű szerkezeten, majd hat hetire kb. végleges helyére kerül a salátapalánta.

Pikérozáskor 5-6 asszony összeáll, s egymásután közösen, egy-két napos pikérozás után kölcsönösen végzik el ezt az időt és türelmet igénylő munkát. Maga a gazdasszony ez idő alatt süt-főz, hogy a "végzésre" kellőképpen meg tudja vendégelni a segítőköt: pálinka, kávé, rántott hús, torta kerül az asztalra. Ha nincs segítség, akkor 6-10 fős asszonyt fogadnak napi 100 koronáért a munka elvégzésére.

A saláta kb. január végén kerül a földbe és két hónap múlva lesz értékesíthető. Ez alatt az idő alatt éjjel-nappal a család tagjai felváltva 4-6 óránként fűtenek. Egy nap 1000 salátára kb. 3 q szén fogy el. A trágya és a perjetszerek felszámolásával, és ha 80-100 q szénrel /1q 25 korona/ számolva a költségek meghaladják a 2.500 koronát.

A salátát helyben átveszik a JEDNOTA és a ZELENINA átvevőhelyek /hasonló, mint nálunk a FÜSZÉRT és a ZÖLDÉRT/. Két-három napig a saláta ára fejenként 4.50 korona, majd fokozatosan az árak 3 koronáig esnek. A tiszta haszon, ha "bevág" a saláta, 10 ezer fejnél kb. 20 ezer korona.

Aki a fűtési gondokat nem tudja megoldani, vagy nem akar fűteni, az február végén retekkel indit. Az első retek csomója /10 db egy csomó/ 3 korona. Hátránya viszont az, hogy ha az idő nem kedvező,

a termés megkésztik, a rettek után már csak paprika kerülhet afóliába. Viszonylag több haszonnal jár az uborka.

Még a retken kívül karalábéval is foglalkoznak, ára fejenként 4 korona, de a karalába fűtést igényel.

Az uborkát, ha a fóliázó a nevelést nem vállalja, úgy nevelteti. Ekkor a magot ő adja és a neveltetésért 3-5 koronát fizet/darabonként/. A mag ára kb. 1000 korona, a nevelésért 1400 ~~kms~~ koronát fizet, s kb. 350 tő uborkapalántával számolhat. Évekkel ezelőtt a palánta csak április 20. körül került a földbe, ma már egy hónappal korábban, márt. 24-e körül. Egy héttel ~~xxx~~ a palántázás előtt a földet már előfűtik, magát a talajt már ősszel előkészítik, s a fóliát az ültetést megelőző két-három héttel korábban húzzák fel. Az első termés 5-6 hetire lehet leszedni, ez kb. 50 kg mennyiséget eredményez, 25 koronával számítva. A fűtéshez kb. 40 q szén szükséges, ez fuvarral együtt 1200 korona. Az évi befektetés kb. 5.500 korona, a tiszta haszon jó termés esetén 20.000 korona körüli.

Az uborka igényes növény, az állandó fűtésen kívül kb. 10-12-szeri permetezést, három naponkénti locsolást, kapálást igényel. Naponta "csipkedni, hálóba bújtatgatni" kell.

A paprika kevesebb hasznot jövedelmez, de aki nem akar fűteni, az már április utolján a fűtést elhagyhatja. Néhányan paradicsommal is foglalkoznak. Az uborka mellett szőlő az a tény is, hogy már Péter-Pálkor a termés kikerül a fóliából, "lejár", míg a paprika szezonja egészen őszig tart.

Maga a fóliavas ugyan egyszeri befektetést igényel, de magát a fóliát évente cserélik, felújítják.

A kerti földekre nagyobb tételben, eladásra zöldség, fokhagyma, krumpli kerül továbbra is, s a nyolcvanas évek közepétől néhány család dinnyével próbálkozik. Az utóbbinál a megnövekedett haszonnal arányosan nagy a kockázat is, jó minőségű, vízben gazdag talajt igényel, s az őrzés a család egy tagját hetekig leköti.

