



Gyűjtő: DE HOSS-FŐZSEF

Gyűjtés ideje: 1966.

TART: MÉHÉSZKEDEÉS ÉS GAZDASÁGI ADATOK
SOMOGYSZENTPÁL RÓL

36 lap, ~~1022~~

Földrajzi mutató: SOMOGYSZENTPÁL

Szakmutató: V.
VII.
XII.
XX.

Iratgyűjtő

MSZ 5617
PAPIRIPARI VÁLLALAT



KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁROZÁS

ÁTVEZETVE AZ EGTSEGES, LTK. 1022-OS TETÉLE ALÓL

M é h é s z k e d é s . a Nagyberkenyben

(Sömogy-szentpályai)

Szentpál és Varjaskér területén olyan a növényzet, hogy az kedvez a méhészkedésnek. Van sok növénye, amelynek nektárát és virágpórárt a méh jól tudja feldolgozni.

Van itt rekettye, amit bárkának mondanak, fűzfa, éger /berek/fa, a kifolyó forrásnál hársfák, kevés akác, bőven napraforgó, japán akác. A dűlők határain korábban sok akácfa volt. A növények közül a menta /régén a Nagyberkeny környékén nagy mennyiségben volt/. Ma is van a legelőkn: kökény, repce, lóherefélék és egyéb pillangósok, somkóró, iglice túske /legelőkn/ pipacs, buzavirág, beléndek, tisztosfü, gyűszűvirág, gyümölcsfák virágai /cseresznye, meggy, körte, alma, egres /köszméte/, tök, uborka, eperfélék /földiszeder, málna,/. Egyéb kerti virágok: szekfűk, tulipánok, a réteken sok vadvirág, amelyeket a nép nem ismer. A nagyberkeny apró szigetecskéin szintén sok virág díszlett.

A méhesek nincsenek túl közel a rétekhez, de nem is túl messze. Megvolt és megvan a kellő távolság a bogarak egészségben maradásához. A méhesek körül elhelyezett kis vályukban, a gazdasági udvarokban levő trágyadombok mellett levő kis vizes tócsákban, az övcsaternában mindig találnak vizet. A kutak körül megtalálják a nekik szükséges vízmennyiséget. Ezért van, hogy a legutóbbi időkig vidékről is szoktak méheket mézelésre hozni a határba.

Az itt megtelepedett új lakosok hamar felismerték a helyzetet, és a földművelés mellett törődtek a méhészkedéssel is. Meglátszik a nyoma az első adóösszeírások jegyzékén is. Így

1965-ben Szentpálon és Varjaskéren 21 méhkaszt irtak össze. /Orsz. Lt. Urbaria et conscriptiones Fasc. 38. No. 20.

1699-ben Szentpálon 60, Varjaskéren 24 /All. ltár Kaposvár, Összeírások 2./

1701-ben Szentpálon 60, Varjaskéren 24. /Orsz. Lt. Urbaria et conscript. Fasc. 29. No. 43.

1712. Szentpálon 63, Varjaskéren 12. /All. Lt. Kaposvár, C. 49./

1718. Mindkét községben 24-24 /Lt. i. C. 51./

1720-ban. Szentpálon 34, Varjaskéren 18. /Lt. i. C. 53./

1736-ban Szentpálon 10, Varjaskéren 6. /Lt. i. C. 145./

1740-ben Szentpálon 6, Varjaskéren 54 /Lt. i. C. 335/

1771-ben Szentpálon ---, Varjaskéren ---

1789-ben Szentpálon 14 kas, Varjaskéren ---

Adatok hiányában a kimutatást nem tudjuk folytatni. Az öregek emlékében úgy él a méhészkedés emléke, mint a lakosság kedvelt foglalkozása. Ugy emlegetik, hogy majdnem minden második házban volt méhes. A gazdasági viszonyok megváltozásával alább hagyott ugyan, de teljesen meg nem szűnt. A számok hullámszerűsége mellett egészen a mai napig találunk méhészkedő gazdákat.

Jelenleg két nagyobb méhes van a községben. Ezenkívül talán öthat gazdánál néhány család. A század elején Niklai Pálnak, Hosszu Martonnak, Fekete Sándornak /keledeánc/ volt nagy méhese. Az utóbbi István nevű fiának, az apa 35 méhes családjából már egy sincs. Amikor aziránt érdeklődtünk, hogyan jutottak idáig? Azt válaszolták: "egyszer meglépták tolvajok a méhest, attól az időtől kezdve nem volt szerencse házájuk." Évenként több-kevesebb család elpusztult. Végre is egységes maradt. Az elbeszélésekből az a benyomásunk támadt, hogy nem gondozták kellőleg a méheket. Csak pusztulás lehetett a sersük.

A régi szentpáliak és varjaskériek nem ismerték a kaptárokat. Szalma kasokban őrizték méheiket. A kas tompa kupban végződő szakajtó. Rendesen házilag készítették. Ha valamelyik gazda történetesen mégsem értett hozzá, mással fonatta meg. Össze nem tört rossz megnevesített szalmáját, zsupját, kb. 10 cm. hosszú hüvelykujj vastagságú bőrhüvelybe dugták s azon vezették keresztül. A hüvelyben hengeralakúvá formálódott, abból kihuzva megnevesített fűzfahánccsal átkötötték, de úgy, hogy az átkötéskor váltó varróöltéssel az előző sorhoz rögzítették. Ha a fűzfaszál vastagabb volt, kettévágták. A fonást a kas felső csucsánál kezdték s úgy mentek tovább, hogy mindig szélesebb legyen. Drótot nem szívesen használtak a szalma tekerések összefűzéséhez, mert ha vékonyabb volt, hamar elszakadt. Ha pedig vastagabbat vettek hozzá, amikor a szalmán áthuzták, nyílást hagyott maga után. Így alkalmat adtak a molypillének, hogy becsuszson a kasba. A kas felső részében kereszt alakjában olyan hosszú erős pálcát huztak át, hogy a kötésen kívül is kiálljon. Az eljárásnak kettős célja volt. Az egyik az, hogy megkönnyítse a méhek munkáját, mert a pálcához könnyebben tudták hozzáépíteni a lépet, mintha egészen elejétől kellett volna kezdeni. A másik a szállítási könnyebbség. A pálcákat megfogták és azok segítségével, minden nehézség nélkül kényelmesen lehetett egyik helyről a másikra vinni. Aztán a kasok kiürítése alkalmával is jó hasznukat vették. Amikor a pálcákat a kasból kihuzták a lép nem töredezett össze. Kiemelése simán és szaporán ment végbe. A kas mindig télen készítették el, hogy a tavasz beköszöntésekor a szükség szerint azonnal használatba lehessen venni. Használatuk a század eleje körül szűnt meg a kaptár bevezetésével. Mindazáltal teljesen nem tudta kiszorítani, mert a fiasztatáshoz még sokáig alkalmazták.

A kasok elhelyezése a terepviszonyoktól függött. Akinek csak egy-két család méhe volt, az a zöldéséges kertben helyezte el. Ducokra deszkát fektettek s azokon helyezték el a kasokat. Azt a részt, ahol a kas a deszkával érintkezett sárral erősen betapasztották, hogy egész, vagy más féreg kárt ne tehessen a bogarak között. Mások ugyanilyen módszerrel a pajták üstöke alatt készítették helyet. Itt az időjárás viszontagságai ellen jobban védve voltak. Ismét mások az udvar csendesebb, szélről védettebb helyet biztosítottak számukra. A nagyobb üzemet fenntartó méhészek a szőlőjükbe vitték a méhcsaládokat, vagy otthon készítették számukra tetővel fedett, erre a célra alkalmas helyiséget.

A kasba fogott méhekkel a régiak nem sokat törődtek. A kis bogarak vizet találtak a kutak mellett elhelyezett favályukban. Némelyek vízzel telt kisebb edényeket tettek a kasok elé, vagy kis favályút készítették számukra. A vízbe vékony faágat, nádszálat fektettek. A méh rászállva felvette a maga számára szükséges nedvességet. Sok méhet lehetett látni a trágyadombok mellett található kis pocsolyák szélén.

Nagyobb munkát a rajzás lebonyolítása jelentett. A nép a méhészetben ezt a fontos mozzanatot "eresztés"-nek nevezte. Abban állott, hogy a kas népe, ha erősen elszaporodott anyát nevelt s azzal együtt a méhcsalád egyrésze elhagyta a többieket. Kirepült az anyával együtt. Az új család letelepedett a közelben valamelyik fa ágára. Összefogása néha nagyon körülményes volt, különösen akkor, ha magas, vagy nehezen megközelíthető helyen szálltak le. Kiabálással, erős csengetéssel, kapák, rossz pléhedények ütögetésével zajt csaptak, hogy a mielőbbi megtelepedésre serkentsék őket. Voltak akik a gyerekek vizipuskájával vizet fecskendeztek feléjük, vagy a föld porát szórták feléjük, de még úgy is megtörtént, hogy a közelebbi vagy távolabbi szomszédok fáját választották megtelepedési helynek. Ennek

ellenére mégis megtörtént, hogy ha a felkerekedettek nyugtalanab-
bak voltak, nem szálltak le sehoya, s minden ügyeskedés ellenére
elhagyták a falut, s valamelyik közelebbi erdő egyik fa odujában
kezdték új életet. Ha az anyaméh valamelyik fán megtelepedett, a
méhészek megvárták, hogy a régi családból kiváltak úgy ahogy egy
csomóra összeverődjenek. Amikor ez megtörtént, akkor következett
a rajzás legnehezebb része a kasbavétel. Így jártak el: Egy kast
belülről megtisztították. Szalmát füstöltek benne. Utána sósviz-
zel befecskendezték. Nyílásával fölfelé álló helyzetbe tették.
Alulról kétágu pózna hegyes végeit beleszurták. Erős férfi a föld-
ről vagy létrára lépve a méh-gomolyag alá tartotta, s a méheket
óvatosan belerázta. Ha a műveletet egyedül nem tudta elvégezni,
más valaki volt aki az ágon csüngőket a kasba rázta, amikor a lét-
rán vagy a földön állónak csak az az egyetlen dolga volt, hogy a
kast erős kézzel tartsa s a leeséstől megóvja. A földre érve az
új családot elhelyezte végső helyére a deszka polcon s a kas al-
só szélét a polccal való érintkezésénél lesároztta.

His Babona is fűződött a rajzáshoz. Amikor a méhek az ágon
csüngtek, a családhoz tartozó öregasszony levetett és kifordított
alsószoknyáját két vállára terítve kisszéken a fa alá ülve meg-
várta az egész eljárás végét. Miért tették, erre a ma élő utódok
nem tudnak magyarázatot adni.

Némi körültekintést kívánt a méhek téli élelmének biztosítá-
sa. A kérdést úgy oldották meg, hogy az akkor ismert eljárást kö-
vették. Még a hidegidő beállta előtt többször megvizsgálták elég
erős-e a raj. A kasban levő méhek zümmögéséből, a ki-be repülések
gyakoriságából következtettek a méhosalád egészséges voltára. A
méz mennyiségét úgy igyekeztek hozzávetőlegesen megállapítani, hogy
az ősz közeledtével a teletésre kiszemelt kasokat többször kissé
megemelték. Súlyosságukból iparkodtak megállapítani, vajjon elég
lesz a tavaszig a gyűjtött mézmennyiség. A volt méhészek büszkén
mondogatták előttük: "a mi időnkben nem kellett a méheket télen
etetni". Igazuk van, nem is értettek hozzá.

Felügyeletet és ellenőrzést kívánt a méhek megvédése kárte-
vők ellen. A molypille károkozását ismerték. Nem volt titok elót-
tük a halálfejű lepke pusztítása. Tudták, hogy a méhek tudnak vé-
dekezni ellenük. Kifeszítik, szárnyát leragasztják, s ha megszűnt
élni, potrohát megnyitják s az elrabolt mézet kiszedik belőle.
Hulláját meg darabokban kihurcolják maguk közül. A cinkék, fecskék
ellen nem tudtak küzdeni, mert azok reptükben fogták el méheiket.
A darazsakra nagyon haragszanak a méhek. Mondogatják az öregebbek.
Ha egy valahogyan bejutott hozzájuk, rövid uton, irgalmatlanul el-
bántak vele, s kilökték maguk közül hulláját. Nagyobb veszedelmet
jelentettek a harkályok, mert kivágták a méhkas oldalát és a mé-
zet is elhordták. Védekezni nem tudtak. Ha az ember idejekoráj
nem vette észre a bajt, pusztulás volt a sorsuk. A vadméhek még
nagyobb ellenségei voltak a méheseknek. Eseteket tudnak mesélni,
amikor az idegenből betört méhekkal milyen harcot vívtak a hely-
beliek az élelem megvédésére. Megtörtént, hogy egy azon méhes csa-
ládjai is harcba keveredtek egymással. Olyan éles volt a küzdelem,
hogy szinte életképtelenné vált több kas népe, az életbenmaradtak
alacsony száma miatt.

A méhészek saját készítésű bádogg/szúkitók alkalmazásával véd-
ték méheiket. Később már üzletekben is lehetett beszerezni. A pil-
lék ellen jól bevált eszköz volt, mert szűkre szabott nyílásain a
méh át tudott menni, a pille nem. Augusztus hónaptól kezdve okvet-
lenül feltették, mert a halálfejű lepke ekkor kezdett tolakodóan
fellépni. A falusi méhészek ismerték a nád-szúkitót is. Ugy készült,

hogy a kas röplyukját puha sárral betapasztották. A nyers sáron nád-szálakat vezettek keresztül. Amikor a sár kissé megszikkadt, a nádat kihúzták belőle. Az így keletkezett nyíláson keresztül a bogarak közlekedhettek, az ellenség azonban nem fért hozzájuk.

Az ellenségen kívül ismerték-e a letűnt időkben a méh betegségeit /gyomorhaj, nyulás költésrothadás/ nem tudjuk, de nem is tartjuk valószínűnek. A kas belső életét nem tudták megfigyelni. Egyszerűen tudomásul vették a tényt, ha méheik elpusztultak. 1720-ban Tótszentpálon és Varjaskéren 52 méhkas volt, 1736-ban csak 16. A külső körülmények nem változtak. Méhlegelő is maradt a régi. Az emberek kedvüket sem vesztették, hisz 1740-ben Szentpálon megint 6, Varjaskéren 8 volt a méhcsalád. 1736-ban valami nagyobb mérvű méhbetegségre kell gondolnunk.

A hideg idő beálltával megszűnt az élet a méhesekben. A gazdák elhasznált ruhadarabokkal takarták be méheiket. Nem is zavarták pihenésüket. Némelykor mégis körülnéztek köztük. Az egerek vajjon nem tettek-e kárt azzal, hogy a kasokat átrágták és benne fészket vertek.

Az ember méheit azért tartotta, mert hasznot akart húzni munkájukból. Természetszerűleg felvetődik a kérdés, hogyan jutott a mézhez.

A somogyiszentpálik két módot ismertek. Az egyik volt a kidobolás. Így történt: akkora gödröt ástak, amelybe egy kas belefért. Füstöt fújtak a kasba, a méhek e miatt nem jöttek ki. Most a kast megfordítva a gödörbe állították nyílásával fölfelé. Másik kast nyílásával lefelé ráhelyezték a földben levőnek nyílására. Kis kapcsokkal összefogták őket. A két érintkezési helyet kendővel vették körül, hogy a méhek ki ne jöhessenek. Azután a mézzel tele kast, kis pálcával gyengén ütögetni kezdték. A zajra, a nyugtalanításra a méhek felvonultak a felső, az üres kasba. A folyamat befejezése után a felső, az üres kast rendeltetési helyére állították. A kidobolást csak az esti órákban lehetett végrehajtani, amikor a méhek már megszüntették a kirepülést. Vagy reggel, kora hajnalban a munka megkezdése előtt. A kidobolás módszerét községeinkben igen kis mértékben alkalmazták. Egy legfőbb két méhészt gyakorolta. Azt a babonát fűtötték hozzá, hogy a méhek az átvonulás alkalmával elviszik a szerencsét.

Községünkben bevett szokás szerint a kénezés volt az általános gyakorlat a méz megszerzésére. Rendesen vagy a hordás befejezése után este, vagy reggel szürkületkor a méhek kirepülése előtt hajtották végre. 25-30 cm. mély kör alakú gödröt ástak. Behasított pálca közé két lépet állítottak olyan erősen, hogy könnyen elmozdítható ne legyen. A kénezés előtt füstöt eresztettek a kasba. A méhek erre a kas felső rétegeibe húzódtak. A polcra leemelve a gödörbe a kénlap fölé állították. A röplyukat és a kas szélét puha földdel betapasztották. A méhek menekülni nem tudván, odavesztek mindnyájan. Körülbelül negyedóra múlva megveregették a kas oldalát. Az elpusztult méhek a kas alá hullottak. Ott el is földelték őket. Aztán kezdetét vette a lépek kiemelése és további felhasználása, vagy értékesítése.

Érdekes jelenséggel találkozunk itt. A mi két községünk népe éllemezésre vajmi csekély, szinte elenyésző csekély mértékben használta a mézet. Akadt egy-két férfi, aki édesen szerette a bort fogyasztani. Az mézet tett poharába s azzal izesítette italát. Nagyobb kelendőse volt a gyógyításban. Különösen daganatok kifakasztására használták embernél és állatnál egyaránt. Hüléses megbetegedéseknél, főleg légcsőhurutos bántalmaknál szokták alkalmazni folyadék alakjában.

Matusek István asztalos felesége Berta Rozália saját előadása szerint méhcsipéssel gyógyította 20 év körül levő tanult fiát, rendszeres kezelés mellett. Kezdte karjain 3 csipéssel. Felment egészen 20-ig s a fiatal ember egészségi állapotában jelentékeny javulás állott be. Hasonló szerencsével járt el egy nővel is, aki az említett kurával meggyógyult. Harmadik embert is gyógyított. A közbejött háború

miatt nem tudta folytatni kísérleteit.

Nagy kedveltségnek örvendett a méz a karácsonyi ünnepek alkalmával. Nem volt család, amelynek asztalán méz ne lett volna. Ha valaki rokonaitól nem karott, a boltban vásárolta meg, vagy más módot kerített a megszerzésre, de a méznek meg kellett lennie.

Rendes körülmények között a somogyiszentpáliak a mézet lépesméz alakjában értékesítették.

Amikor az esztendő szeptember 8. és 10. között járt, - itt úgy mondták Kisasszony és Mária neve napja között - Ámon Sándor, Wágner Károly, Gömbös István, Csollán János marcali lakosok megjelentek Szentpálon és Varjaskéren. Érdeklődtek, kinél volna a két faluban eladó méz és milyen mennyiségben. Az előre megállapított napon a mézeskalácsosok kocsin kiszálltak és összevásárolták a nekik szükséges mennyiséget. Gömbös István 20-25 métermázsát, Csollán valamivel kevesebbet, Wágner Károly 30-35 métermázsát, Ámon Sándor a legöregebb mester még többet. Soknak tűnik fel ez a mennyiség első tekintetre. A bábos azonban nemcsak süteményt készített. Üzletének forgalmához hozzátartozott a márc, mézsör és viasz elkészítése és árusítása is. Ezért kellett neki nagyobb mennyiségű lépesméz. S ez nyomta a mázsát.

Otthon a lépesmézet nagy rézüstbe tették. Melléje kádat helyeztek s az üstöt kezdték melegíteni. A meleg hatására a lépből kifolyt a méz. Külön edénybe tették s a mézeskalács, a báb sütéséhez használták fel. Ebből készült az édes márc is. Magában véve sűrű lett volna, azért kevés vízzel hígították, hogy iható legyen, de édességét el ne veszítse. A márcot a méz színéhez hasonló sötét színű izléses kis poharakban szolgálták ki. Hogy frissebb legyen jeget is tettek a pohárba. A falusi gyerekek, meg a nők itták a bucsu napján nagy élvezettel. Nemcsak frissítésre volt jó, orvosság is volt a márcban. "Mellbajosok"-kal itatták hosszú időn át s azt tapasztalták, hogy meggyógyultak tőle a betegek.

A melegítéssel a lépből nem minden méz csurgott ki. Ami még benne maradt a léppel együtt, a tiszta méz tetejére szállt. Azt úgy távolították el, hogy az üstöt tiszta nagy kádba rakták át. Vizet öntöttek rá. Hat órai áztatás után az édes levet leeresztették. Ez már ritkább volt a szinméznél. Az eljárást tovább ismételték még kétszer, esetleg háromszor is mindaddig, amíg édes lé folyt belőle. A kimosott levet félretették. Tavasszal megfőzték, úgy hogy két órán át forralták. A kihülés után két hétig pihentették. A folyadék ez alatt az idő alatt megerjedt. A folyamatot a bábosok annak tulajdonították, hogy a virággal bizonyos élesztőgombák is kerültek a mézbe, amelyek az erjedést okozták. Két hét után a nyert mézlevet leszűrték, megfejtették és hordókba tették. Ez volt a mézsör, a bucsuk nevezetessége. Magas szeszfoka miatt hamar megártott annak, aki nem szokott hozzá. Fél liter elég volt egy férfinak, megérezte, hogy ivott. Aki pedig nem tartotta meg a kellő mértéket, még másnap is nehezen tudott rendbe jönni. Fogyasztása a múlt század nyolcvanas éveinek közepe táján kezdett erősen elterjedni, amikor filokszéra fellépése után a szőlők elpusztultak. Ámbár ez a csapás községeinket abban a fokban nem sújtotta, mint másutt, akár Kéthelyt is. A szokás mégis ide is eljutott.