A kertészet fellednlésével a lakosság jövedelme az 50-es, 60-as évekhez viszonyítva megduplázódott, az életszínvonal növekedésével az igények is arányosan nőttek. A megnövekedett jövedelmek mögött azonban a befektetett munka mennyisége is megduplázódott. Mindezen tények hatására a ~~és~~ 70-es évektől a községben maradt fiatal házaspárok szülői segítséggel emeletes házakat kezdenek építeni. Ma kb. 150 kétszintes, lapostetős, többlakásos "palota" áll a község-

ben. Az asszonyok megszüntetik munkaviszonyukat, egyetlen jövedelmi forrásuk a fíoliázásból származik. A férfiak este, éjszaka besegítenek a fűtésbe, az értékesítésbe. A nap nagy részében a fíoliázás leköttei idejüket, kevés idő marad a gyerekekre, mg még kevesebb a rokoná és szomszédi kapcsolatok ápolására. A rokoni kapcsolattartás egyre inkább az idénymunkák "kölcsonös segítségnyújtására korlátozódik; esetenként már ez is kivitelezhetetlen. Mig tiz évvel ezelött a fokhagymapucolásra, a zöldség csomózására a rokonok összeálltak, ma a család jobbára csak saját erejéből, vagy fizetett "napszámokkal" tudja ellátni e feladatát is.

A befolyt összeg egy része a gazdaság kiterjesztésére, pótlására megy, a többlet pedig presztizs-célokat elégít ki. A többszintes lakások megépítésénél általában a gazdaságosság, a helyiség funkcionális kihasználása rovására a reprezentálás vágya érvényesül, hasonló tendencia figyelhető meg a lakásbelső kialakításánál is. A drága, mutatós, de kevésbé használt bútorok, a szongora, a márvénylépcső, adott esetben a személygépkocsi is a vagyoni jólétet hivatott szolgálni, megmutatni.

Az öltözködés területén a változás szembeötlő. A Magyarországról drágán, körülményesen beszerzett "ruhaköltemények" bemutatására szabadidő és hiányában évi egy-két alkalommal kerülhet sor. A kultúrház zenés-táncos programjai a tizenévesek szórakozóhelyévé, diszcójává lépett elő. A cigányzenés, szalonzenés bálók - a nagyfokú érdektelenségre való tekintettel - egyre ritkábban kerülnek megrendezésre, s a bálók szervező CSEMADOK, Sport, Nőszövetség, stb. már nem szívesen vállalja magára a szervezési munkákat. A huszönöt-harmincöt évesek szórakozása kimerül a "csavargásban", pontosabban a szülők, esetleg a teátvérek látogatásában. A baráti körök fokozatosan felbomlanak, egy-egy barát hétköznap "beszalad", akkor is segítséget kér munkájához. A kapcsolatok érdekszövetségre épülnek, a közös munka /fíoliázás/ közös összejöveteleket eredményez. Télen néha összeverődik még a baráti kör egy kis tere-ferére, kártyapartira; ha a munka engedi, névnap-i köszöntőre. Tavasztól őszig - a munka dandárja - e összejöveteleknek nem kedvez. Néhány napos balatoni üdülésen, a közeli fürdőhelyek látogatásán esetenkénti látogatásán túl gyakran egyetlen szórakozási lehetőség is "egyet kocsikázná Gútára, fagyaltozni". Ahol pedig iskoláskorú gyermek van,

s a nyári munkák nem teszik lehetővé az üdülést, a kikapcsolódást, ott évekig nincs pihenés.

A Vág vize szennyezett, a part kiépítetlen, az elvárásoknak nem felel meg, a fürdőzők száma erősen megcsappant. A helybeli presszó - cukrászda kihasználatlan, a sportpályát is inkább a férfiak látogatják. Számuk egyre csökken. A kultúrházban rendszeresített filmvetítés néhány fiatalon túl nem vonz látogatókat, színházi előadásokra /a területi színházak tájékoztatói/ nincs kellő igény. Egy-egy könnyűzenei koncert megrendezése a környező városokban /Érsekújvár, Komárom/ nagy eseményt jelent, sük fiatalokat vonz.

Egyetlen rendszeres, közkedvelt szórakozási lehetősége a televízió nyújt, a sugárzott műsorok igényesebb válogatása nélkül, általában a főműsoridőt nézik. Több csatornán /Budapest I, II, Pozsony I,II, Bécs I,II/ fogható műsor esetében a kalandfilmek, a katasztrófafilmek, a krimik, a zenés műsorok / az ún. könnyűműfaj/ kedveltek, nézettek.

Néhány család, akik a várási munka mellett /Komárom, Érsekújvár/ kiegészítő jövedelemként még földiáznak, szabadideje nincs, szórakozásra nem jut idő. A rokonokkal, ismerősökkel, szomszédokkal csak úgy "futtában" váltanak szót. Az otthon maradottak "épp csak beszaladnak vásárolni a faluba", ezt a lehetőséget használják ki az információk cseréjére, a kapcsolatok látszólagos fenntartására.