A nők is szívesen megitták. Természetesen nem tisztán, hanem mézzel vegyítve. Az öreg mamák még nagyon sokáig, a legutóbbi időig, bucsukor, Vendel napján szokták keresni a "sermárc"-ot. Így hívták tótul a mézsört.

Az utolsó áztatáskor visszamaradt anyagot nem dobták el. Tovább főzték. Utána kipréselték. Tömör terméket a viaszt kapták belőle. A régi szép, finom sárga gyertya ebből készült.

A saját használatra visszatartott lépesmézből egyszerűen kézzel, marokkal nyomkodták ki a mézet. Aki gondosabban akart eljárni, az a

mézsejt külső falát késsel lekaparta. Cseréptáljára két pálcát tett. Ráfektette a nyílt tálra s kenyérsütés után betette a kemencébe. A meleg hatására a méz a tálba lecsurgott. Azután hasonló eljárással a lépet másik oldalára fektetve, s innen is kivette a színmézet.

Az üres lépet a háziasszonyok sem dobták el, hanem belerakták ritkaszövésű zacskóba. Meleg vízben addig főzték, amíg jól megpuhult. Ekkor két pálcá közé fogva nyomkodni kezdték. A cseppfolyóssá vált lép a zacskón keresztül cseppekben hullott a hidegvízes tálba. Utána csomóra is állt össze, majd lefözlötték és megszárították.

A megmaradt törmelékét a sonkolyt, a szövésnél hasznosították. Többször végighúzták a szövőszékre kifeszített fonalon, hogy a szövőszék bordája össze ne tépje.

A saját használatu viaszból rakták fel a mintákat a piros tojásra.

Viaszgyertya készítéssel rendes körülmények között nem foglalkoztak a nők. Az első nagy világháború alatt azonban igen. A felmelegített viaszt vastag bürökszárba öntötték. Lehűtötték. Ezzel világítottak.

12-379
1022

A század első évtizedeiben a fiatalság megelégedett azoknak az apró kis szövegeknek előadásával, amelyeket pásztorjátékok néven ismernek. Karácsonykor a Betlehemi bakter című darabocskát szokták előadni.

A huszas években a tanítók /Szabady Sándor, Szélessy Margit stb./ szervező munkájára megalakították a műkedvelők gárdáját. Éveken át adtak elő kisebb nép-színműveket. Ezek voltak: a Tolonc, /1931/, A levante, Ne játsz a csókkal, Juhászlegény, szegény juhász legény, Piros bugyelláris, Gyászvitézek /1933/, Gyimesi vadvirág /1930-34/, A vén bakancsos és a fia, Csókos huszárok /1940/, Legyen úgy mint régen volt /1940/, Huszár szerelem /1937/, Hege-dű /1947/. Az előadások színhelye eleinte a Polgár-féle vendéglőben volt. Később bevonultak /a községháza/ ma Tanácsház nagytermébe. Az épületet a folyosó nyugati felének egész hosszában a gyűlés-terem töltötte be. Itt tartották az előadásokat. A színpadi emelvényt a bakokra helyezett deszkák alkották. Az ülőhelyek ugyanilyen szabásuak voltak. A különbség abban mutatkozott, hogy kb. 80 cm.-rel magasabban állott. Az új iskola elkészülése után a régi iskola-termet átalakították kulturteremmé. Itt állították fel az új beépített színpadot Budai Ferenc ács és Posza József kőműves vezetésével társadalmi munka formájában.

A műkedvelők lelkesen dolgoztak. A falu népe megkedvelte őket. Hirük, nevük a környékre is eljutott. Sáriiba, Táskára, Niklára, Balatonujlakra meghívták őket előadások tartására. Ilyenkor a községbeli önkéntes fogatosok adták a fuvarát. Elszállásolásukról a meghívók gondoskodtak. A mai kulturterem létesítése idején a színpadot oda vitték át.

A szövés technikája.

A dorongfa gömbölyűre faragott jó vastag fa /a szövőszék szélessége szerint./ Erre huzzák fel a sodrott szálát. Régen lenből házilag készítették. Ma az üzletekben szerzik be. A dorongfától lefelé, kis távolságra van a feszítőfa, a szálak egész szélességében. Egy esetleg kettő, hogy a szálak, amelyek egymás alatt párhuzamosan haladnak, össze ne kuszálódjanak. A szál belemegy a nyüstbe. Két egymás mellett álló nyüst van. Mindegyik szabadon mozog. A hálószerűen összeállított nyüst téglalap alakú kötött háló, 2 szála van. Felső vége felé kis lyukat kötnek anyagából. Azon keresztül vezetnek egy sodrott szálát mindkét nyüstben. Innen kerül a két szál a bordába, de itt már két szál van a bordában egy fog között, mert a 2 nyüstből kilépve 2 borda pálcá közé 2 szál, sodrott szál kerül egymás mellé. Amikor a 2 szál átmegey a bordán, egy kis gömbölyű pálcára kerül, a kötőfára. Ehhez kötik az összes szálakat, amely kötőfát spárgával hozzákötnek a kis dorongfához. Most már megkezdődhet a szövés munkája. Éspedig a szövőnő rálép az egyik nyomófára. Erre a nyomófa-hoz kötött nyüst felemelkedik, s vele együtt a lyukban levő odafűzött szál. A másik lent marad. A kettő között egy kis üresség támad. Át lehet dobni a hajócskát, ami viszi a bélszálát, ami viszi magával a bélszálát. Akkor rálép a másik nyomófa-ra. Akkor a másik nyüst emelkedik fel. A bordák előtt a bélszál a két szál között marad és nem tud feloldódni. A verőfát hozzátűk a bélszálhoz, attól lesz sűrű a vászon. Ezt az eljárást számtalanszor megismétlik.

A szövőszék részei.

- 1./ A felső dorongfa. Erre tekerik fel a fonalat.
- 2./ Az alsó dorongfa. Erre tekerik fel az elkészült vásznat. Ezen van egy kerék, amelyet forgatni lehet. Ennek segítségével tekerik fel a kész fonalat.
- 3./ A fonalat ráhelyezik a dorongfára kifeszítve. A fonal párhuzamosan áll egymástól a dorongfa vastagsága szerint kis távolságra. A fonal vége a keskeny léchez van erősítve, melynek neve kötőfa. Ehhez van kötve a kezdőszál.
- 4./ A nyüst két karikához kötve. Működés közben ennek segítségével emelkedik és süllyed, függőleges mozgást végez. A nyüst alsó része össze van kötve két nyomófa-val. 2 nyüst van. Amikor fel és lejár akkor kötődik össze a fonal.
A nagy nyüstön vékony rudon hálószerű fonalszálak csüngnek kifeszítve. Alsó végükön is a felsőhöz hasonló rudhoz vannak rögzítve. A szál felső részén lyuk alakú gömbölyű nyílás van. Ezen megy keresztül a fonal a bordához.
- 5./ A borda kb. 60 cm. széles 10 cm. magas vékony lécből való üres téglalap, amely 1 milliméter távolságra vékony, függőlegesen mereven álló nádszálakkal van kitöltve.
- 6./ A borda bele van illesztve a verőfába. Ez nyomja hozzá a keresztben haladó szálát a hosszában kifeszítetthez.
- 7./ A nyomófa 2 drb. hosszú deszka, felváltva végez fel és alá felé függőleges mozgást. Madzag segítségével van összekötve a nyüsttel.

Felszerelése

8./ Hajócska. Belül üres, kis csónak alakú eszköz, a szövés alkalmával ezt dobálják jobbra-balra.

Cséve. erre van felcsavarva a belfonál, az átdobálásakor ebből jut a fonál lekötésére a szál. Egy deciméter hosszú nádszál.

Emelő deszka, himzésnél használják a két sor távoltageására.

Kis nyüst. "Himzés"-nél használják. A barna szálnak alá van vetve a fehér szál.

Himzés.

A borda előtt felszedett szálak közé /felszedett annyit jelent, mint fel vagy megszámlált szál/ emelő deszkát teszünk és ezzel magasabbra emeljük a szálakat. A borda mögött ismét felemeljük a fent levő szálakat. Ezt azért kell megtenni, mert a borda mögött levő fehér szálak nincsenek felemelve. Akkor a borda előtt levő emelődeszkát kivesszük. Most átdobjuk a csévét a színes pamuttal a föntlevő és a lent levő szálak között. Akkor hozzáverjük a verőfával a vászonhoz. Akkor rálépünk az egyik nyüstre, akkor az felemelkedik. Akkor a 2 sor szál között átdobjuk a fehér pamutot. Most ismét hozzáverjük a vászonhoz. A fentlevő szálakat felemeljük, a lentlevő és a föntlevő szálak között áthúzzuk a zsinórt, amely olyan hosszú, mint aminőt a minta kíván. A szálakat a zsinórral hozzáerősítjük a pálcához, azért, hogy ne kelljen újra szedni a mintát. Ezt annyiszor ismételjük, ahány nyüstös a minta. /Egy nyüst egy sor minta/.

Ha újra akarjuk szőni a mintát, egy pálcával felemeljük a fentlevő szálakat. Aládugjuk az emelő deszkát és akkor átdobjuk a fent és lentmaradt szál között a színes pamutot és így megy tovább. Ezt annyiszor kell megismételni, ahányszor a minta kívánja.

A pálca arra való, hogy ne kelljen megegyeszer szedni a szálakat, hanem csak felemeljük vele azokat a szálakat, amelyeket hozzá kötötünk.

S z ü r e t.

Nem tartozott a nyomásos gazdálkodás keretébe. Minden gazda akkor szüretelt, amikor jónak látta. Ha esős volt az ősz és azt tapasztalták, hogy a szőlő kezd kipattogni, korábban szüreteltek. Nem is egy útemben. Akinek különböző fajta szőlője volt, alkalmazkodnia kellett a fajta idejéhez, amely különböző időre esett. Akárhogy alakult a helyzet, de kukoricaérésre minden szőlősgazdának csipős mustjának, jobb esetben új borának kellett lennie.

Amikor a család a szüret napjában megállapodott, megtették az előkészületet. A gazda rendbe tette a borospincét. Amelyik hordó rásworult, kimosták, kiforrázták, amelyhez tiszta vizet, vagy ha kellett, mosószódat használtak. Ha a hordó penészt kapott, elvitték a kádárhoz, kikaparta, kifüstölte. Csak aztán került bele a must. Megbízhatóvá azonban ezek után sem vált.

A hordók kimosása után nyílásukkal a föld felé fordítva két vastag lécre fektették. Nemcsak azért, hogy a víz kifollyon, hanem azért is, hogy a levegőn annál jobban kiszáradjon és a ként még inkább befogadja. A borvályut, vagy a tőtikét, amelyekkel éppen rendelkeztek, kimosták, a muszokolófát az egész éven át rátelepedett portól megtisztították. A présházban a munkának megfelelően elhelyezték a szüretelő nagykadat, közelébe a eschrét, majd a prést.

A gazdaasszony beszerezte a szüretelési ebéd számára az elmaradhatatlan birkahúst, megsütötte a diós, vagy mákos "bundás" kalácsot /költ tésztát/. Elvégezte a szüretelők meghívását. A férfimunkások munkába fogása a férfiak dolga volt.

A szüretelés nem napszámberért végzett munka volt. Ha a családtagok többen voltak s megfelelő koruk, azok végezték. Ha ilyenek nem voltak, a rokonok, jó barátok, szomszédok családjai. Vagy a község pásztorembereinek feleségei, nagyobb gyermekei, vagy olyan családok, akiknek nem volt szőlője.

A szüretelők megszerzése meghívás útján történt, akár csak a lakodaloméra. Olyan komolyan is vették. Annyira, ha nem hívták meg azt, aki arra számított, utólag szemrehányás alakjában szóvá tették.

A szüret hangulatos ünnepszámba ment, amelyből nem ugyan a munkából, de az örömből a gyerekek is kivették részüket. Ezen a napon az iskolában nem volt tanítás.

A meghívottak szorgalmasan dolgoztak. Munkaközben nem hiányzott a nóta sem. Ezt elősegítette ahol csak lehetett az előszüret is, amit a jókedv biztosítására rendeztek. Egyéb dolgok mellett puderáltak is. Szövege ilyenénképpen hangzott: "a háti hegyi pásztorlányok, piros rózsaszálak, vacsorára paradicsomot főztek hujjuju, huhu."

A meghívottak étkeztetése a szüret jellegét viselte magán. Külön reggelit nem adtak. A szüretelők kenyeret, gyümölcsöt, vagy szőlőt ettek. Esetleg héjas krumplit szőlővel. A férfiak az előszüretből származó forralt ujbort itták. Ha nem volt, forralt musttal is megelégedtek. Ebédre birkapörkölt, vagy gulyás járta. Utána az előzőnap megsütött tészta, hozzá édesmust. Külön vacsorát nem főztek. A déli bőséges maradékból futotta még a munka végétével is.

A szüretelést legtöbbször asszonyok, felnőtt leányok és fiuk végezték, férfiak ritkán. A szedés úgy történt, hogy a szőlősor elejére álltak s a tőkék irányát követve haladtak előre. A fürtöket a kocsánynál vágta le a töről s az előttük levő kis teknőbe dobták. Főzött kosár használata az újabb időre esik. A kis teknő helyett utóbb a ma "vájling"-nak nevezett főzésnél használt zománcos edényt is alkalmazták.

Amikor az edény megtellett a szüretelő a prэшházba vitte. Nagyobb szőlőtulajdonosok gyorsabb lebonyolítás okából csöbröt vittek a szedés helyére. Innen a fűrt hamarabb jutott a teknőből nagyobb edénybe. Két férfi szolgafát húzott keresztül a csöbör két fülén. Ennek segítségével cipelték a pincéig. Puttonyt nem használtak, mondogatták: nekünk nincs anyyi szőlőnk, hogy puttonyra és puttonyosra lenne szükségünk.

A prэшházban 2 férfi átvette a szedést és beleöntötte a nagy kád mellett levő csöbörbe. Ott mindjárt munkába is vette. A kezében levő fasulyokkal erősen nyomkodni, "maszikolni" kezdte, hogy a szőlőfűrtök szétpattanjanak. Az eljárás addig folyt, amíg a csöbör megtellett. Amikor ez megtörtént, a két férfi a csöbröt átemelte a mellette levő nagy kádba. Abban az összezuzott szőlőt még kétszeres, háromszoros forgatással még jobban összetörte, hogy minél több anyag férjen a kádba. A leirt folyamatot addig ismételték, amíg a tőkéken szőlőt találtak. Ha egy nagy kád nem volt elég kettővel dolgoztak. Ilyesmire azonban kevés gazdának volt szüksége. Akinek 15 akó bora termett, jómódu ember hírében állott. Amikor minden összetört fűrt a kádba került, a szüret első szakasza véget ért.

A legtöbb szőlőtulajdonos végzett egy nap. Az est beálltával ha csak fehér szőlője nem volt, a pincét bezárták, mert a préselésre várni kellett.

A vacsora, vagy a záróétkezés után átvették munkájuk jutalmát, egy üveg mustot és a szedőedényt tele szőlővel. Nem nagy érték. A család amely kapta a küldő megbecsülését látta benne.

A szüretelés folytatása a fűrtök összezuzódása után néhány nap múlva folytatódott. Addig várni kellett, hogy a megzuzott szőlőszemek megerjedjenek. Az erjedési folyamat vége az időjárástól függött. Enyhe, meleg napokon hamarabb 2-3 nap múlva bekövetkezett. Ha a szőlő cukortartalma nagyobb volt, hűvös időjárás mellett tovább kellett várni. Várni kellett a bor minősége miatt. Az erjedés következtében oldódtak ki a szőlőszemekből azok a vegyi anyagok, amelyek a bor színetét, ízét, szeszfokát meghatározták. Az erjedés végét az mutatta, hogy a szőlőkacsa, kocsánja és héjja a must fölé emelkedett "megbundásodott". Azután még egyszer-kétszer a felszínre emelkedett anyagot megfordították, tovább érlelték. Amikor már egészen megpuhult, akkor kezdték a préselést. Hogy a folyadékhoz könnyebben hozzájussanak, ritka kötésű, fületlen kosarat nyomtak a megerjedt mustba. A must keresztül folyt rajta, a szemeket és a fűrtök kocsánját visszatartotta. A leszűrés megtörténte után ezt az első levet káforka segítségével sajtárba öntötték. Onnan egy széles vályun keresztül a hordóba jutott. Mindezek végén a megmaradt sűrű anyag a présbe került, amely kinyomta belőle a megmaradt levet. A garatban maradt kifacsart anyagot a törkölyt a megszokott mód szerint tárolták a felhasználásig.

A most leirt szüretelési eljárás csak színes borra állott. A fehér bornál a mód más volt.

A fehér szőlőt nem sulyokkal zuzták meg, hanem amint a pincébe értek vele taposó zsákba öntötték. A zsákot megfelelő zsákba tették. Mindjárt kitiporták s a kifolyó nedvet hordóba öntötték. Ez volt az első lé. A visszamaradt törkölyt kipréselték. A kifolyó mustot második lének nevezték. Voltak akik ezzel sem elégedtek meg, hanem a kipréselt törkölyre vizet öntöttek. Az megpuhult. Utána még ezt is prés alá fogták. A most kapott folyadék fanyar volt. Talán nem is nevezhetjük mustnak, inkább csigerének.

Amikor a préselés véget ért, a pincét rendbe tették, a hordók nyilására szőlőlevelet tettek, s távoztak.

Ezután még egy munka várt rájuk: a szőlő bekapálása. Ideje attól függött, mennyire haladtak egyéb munkájukkal. Volt aki, szüret

után mindjárt elvégezte. Akinek köztese volt a tőkék között, meg kellett várni, amíg azokat is eltávolították onnan. A bekapálást rendes borjuszájú kapával végezték. Ujabbán ekével töltik be a szőlőt. Nem mintha jobb volna a kapálásnál, mert az állat kitöri menetközben a karót. A szántásnál meg, ha mélyebbre állítják az ekét, könnyen megsérül a tőke fagyökere. Aki mindezek ellenére mégis teszi, csak azért áll rá, mert gyorsabban végez vele.

Adatsustgáltatik a nőbiművelés fejéretér.

Varga János (nyarva)
Molnár József (buda)
őv Péter Ferenc (kone)
Kovács Jánosné (balala)
Kovács János (balala)
Bula László (szjedo)
Lengyel István (csena)
Lengyel Istvánné (csena)
Béla István
Bogdán István (bábo)
Kovács Gábor
Tóth János (cseskes)
Miklós János (mutica)
Pócs István
Farkas László
Harangzó Imre
Andros László
Babodi László
Buda Ferenc
őv Hosszú Mártonné
Miklós László (gaspár)
Bogdán István (pár-jara)
Harangzó Imre
Tóth István (tyutyó)

A bor és pálinka mint orvosság.

Hülés ellen a törkölyt vízben megfőzték. A belőle kapott melegvizbe beleültek.

Daganat ellen vörösbomba áztatott ruhát a daganatra tettek. Ugyanezt tették a fehér borral is.

Gyomorfájás ellen orvosságként bárt ittak. Ugyanezt tették a nők is. Ha a sértés emlői megdagadtak, pálinkás ruhával dörzsölték. Gyulladássos megbetegedéseknél általában szerették a pálinkát használni.

Vérhasnak ugyancsak pálinka volt az orvossága. Gyógyították vörösborral is. Ez esetben keményítőt is főztek bele.

Csizmatörést fehérbor seprőjével borogatták. Vagy 10 perctől fél óráig forrásban levő mustba dugták lábukat.

Rheumát, vagy ízületi gyulladást úgy gyógyították, hogy forrásban levő mustot csöbörbe öntöttek, s abba ültek bele. A kezet is így gyógyították, csak a musttal telt edény volt kisebb.

Dagaratot fenyőmagos pálinkával történő mosogatással is iparkodtak megszüntetni.

Gyomorfájás ellen használták a pálinkát is úgy, hogy békarokka fűvel összefőzték. A betegnek 2-3 napon át ezt kellett innia. Gyomorfájás ellen a csallán levelének összefőzésével és ivásával védekeztek.

Viszketegségnek szesz volt az orvossága úgy, hogy a viszkető felületet előzőleg sósvizzel lenosták, azután szesszel bekenték.

Akinek szagos szája volt, annak 3-5 db. szárított diófalevélből készített teát kellett fogyasztania.

Forrázás ellen nyers tojással, vagy oltott mésszel bekenték az égett sebet.

Korpás fejet úgy gyógyították, hogy borban főzött, vagy megáztatott fenyőfa ágat tettek a fejére.

A kutyamarás helyét fehér borral, kimosták és megszáritott és megtört kőrishogár porával behintették.

A méhcsipés helyét pálinkával mosogatták.

Szengyulladás esetén a kinyitott szemre pálinkás ruhát tettek borogatás alakjában. Legalább 3-4-szer kellett megismételni.

Az orbánc orvossága abban állott, hogy borecetet kellett az orrba szívni.