Az elmúlt tíz év alatt kb. 100-150 fiatal házaspár a városba költözött /# főleg a legközelebbi városba, Érsekújvárba, ill. néhányan Komáromba, esetleg Pozsonyba/. A közelebb lakók hétvégeken, pénteken rendszert hazajárnak, vasárnap estig a szülőkkel töltik a hét végét, besegítenek a földiázásba. Számukra a városi lakás amolyan "átmeneti, kényyszerű szállásnak" bizonyul, s nem több a hétköznapi munka utáni pihenés biztosítására. A gyerekek hétvégeken, s egész nyáron a Szimón élő szülők felügyelete alatt állnak, ők maguk városban "vidékiek" maradnak, minden szállal a szülőfaluhoz kötődnek. A helybeliek szemében azonban már "városiasodtak", akik a helyi normákat nem fogadják el feltétel nélkül és teljes egészében, életmódjuk részben megváltozott, a valóságban sem ide, sem oda nem tartoznak már és még tulajdonképpen. Természetesen a szülők teljes anyagi és természetbeni /a konyhára való/ támogatását élvezik.

Főleg a városban lakók, de a helybeliek ~~szokás~~ változó életmódjukkal párhuzamosan kapcsolataikat, szokásaikat feladják, más tartalommal töltik meg. A "sáboros ünnepek"- a husvét, a búcsú, a karácsonyi ünnepkör - vallási és részben hiedelemhátterüket veszítve jó appropóként szolgálnak a családi, rokonsági összejövetelekre, az emberi élet fordulópontjai sokat veszítettek hagyományosságukból, itt is a presztízs növekedése a döntő tényező. Az erkölcsi és viselkedési normák lényegesen lassabban, de tendenciózusan átértékelődnek. Ami szivósan - apró módosulások és újításoktól eltekintve - még tartja magát, az^{ok} tulajdonképpen is a táplálkozási szokások.

A gyerekek szépen öltözöttek, ápoltak, jól tápláltak, csak a munkába való belenevelés fontossága, szerepe csökken. A gyerekekre fordított idő csökkenése arányában a számukra vásárolt tárgyak értéke arányosan nő. A tizenévesek ismerkedési és szórakozási alkalmai lényegesen megcsappantak, egyre több az idegenből származó házastársak száma, akik mind kevésbé akarnak és tudnak beilleszkedni a már felbomló, hagyományukat átértékelő közösségbe. A középkorúak - helybeliek, ingázók, városban lakók - szabadidejük csökkenése olyan nagy mérvű, hogy már a rokoni kapcsolatok fenntartása is nehézkes, akadályokba ütközik, a családok bezárulnak, részben önmagukba fordulnak, másrészt a falun kívül keresik szórakozásukat, pihenési lehetőségeiket. Az idősebbek, az öregek egyetlen célja a fiatalok, az unokák megsegítése, a nehéz munkát vállalni már nem tudók pedig - néhány kivételtől eltekintve - egyedül élnek, magányosan. A többgenerációs együttélés már csirájában sem található meg, kétgeneráció együttélése sem gyakori. Újabb jelenség az idős, egyedülálló szülő szeretetotthonba kerülése, ha a család végképp nem talál megoldást ellátására. Ha megoldható, akkor a gyerekek felváltva látogatják, étellel látják el, a tüzelőt biztosítják számára, s az érdeellentétek / az idős szülő ragaszkodik megszokott környezetéhez, a fiatalok önállóságukhoz / következtében az idősek feladatkörük hiján, hasznosságuk megkérdőjelezésével beletörődnek sorsukba.



As előzőekben vázolt folyamatok természetesen a mindenkori igényekhezé és lehetőségekhez alkalmazkodva módosultak. A közösség megtartó, irányító ereje azonban gátot szabott a gyors, látványos változásoknak.

E közösség folyamatos bomlásával a folyamatok is felgyorsultak, átminősültek. Az életmódbeli változások a mindennapi élet részeit és tartalmát is átértékelték, a közösségtől elszakíthatatlan egyén viszonylagos függetlenségével a szűkebb családot, a nagycsaládot, a rokonságon át magát a közösséget is érzékenyen érintették, érintik.

Az újonnan felállított értékmérők és normák nem helyettesítik a régit, abból keveset őriztek meg. A kontinuitás megszakadásával - a kis- és nagyobb közösségek egyaránt - új utakat keresnek, elbizonytalanodnak, funkciójuk veszélybe kerül. Értékek úgy értékelődnek át, hogy régi tartalmukat elveszítik, a viszonylatok bizonytalanságokkal telik.