Vérzés ellen a cserfa ágát vörösborban megfőzték és a vérzés helyét azzal borogatták.

Az utolsó, amit ide feljegyzünk, tulajdonképpen nem tartozik a borral való gyógyításhoz. Mégis leírjuk, mint szokatlan jelenséget. E községben a sömört bagóval a régi cseréppipa bűzös, leves termékével gyógyították.

Ezt a fejezetet Lengyel-tóti István /csena/, Lengyel-tóti Istvánné /csena/, Mikics János /mutica/, Kovács Jánosné /balala/, Hossz József, Dörnyei Ferenc, /becuka/, Babodi Sándorné, Androsics Jenő /szágyó/, Kovács János /balala/, Posza István 59 éves gazda, adataiból állítottuk össze.

A bor és pálinka községünk életében.

A szőlő bekapálásával, az új bor elrendezésével nem szűnt meg az élet a szőlőhegyen. A férfiak is kijártak, hogy körülnézzenek a pincében, hogy állanak a borok. A havat is el kellett dobálni a pince körül.

A téli napok egyuttal jó alkalmul is szolgáltak a barátság ápolására. Összejöttek jóbarátok, rokonok, szomszédok, néhány barátságos szóra. Egy táplálkozás, kocintgatás után még nótaszóra is került a sor. Inkább az öregebbek vitték a szerepet. Kezdődött a szórakozás a reggeli órákban, s kora délután, az est közeli beálltával végződött. Csak a hazatérők nótaszava jelezte lelkiállapotukat. Ebben a tekintetben a szokásokban eltolódás állott be. Manapság az öregek inkább kiszorulnak a fiatalok mellett. Érdekes mozzanat volt a régi barátkozások beszélgetéseinek tárgya körül. A földműveléssel járó dolgokról nem sok szó esett. A maga módszerét mindenki magának tartotta fenn, azért, hogy megelőzze a másikat az újabb módszerek bevezetésében.

A részegséget nem vették tragikusan. Inkább lemosolyogva mentek el mellette. Bár ha gyakrabban ismétlődött értéke-csökkenet embernek tekintették. Különösen a nők bírálható megjegyzései nem maradtak el. Tótul: részeg disznónak nevezték. Családotnak nincs kenyere, te meg eliszod a jövedelmedet.

A korcsmába többen eljárógattak. Akinek otthon nem volt bora, azért, hogy igyék. Akinek meg volt, elment figyelni az ivókat, akik között szőlőtulajdonosok is voltak. Ezekkel borközi állapotukban adásvételi ügyleteket kötöttek. Így aztán nem egy esetben elusztak az ingatlan vagyonok.

Isznak nemosak a férfiak. Akad a faluban mindig egy-két italos nő. Ha nem látszik is meg annyira, mint a férfiaknál, de bennszülöttek ismerik azokat a nőket is, akik gyakrabban belenéznek a pohár fenekére. Régen, ha elmentek tótjaink a marcali vásárra, a peccenyés sátonnál látni lehetett szentpáli férfiakat és feleségeiket, amint jól ettek-ittak, s becsipve tértek otthonukba.

A könnyelműek jelszava volt: ha nem lesz gabona, lesz majd kukorica kenyérünk.

Ha valaki annyit ivott, hogy meggyulladt benne a pálinka, tejet itattak vele. Az is rendes orvosság volt ilyen esetben, hogy lótrágya levét diktáltak bele.

A gyógyításnak fő indító oka volt, hogy a mértéket nem tartóiban csömörlést idézzenek elő. Erre mutat az a gyógyító eljárás, hogy a részeges ember borába verébtrágyát keverték. Egyik idősebb asszony azt is hallotta, hogy régen előfordult olyan eset is, amikor részeges emberrel oszlásnak induló hullából kifolyó nedvet nyelettek.

Izesített alakban is itták a bort. Zöld paprikát borban megfőzték. Aztán a bor ivása közben a paprikát megették. Azt mondják, ez a paprika igen jó volt. Törött paprikát is használtak a bor megizesítésére. Orvosságként is használták, a hegy levét. Kehe ellen mézes, vagy kámforos bort vettek magukhoz. Ismerték izesítőnek a fahéjat is. Az öregebbek közül többen ma is cukros bort iddogálnak lefekvés előtt. Másoknak kenyér és bor vala a reggelije.

Ha valakit hamar akartak berugatni, pálinkával keverték meg itókáját. Aki részeges ember hírében állott, koporsójába kis üvegben pálinkát helyeztek.

A borvizsgálat régen jeles nap volt a faluban. A községi előljáróság a kapott utasítás értelmében pincéről-pincére járva megállapította mindenkinek borkészletét. Körülbelül ismerték is mindenkinek való helyzetét. A megengedett kereteken belül iparkodtak emberségesen eljárni. A nap általános örömnép volt minden szőlősgazdának. Ilyen-

kor elmaradhatatlan volt az ünnepi áldomás nótaszó mellett.

Zárjuk a fejezetet egy régi helybeli bordallal.

Megkapáltuk szőlőinket három ízben is,
Nem sajnáltuk a fáradságot, lett neki haszna is.
Fáradozva emlegettük a szüret nevét,
Nosza rajta, vigadozva igyuk a levét.

Mostanában van másik új bordal is. Nem mulhat el lakodalom
Somogyszentpálon anélkül, hogy rá ne zenditenének:

Van énnekem igen régi szokásom,
Iszom a bort, mikor nem is kívánom,
Erre még az öregapám valamikor tanított
Aki még a hordóval is kocintott.

Az aratás.

Az aratás megkezdése az időjárástól függött, de általában június 29 és július 2., a népnyelv Péter és Pál, meg sarlós Boldogasszony között eső napokban látta a megfelelő időt. A somogyszentpáli ember az említett napok táján kiballagott a földjére, hogy körülnézzen, mint áll a gabona érése. Megnézte a szomszédok termésének állapotját is. Összehasonlítást tett. Ha azt a hirt vitte haza, hogy a buza, meg a rozs, meg az árpa szomorúan lehajtja fejét, a család megértette, itt az aratás ideje.

A kamarából előszedték a szénakaszálásokor félretett kaszát, felszerelték rá a takarót. Előkerültek a sarlók, villák, gereblyék, az aratóúlló tokmány. Szóval az aratáshoz szükséges minden eszköz. Javították, tisztogatták, hogy a család részéről megállapított napra minden készen legyen.

Az aratás legfőbb eszköze az utóbbi időkig a kasza "kosza" volt. Régebben a sarló /szrep/. Nálunk is ez járta. A múlt század kilencvenes éveiben kezdtek áttérni a kaszával való aratásra. Ezt a gyakorlatot a Freystädtler bérlet idejében hozták ide Zalából a részese aratók. Tőlük tanulták el e község lakói.

A sarlóval való aratás úgy történt, hogy az arató összefogott markába annyi kalászt, amennyi belefért és amilyen mélyen csak tudta, a föld fölött elvágta. A levágott kalászt a földre fektette és amikor a megfelelő mennyiség együtt volt kévébe rakta. Az öregek hagyományában ez él, hogy a sarló után sokkal szebb kévét lehetett kötni, mint a kasza után. A gabona szára nem tört úgy búsze, a szem is szebb volt, mondogatják az öregek. A sarlóval való aratás nemcsak lassu, de fárasztó is. A faluban tudják még a nevét annak a leánynak, aki nem ment férjhez jómódu kéréjéhez, mert nem akarta vállalni a megerőltető sarlózást. A múlt század utolsó évtizedében már nem sarlózták a gabonát. Az élet túl haladott az emberi okoskodáson.

Az aratáshoz való előkészülethez az eszközök elrendezésén kívül bizonyos öltözködési kívánalmak is járultak. A falubeliek azt tartották: "az aratás eszi a ruhát". Ehhez a munkához viseltes ruha is megtette. A régi ruhákat kijavították, a lábbelieket kijavították. Volt olyan gazda is, aki régi booskorát vette elő. Ha a nők elfogadható ruhában mentek is a munkára, a mezőn részben ruhát cseréltek. A marokszedők jobb karjukra a csuklótól nem egészen a vállig hászítottes karmantyut huztak, s azt a felső végén zsinórral átkötötték, hogy ruhájukat védjék. Kötényt is kötöttek hasonló célzattal. A kévekötő férfiak jobbkarjára szintén varrtak vászonból készült karmantyut. A kaszások ugyancsak kötöttek maguk elé kötényt, amelyen zseb is volt a dohányzó szerek számára. Az aratási jobb élelmezéshez szükséges anyagokat a bucsura történt bevásárlásokkal egyszerre intézték el, mert a bucsu Szent Antal, /június 13./ az aratás megkezdéséhez közel esett.

Az aratást 10-12 holdas gazdáig a családtagok végezték. Akinek több gabonája termett, részben vagy teljesen részese aratóknak adta ki. A családtagokból a fiatal férfiak voltak a kaszások, a nagy leányok és menyecskékből kerültek ki a marokszedők. Ha a szükség úgy kívánta, az anyák is szedték a markot. Az apák a kévekötők.

A munka végzésében bizonyos sorrendet kellett követni, amint a dolog természete megkívánta. Először végték a rozsort, mert ha szeme nem is érett be tökéletesen, a kepében állás közben elérte a szükséges fokot. A többi gabonaféléknél sz érés bekövetkezése volt irányadó. Ez évenként az időjárástól függött.

Az aratás társas munka, lebonyolításához 3 személy kellett. Egyik a gabonát levágta a tövéről. Ez a kaszás. A második megakadályozta, hogy a levágott termés széthulljon. Ez a marokszedő. A harmadik a kévéket kötéllével összefogta. Ez a kévékötő.

Az aratás napján reggel 5 óra tájban a kaszás bal vállára vette a kasza nyelét, a nagy bankó a nyakához simult, a kasza hegye a föld felé nézett. Az eljárást biztonsági okokból csinálták így, hogy a kasza véletlenül emberéletben kárt ne tegyen.

A mezőre érve a kaszás öt-hat kévére való termést lekaszált. Belőle készítették a kéve köteleket. Az elkészítés ideje vagy az aratás reggele, körülbelül félkilenc óráig. Amíg a harmat el nem tűnt. Utána már nem lehetett csinálni, mert megszűnt a gabonaszál hajlékonysága. A meleg hatása alatt törékeny lett. Némelyek az aratás előtt való napokon végezték ezt a munkát naplemente táján.

A kötélvezés - itt kötésnek mondják így történt meg: A kaszás levágott 5-6 kévére való gabonát. A marokszedő és az esetleg jelenlevő többiek felvettek egy csomóra valót. Ketté választották. Az így adódó két részt a kalász alatt tágan összeillesztették, úgy hogy a kalászok elkerüljék egymást. Az összeillesztés után mindjárt megcsavarták. Így a kalász összesodródott a gabonaszállal. A kötéll első felét a hónuk alá fogták. Ezzel az első rész feloldódását megakadályozták. A csomó másik felével is ezt tették. Csak azt két kézzel csavarták. Ha a kötéllre sürgősen szükség volt, lefektették mindjárt a földre. Ha nem kellett azonnal, a kötéll szárait összefogták, kettőt tekertek rajta. s félre tették.

Az aratásnak két módját ismerték, a rávágást és a rendrevágást. Valamikor igen régen, ha a néhány nagyon öreg emlékezte nem téved, mindkét fogalomra az egyetlen "nared" szót használták.

Az előbbi szerint a kaszás úgy vágta a rendeket, hogy a levágott rész rádőlt a lábán állóra. Másszóval az élő gabonára vágta a rendet. Buzát, rozst, mindig takaróval, rávágással kaszálták. Az árpát legtöbbször takaróval vagy anélkül, de rendre vágta. Ezzel a móddal a gabona egy irányban sem dőlt el, hanem a földre feküdt, mint a fűkaszálnál a fű. A különbséget az tette, volt-e az árpában lóhere vagy gaz? Milyen hosszú volt a szára? A gazos, vagy az olyan árpát, amire takarmányfélét vetettek, takaró rendre kaszálták.

A zabot mindig takaróval, "kaszagrablával" és rendre vágta.

A rendre vágást községünkben régóta ismerték. A 90 éves Mikics János Mutica, 14 éves korában már az így aratókkal dolgozott együtt.

A falusi nép azt mondja, az aratás nehéz munka. Mégis ha a gabona egyenes volt, könnyebben ment a dolog. A dőlt kalászon már nehezebben tudtak haladni. Általánosságban azt szokták mondani, "a dőlt gabonának alá kell vágni". A fő szempont ilyen esetben az volt, hogyan tud a kaszás a dőléssel szemben könnyebben hozzáférni a gabona tövéhez.

Az előkészületek megtörténtevel, s a reggeli elfogyasztása után megkezdődött az aratás. Legelőször a munka helyére mentek. Itt különböző fogalmazással, de hasonló értelemben az egek Urának segítségét kérték munkájukra.

Azután felálltak a munkára. Elől ment a kaszás. Kb. 2 méter távolságra a marokszedő. A szám csak hozzávetőleges. A távolság nagysága a kaszás és a marokszedő ügyességétől és munkabírásától függött. A marokszedő munkaközben hátat fordít a kaszásnak. Tőle az említett távolságban folyton hátrálva jobb kezében tartotta a sarlót és összeszedte a levágott gabonát úgy, hogy bal kezével a hónaalá szorította. Ha fél kévére való gyűlt össze az ölében, azt letette a tarlóra a már korábban elhelyezett kötéllbe.

Utána jött a kéveköttő. Fogta a kötél két végét. A kalásztól számított kétharmad távolságra összefogta, megcsavarta s mind a kettőt pusztá kézzel a kötél alá dugta. Ez a ma divatos kéveköttés, amikor még valahol kaszás aratás folyik.

Előfordult még, bár ritkábban a kötőpálcás kötés. Nevezhetnénk kötőfás kötésnek is, mert a pálcza elég vastag, egyenesre kinyújtott, kiflihez hasonló 30-35 cm. hosszú darab fa volt, amelyet a kötőző a nyaka között hordott. Ez a szerzőszám így készült el: a kéveköttő megcsinálta a kötelet. A kötél két végét alá tette a kévének. Egyszer megcsavarta. A csavarás és a kévéen levő kötél közé bedugta a kötőfát. Egyszer körbe fordította. Az ekként körbefordítással a két kötél vége alá pöndörödött az eredeti kötélnék.

A kötél anyaga régen mindenféle gabonanemnél egy volt: rozs-szalma. Ezért aratás előtt a kévék megkötéséhez megfelelő mennyiségű rozst kellett csépelni. Voltak olyan gazdák is, akik a nagyberekből beszerzett gyékényt és sást használták fel e célra. Nyers állapotban nem volt alkalmas, azért néhány napig várni kellett, amíg megfonnyadt.

Munka közben minden sor végén a kaszát, hogy tovább használható maradjon meg kellett fenni. Az itteni nyelvjárás szerint "köszörülni".

A kaszás a kivágott sor végéről az elejére visszatért, mikorben kaszáját a vállára emelve a pengéjét felfelé tartotta. Ott szerzőszámát a nyelével a földre állította. Bal kezével megfogta a kaszát. Jobb kezével kivette a tokmányból, a megnedvesített kaszakövet pontosan egyenesen tartva kisebb húzásokkal végigment a kasza élén egészen a hegyéig. A megszakítás addig tartott, amíg nem hirtelen mozdulattal átnyult a kasza másik oldalára és szintén elhuzta a követ addig, ahol a mellő oldalon abbanhagyta. Így ment ez felváltva mindaddig, amíg kaszája hegyéhez nem ért. A fenés ideje alatt a kaszás, amikor a kő odaért a balkéz hüvelyk, illetve később a többi ujját is felemelte, hogy a kő alattuk az élén elcsuszadjon. A mondottakhoz még azt kell hozzáadnunk, hogy egyes gazdák a köszörülés végén utolsó simitásként a követ megegyeszer végighuzták a kasza egész lapján. A fenés fontos része a gabona lekaszásának, mert ha nem jól végezték igen megnehezítették munkájuk végzését a kicsorbult, vagy elhajló kaszaállal.

Ilyen menetben mozgott a munka egészen délig. Az ebéd elfogyasztása után néha kis pihenőt tartottak, amit este a későbbi dolgozással pótoltak. Ha pihenés nem volt, az étkezés után a kaszás kaszája kalapálásához fogott. A kéveköttő, a marokszedő meg a kévék összehordásához láttott.

Amikor a pihenésnek, vagy a kalapálásnak vége lett, folytatódott a délben megszakított munka a megkalapált kaszával. A kalapálás munka is, pihenés is. Korábban a nyélen kalapáltak. Az utóbbi években a földön. A kaszákat meglazítják, a karikát lehúzzák a nyélre és a kaszát helyéből kivesszik. A kaszás most leüti a tuskót a földbe, vagy egyéb szilárd anyagba. A nyeléből kiütött kaszát két lába közé veszi. Jobb kezében a kalapács, ballal a kaszát fogja. Ráteszi a tuskón levő ülőre s kezdi a kalapácsolást a kasza hegye felé. Bal kezével a kasza élét irányítja. Azért tartja kezén a később meg a térdén, hogy a kasza el ne mozduljon az álló tetejéről. A kalapálásnál arra kell vigyázni, hogy a kasza éle egyenesen legyen kiverve. Amint a kalapálással a hegye felé halad a kaszás, a kasza nyaka az ellenkező irányban fordul. Akkor a kaszás a térdét teszi alája, hogy a kasza egyenes fekvését biztosítsa. A kalapálás végén a kasza nyakát a nyélben levő lyukba teszi, a karikát ráveri, s megnézi jól van-e beállítva. A beállítás akkor jó, ha a jobb hónalj alá helyezett jobbkéz eléri a kasza hegyét.

Az ebéd után megkezdett munka délután megszakítás nélkül folytatódtott. 5-6 óra között elfogyasztották az oszonnát. Utána összehordták a kérébe kötött egésznap aratást. Majd megkezdődött a képezés.

Ha hárman voltak, kettő rakta a képeket, egy az összehordással foglalatoskodott. Elég hosszú időt vett igénybe, mert a kéréket ott hagyták feküdni, ahol összekötötték, s ahonnan ebéd után az egészet nem tudták összeszedni. Ha a föld szűkebb volt a szélén kezdték. Ha szélesebb, a közepén, hogy a kocsinak a takarodáskor ne kelljen a szomszéd földjén járnia.

Az árpa és zab rendrevágása után is a következő lépés a kalászok összegyűjtése volt. Kétféleképpen történhetett. Vagy sarlóval, mint a rendre vágásnál, vagy gereblyével. Az előbbit ismerjük. Az utóbbi így történt: a lekaszálás után két napra, amikor a renden levő gabonában a gaz megfonnyadt, a kaszás vagy a kévekötő megjelent az árpa, vagy zabföldön. A renden fekvő termést a rend alá helyezett lábával előre tolta, a kezében levő gereblyével a gabona felső részét magafelé húzta. Amikor így összegyűlt egy kévére való gabona, félretolta a kévekötő meg összekötötte. A faluban mind a két gyakorlat szokásban volt.

A képezésnél különben így jártak el: a gazda vagy a kévekötő letett a földre egy-egy "fenék" kéré, vagy "tolvajkéré" már ahogy a család nevezte. Ebben nem volt egységes nyelvhasználat. Volt aki észak-dél, mások kelet-nyugat irányban fektette a legalsó kéréjét. A rosz kéréjének kalászát visszahajtotta, majd megnyomta s arra rakta a többit is. A kéréket úgy tették egymás fölé, hogy a kalászok keresztbe kerültek egyik a másikra. Voltak olyanok is, akik a búzával is így jártak el, nemtródvé azzal, hogy sok szem kihullott. Amíg a buza, vagy egyéb gabonaneműek kicsirázhattak volna, elhordták a tarlóról. A kalászok visszahajtásánál az vezette ugyanis az aratót ki, hogy a rosz hamar kicsirozott, ha nedvesség érte.

A kepe összeállításánál arra ügyeltek, hogy a fenékkéve fölött minden sorban 4-4 kéré helyezzenek el kereszt alakjában úgy, hogy a gabona töve kifelé álljon. Az egy sorok kéréit vállkérének, vagy sorkérének nevezték.

A legfelső sorra egyetlen kéré helyeztek. Ezt papnak nevezték. Az alatta levő kéve szalmájából kis csomót húztak ki s azzal jobbról-balról összekötötték a papot, hogy vihar esetén védelmezze az egész képet. Ugy helyezték el, hogy az egész középső részt elfoglalta.

A termés nyilvántartása a mezőn a képek szerint történt. Egy kepe régi szláv szó szerint "mágla" 10 kéréből állott. Az összeszámlálásnál két képet egybe vettek, s keresztnek nevezték. Minden keresztben 18-20 kéve volt, aszerint hányat helyeztek el a fenéken. Régen 14-18 is raktak bele. Ha tehát a szentpáli és varjaskéri ember azt akarta kifejezni, mennyi gabonája termett, azt mondta pl. 30 kepe, vagyis 15 kereszt.

A képeket az összerakás alkalmával szorosan egymásmellé állították, hogy a vihar könnyen ki ne kezdhesse.

A munkaközben elhullott gabonát a kuszmát, vagy ahogy itt nevezték "murnyát" a végén összegyűjtötték, s a kepe mellé tették. Ez az eljárás így történt meg: A marokszedő a gereblyét addig húzta a kaszálás vonalán, amíg megtelt. Vagyis a fogak már nem tudtak több gabonaszálát összefogni. Amikor így a gereblyén kis csomó alakult ki, felemelték. Utána a húzást tovább folytatták. A felemelés mindannyiszor ismétlődött, amíg annak szüksége fennforgott. A gereblyés visszatértében ott emelte fel szerszámát, ahol kifelé menet tette. Ekként az egyes csomókból egész sor keletkezett. A végén a sorokat marokba szedték, kérébe kötötték és a képhez mellé tették.

Adatközlők: Aratástól - cséplésig bezárólag fejezetekhez:

- Androsics Jenő /Szagyó/ 64.
Androsics Sándor /Sasi/ 65.
Bogdán István /Bábó/ 68.
Bódis István 55.
Bula Sándor /Szedó/ 65.
Fátrai György 45.
Hoss Józsefné 32.
Harangozó Imre 72.
Kovács Jánosné /balala/ 62.
Lengyeltóti István /Csena/ 71.
Lengyeltóti Istvánné 62.
Mikics János /Mutica/ 89.
Nagy János /Móni/
Niklai Ferdinánd /Mikolka/ 45.
Tóth János /Cssecska/ 46.
Szmolár István 51.

Táplálkozás aratás idején.

Táplálkozás szempontjából az aratáshoz számít a gabona behordása és a cséplés is.

A régi időben úgy mondták, kender nyívés, fűkaszálás, koptatás, aratás jó tartás. Ez a beszéd azt jelentette, ha egész éven át szerényen éltek is, aratásban jól táplálkoztak.

Az aratás sok fáradtságot jelentett, nemcsak a férfi népségnek, hanem a nőknek, a gazdaszszonyoknak is.

Az aratók félőt táján már elindultak hazulról. Számukra addig elő kellett készíteni a reggelit. Legelőbb fél négykor, ha nem korábban el kellett kezdeni az előkészítést. Később az ebéd megfőzése is több időt kívánt. El kellett látniuk minden munkát a ház körül. Állatok meggondozása, a ház körül adódó egyéb munka. A gyermekek rendbe tétele.

Az alább felsorolt ételek között külön nem említettük az aludt tejet. Külön nem említettük, mert aratáskor nagyobb mennyiségben fogyasztották. Szomjuságukat is oltották vele.

A husfélék között említettek nagyobb része a télről meghagyott füstölt husok, sonkák. Szegényebb embereknek ilyesmire nem futotta. Ők a füstölt husok helyett a korcsnában elégitették ki illetően igényüket. A korcsmárosok idejekorán gondoskodtak, hogy a vevőket eredményesen kiszolgálhassák. A halászoktól vettek szárcsát, halat.

Reggeli szegényebb embereknél ez volt: szalonna, vöröshagyma szárával vagy anélkül.

Ebéd: husleves, krumplifőzelék hússal, "költ" tészta.

Ozsonna: ami a déli maradékból megmaradt.

Vacsora: tejesleves, vagy rántott leves, vagy héjjas krumpli, vagy tejfeles turó. A vacsorával keveset törődtek. Ha bort tudtak venni, egy-két pohár bor egy falat kenyérrel. Az egész napi munkában kimerülve, azt nézték, mielőbb ágyba jussanak.

Valamivel bővebb étkezés: reggeli szalonna, vagy sült tojás vöröshagymával. Délben tyukhusleves, savanyu krumplifőzelék hússal.

Más összetételben: Savanyuleves, sonka levében, hus tormamártással, krumplifőzelék, bor.

Jobbmódu gazdánál:

Reggeli: hagyma tojással, vagy szalonna, vagy kövesztett disznó-hus.

Ebéd: savanyuleves, vagy tyukhus vagy csirkehusból leves, hal, vagy disznó-hus. Főzelék savanyu krumpli, később már tudtak zöldbab-főzeléket készíteni.

Ozsonna: déli maradék.

Vacsora: aludt tej, tejfölös turó, krumpli, bor.

A legtöbb család aratásra gondoskodott borról.

Kertészet.

Régen az ittlakók kertészkedéssel nem foglalkoztak. Kizárólag a saját szükségleteikre termeltek kerti veteményeket kis mennyiségben. Helyük sem volt. Nem is sokat értettek hozzá. Értékesíteni se tudták. A nők piacra járni, ott adni-venni, nem is mertek. Egyet jelentett a községből való önkéntes számkivetéssel.

A balatonparti élet elindulásával találkozunk bátortalan kezdekkel. A szőlőkben köztesként ültettek zöldségféléket, amiket Balatonfenyvesre vittek. Azonban nem soká tartott, mert a fürdőhelyeken létesült kertészetekkel nem bírták a versenyt. 1928-ban vittek először fejükön Kovács Istvánné /Csukorda/ Szentpálról, Hosszu Ferencné Varjaskérről "tejhasznát": tejfölt, turót, továbbá tojást, baromfit. És bárha a Balatonpart élelmezésének rendezése erősen háttérbe szorította őket, mindazáltal nem szűnt meg teljesen a csendes kisméretű kereskedés. Ezidőszerint nemcsak kosárban, hanem vasuton is. Hozzá szoktak, hogy amit a föld terem, ne csak saját élelmezésükre fordítsák, hanem abból pénzt is igyekezzenek teremteni. Balatonfenyvesen vannak ismerős házaik, ahol mindig szívesen látják őket, ha a piacon nem kedvez a szerencse. A szorosán vett kertészeti terményeken kívül sokmindenből jut egy kevés értékesítésre. Babot, borsót, tojást, mákot, káposztát, mindenféle gyümölcsöt, szőlőt, barackot, cseresznyét, meggyet, tejhasznát, hizott vagy sovány baromfit, paprikát tudnak értékesíteni.

C s é p l é s .

A termés betakarítása után mihelyt a gazda és a család elfoglaltsága megengedte, hozzáálltak a csépléshez. Cséplésnek mondják azt az eljárást, amellyel az ember a kalászból a szemet kivenni igyekszik.

Az eljárás kezdetleges formája, amikor a gyerekek vagy elaggott iparosok öreg feleségei aratás után a mezőn összeszedték az elhullott kalászokat. Otthon azután tenyerük között összemorzsozták. Az ugy adódó kis mennyiséget beromia etetésére használták fel. A szokás községeinkben is divott.

A komoly cséplés megfelelő előkészületet kívánt és komoly munkát jelentett. A kijelölt nap előestéjén rendbe tették a kézi csépeket. Színhelye kedvezőtlen idő esetén a pajtában levő kisebb térség. Jó idő esetén a pajta előtt levő szérüskert. Tehát a szabad levegő. A pajták megszűnése után a hatóságilag engedélyezett kertrész a lakó épületektől mintegy 50 m. távolságban, a kazlak közelében. Területe 20 négyzetméter körül mozgott. A lehetőség határain belül a helyet igyekeztek úgy elhelyezni, hogy árnyékban legyen.

A cséplés megkezdése előtt a család reggel korán kelt. Első teendő a szérüskert elkészítése volt. Kapával, gereblyével, fa sulyokkal megjelentek a szürü helyén. Az földet a gáztól megtisztították, megsarabolták. A felületet megegyenesítették, a sulyokkal megveregették. Ha erősen poros volt, kissé megnedvesítették, de nem annyira, hogy a föld sáros legyen.

A készülék elvégzése után a gazda körül nézett. Régen a pajtában. Később a kazlak között. "Hála Isten a cséplést megkezdhetjük" szavak kíséretében a munkát elindította.

Kezdődött a kazal megbontásával. A kévét a kazalon felülről elindulva dobálták le. Nem a kazal hosszában ment a kévék megbolygatása egyfolytában, hanem részletekben. Ezt azért cselekedték, hogy ha eső talál jönni, ne a kazal egész felületén ázzék át a termés.

A munka első lépése a szérüskert bekerítése volt. A szürü /guvno/ minden oldalán kévét fektettek végig. Cséplés közben a szem szétfecegett, de ha a kévére esett is, nem vészett kárba, nem esett a földre mert a munka későbbi folyamán a szürü szélére fektetett kévék is cséplé alá kerültek.

A következő lépés az előzés volt. Így folyt le: az összekötött kévét kettős sorban úgy fektették a földre, hogy a kalászok egymást érték. A cséplők számuk nagysága szerint helyezkedtek el a szérün. Ha kettő cséplő egymással szemben, ha hárman akkor háromszög alakban állottak fel. Kettő egymással szemben, a harmadik a kettővel szemben olyan távolságban, hogy csépjeikkel ne akadályozzák egymás mozgását. Miután felálltak a kévék fölött elkezdték csépjeikkel a kalászokat verni. Kettőnél nagyobb számnál "kottá"-ra ütötték. Azaz egymásután bizonyos ütemben. Az elindulásakor, aki a kettővel szemben állott háttal haladt előre az egyik soron egészen a szérü végéig. Itt megfordultak és az egész második sort a kettős cséplő ütötte végig háttal fordulva a kiindulási pontig. A harmadik velük szemben haladt utánuk. Amikor a második sorral is végeztek a csép nyelével az összes kévét megfordították. A megfordított részen ugyanazt a munkát végezték, mint az előző részen.

Az előzés itt lezárult. Következett a "szalmázás". A munkamenet a következő volt: Az előzések átesett kévák köteleit felbontották, elterítették és a kévékkel együtt olyan vestagon, hogy cséppel a szemet jól ki lehessen verni. Azután itt is mint az előzésnél a csép nyelével megfordították és a szétszóródott gabona szálakat jól átvérték. Össze is kuszálták, hogy a gabona szóra jól megtörjön.

Most fogták a háromágú favillát. Azzal, vagy puszta kézzel az átszetört gabonaszálakat, vagyis a szalmát jól kirázták. A szem na-

gyobb része kihullott. Magát a szalmát kidobták a szérű mellett a kazal közelében. Később a nagyobb teljesséiményű cséplőszekevények elszaporodása után, a gyorsabban és nagyobb mennyiségben felszaporodó szalmát petrencehordó rudakon már a szérűn kívül levőkhöz kivitték.

A gabonaszemek közé sok oda nem való anyag is vegyült. Hogy használhatók legyenek, meg kellett tisztítani a törektől, polyvától és egyéb szeméttől. Ezt a műveletet a szérű rostával végezték el. A szérű rosta /Protoka/ a mai szitának az őse. Felépítésük teljesen azonos. Eltérés a méreteken van. Aztán a hálóban, amely nem drót, hanem faháncs, vagyis olyan hajlítható keskeny falemez, amely idővel nem szárad úgy, hogy eltörne. Részletesebb leírása ez: egy magasabb 100-120 cm. széles fakorong, amelyen az átmérő irányában egy-egy nyílás látszott. A nyílás akkora volt, hogy ember keze belefért. Belőle a korong felső részét át tudta fogni. Alsó szélére kifeszítették az említett faháncsból készített hálót. Szemeinek mérete $\frac{3}{4}$ -szer $\frac{3}{4}$ cm. Hogy a háló szilárdan álljon szálait igen keveset visszahajtották, s fából hasított szelaggal lekötötték. Az egész hengert egy másik bővebb méretűbe csuszatták s hozzá erősítették. Működtetése így történt. Estefelé a cséplést abban hagyták. A továbbiakban kétféleképen jártak el. A szalmától megtisztított gabonát úgy amint volt törekekkel, polyvával és egyéb szeméttel együtt a garmadából zsákokba öntötték. Biztos helyre vitték, hogy majd később munkába vegyék. Vagy azonnal hozzá láttak a megtisztításhoz t. i. a megrostáláshoz. Elkezdték teknőben, vagy más megfelelő edényben a szemetes gabonát részleteiben áthordani a szérű rostába. Annyisz amennyi egyszer-egyszer belefért. Egy ember a rostán lévő nyílásba tette kezét. Amint fentebb mondtuk onnan átfogta a rosta felső szélét. Most elkezdte ide-oda húzni, rázni, miként az asszonyok a szitálásnál teszik. A mozgatás következtében a gabona magvak áthullottak a rostély szeméin. A töreket, a polyvának egy részét s más nagyobb idegen anyagokat a háló fenntartotta. Az első rostálásra nem tisztult meg a gabona teljesen, azért utána kisebb méretű rostát vettek alkalmazásba. Ennek kisebb nyílásain a szem lehullott, de polyvahulladékok, s kisebb szemét darabok, meg a por egy része visszamaradt. Az eljárást addig ismételték, amíg egészen tiszta gabonát nem kaptak, amelyben nem volt más eltávolítandó mint a por.

A célt szeleléssel, szórással érték el. Megfelelő széljárás idején, s az épületek körül megfelelő helyen ponyvát, vagy lepedőt tettek a földre. A szelelést végző, gabonával tele kis teknőt vett a kezébe. A szél irányától oldalt állt fel és elkezdte a teknőből a szemet kieregetni. A szél belevágott az aláhulló gabonába, a benne lévő szemetet kilökte. A tiszta gabona egyenesen a ponyvára esett. Erős szélben nem lehetett szelelni, mert az a tiszta szemet is tovább sodorta.

Volt a szelelésnek másik módja is. Az előbb említett körülmények között Szentpálon az ember hóhányó lapátjával a garmadába merítette lapátját. Annyi szemet vett fel vele, amennyivel könnyen megmirkózott. Féloldalt állt fel a széllel szemben. Fölfelé tartó irányban szórta lapátján a szemet. A visszaesés alatt állott be a tisztulási folyamat. A teknővel való szelelés jobb volt, mert csak olyan erősen önthette, amint a szél engedte. A lapáttal való szelelésnél inkább az esés törvényei érvényesültek.

A helyet illetően az is megtörtént, hogy az utcán szeleltek. A ponyvát, lepedőt ilyenkor az utca porára helyezték.

A szelelés után fennmaradt töreket és polyvát nem dobták el. A rozst és árpát külön kezelték. A belőle visszamaradt töreket és polyvát félretették. Sarju kaszálás után kivitték a rétre. Ott szét-szórták. Egy fajtája volt a rét trágyázásának.

A buza és zab törekje és polyvája jobb volt. Ezeket elkülönítve gondozták. A buza, a zab töreket és polyvát répaszeletre hintve, az állatoknak adták.

A rostálásnak és a gabona megtisztításának a leirtak a régi formái. Az élet nem állott meg. 1895-ben Fekete S.-nak /Koledáné/ már szelelő rostája volt, amit a veszprémi Rapock kereskedőtől vásárolt. Eleinte nagyon drága volt. A faluban többen összeálltak, hogy a haladással lépést tarthassanak.

Némileg más a menet a zsuppkészítésben mint a szalmázásban. A zsuppot a rozs szalmájából állították össze. Jól meg kellett választani, mit használnak fel az épületek tetőinek fedéséhez, mert a nádon kívül szalmával is fedték különösen a gazdasági építményeket. Azért már lábán kiválasztották a rozstermésnek azt a részét, amely legjobban megfelelt az említett célra. Aratáskor ezt kiválasztották a többi részétől és a takarodás idején külön helyre tették. Zsuppnak acélos rozs-szál alkalmas, mert hosszabb ideig ellenáll az idő viszontagságainak. Dőltszalmájú, vastagszáru rozs nem volt alkalmas anyag. A cserépszindelyes épületek kiszorították alkalmazásukat. Rozstermeléssel az utóbbi években itt nem foglalkoztak a gazdák.

A zsupp kimunkálásakor 3-4 kévét tettek a szérűre egysorban kalással befelé. Első teendő volt a kévék kielőzése. Nem egész hosszában, hanem a kötélégig ütötték. Ezt nem úgy kell érteni, hogy tovább nem mentek, hanem azt, hogy azon túl csak néhányat ütöttek rajta. Utána a csép nyelét a nyél szélességében alá dugták a kicsépelte kévéknek és megfordították a másik felére s azt ütötték. Aztán megemelgették, megrázták, hogy a szem hulljon ki a szalma között. A következőkben a kévéket előbbeni helyzetükbe visszarakták. A kévék kötelét felbontották s a kötélen túl levő részeket csépeltek mindkét oldalon, de nem nagyon erősen, hogy a szalma nagyon össze ne törjön. A felbontás után a rozs-szálak szebbjét kiválogatták. Kis csomókba fogták össze. Majd bal hónuk alá vették. A nem odavalót jobbkezükkel kihuzták. A megtisztított csomók tövét a földhöz ütögették. Ezzel elérték, hogy a tövek egyenes vonalban állottak. Mások másként jártak el. Összefogtak egy marokra való szálat kirázták belőle a szalmát, lehuzták róla a tövet. Megegyenesítették a gabonaszálak végeit.

A cséplés nehéz munkájának megkönnyítésére a kézi csép helyett az emberi leleményesség az állatokat is beállította a gabonaszemnek a kalászból való kiválasztására. Az eljárást nyomtatás néven ismerték a faluban, s a lovakkal végeztették. Nem is mindenféle gabonát nyomtattak, hanem csak árpát, mert annak szemtakarója a "kluha" könnyebben válik a magtól mint egyéb gabonafélék.

Ez a cséplési mód annyira távoli időre nyulik vissza, hogy a falu két legöregebb, 90 éves gazdája is csak töredékeket tud elmondani róla. 1906 és 1908 évek között még nyomtattak, de 1912-ben már nem.

A lovakat mielőtt a gabonára léptek megganéztatták. A taposást meztláb végezték az állatok, azaz lábukon patkó nélkül, hogy a szemet a földre ne tapossák bele.

Az árpát a szérű tiszta földjén szétterítették. A lóvezető férfi az árpa közepén állt a gabonán. A ló fején kantár, szájában zablá volt. A két ló egybe volt kötve, hisz egymásmellett mentek. A vezető gyeplő szarát a vezető ló kantárjára erősítették. A vezető középen állott. A lovak a szélén kezdték tiporni a termést. A vezető mindig rövidebbre és rövidebbre vette a szarát. Így azok is a közepére értek. Amikor ez megtörtént a lovakat levezették a szérűről. Az árpa szalmáját megfordították és a nyomtatást ezen az oldalon újra kezdték. Az eljárásnak végére érven a szalmát betakarították a szemről. Azt a szérű szélére tolták s a munkát új anyag felhordásával tovább folytatták.

A cséplésnek fönt leirt régimódi végzését a mult század végén és a jelen század elején a gépesítés elterjedése kezdi bontogatni. A megjelent első cséplőszekrények egyszerűek. A szecs-kavágókra emlékeztetnek. Mint ebben, úgy a cséplőszekrényben is volt egy henger-alaku kosárnak nevezett vashüvely. Mind a hengerből, mind a kosárból ellentétes elhelyezésben vasszögek álltak ki.

A kosár rögzített volt, a henger mozgott az utóbbi forgása következtében a kalász a fogak közé került. Azok a gabona hüvelyét lehántolták. A szem a törekkkel és a polyvával együtt a földre hullott. A törek és polyva eltávolítása után a szemet félretolták. Kis adagokban lehetett étetni. A szerkezet kezdetleges volta miatt a napi teljesítmény kevés volt, de a nehéz napi munka egy részének elvégzése alól felmentette az embert. Az első példányok emberi hajtóerőre voltak berendezve. A község két legöregebb férfija Miklós János /Mutica/ és Varga Vendel /Szocsa/ mindkettő a 90 felé járó férfi, így emlékeznek rá. A többiek semmit sem tudnak róla. Az öregek szerint a cséplőszekrény mindkét oldalán 2-2 embernek kellett kis kerékkel hajtani. Hamarosan fel is cserélték őket lóhajtásos cséplőgépekké. 1895-ben már volt a faluban olyan, amely a szemet a törektől és polyvától elválasztotta. Bogdán Márton és György testvéreknek volt a faluban az első járgányuk.

Az emberi erővel hajtott cséplőgépek nem voltak hosszú életűek. Felváltotta őket az állatok: lovak, ökrök alkalmazása a cséplőgépek működtetésében. Ilyen állati, főleg lóhajtású járgányok, amelyek a mi községeinkben is sokáig divatosak voltak. Nemcsak cséplésre, de egyéb gazdasági munkában is dolgoztak velük. A tüzes, a benzines gépek mellett sokáig megmaradtak. Candur János /Brencák/ volt az utolsó járgánytulajdonos. 1920-ban ez is felhagyott vele.

A járgány erős vaskorong alul fogakkal. Felső részén 4 vályut, bevágást találunk. Ezekben a 3 méter hosszú, 5-6 cm. vastag négyszögletes rudat. A korong szélétől kb. 20 cm. belül kapcsot látunk, a hánfa beakasztására. A rud elé állították a lovat s hánfáját beakasztották. A vezetőkötőfák szárát a járgányhoz, vagy az előtte való rudhoz kötötték. Az állat így csak körben mozoghatott.

A nagy korong közepén volt egy 10 cm.-es lyuk. Ebbe illesztették bele, azt az alsó erős vasrudat, amelynek hordozója volt az alsó korong. A rudnak kellett biztosítania a felső korong szilárd állását. Az alsó korongnak 4 füle volt. Ezzel rögzítették le a talpfához. Az alsó koronghoz egy kis csipkés kereket erősítettek, amelyek bekapcsolódtak a felső korong csipkéibe. A kis keréktől vezetett csuklós rud a földre vájt nagy kerékhez kapcsolódott. Erre a lendítő kerékre tették rá a szijat, amely a munkagépet, a mi esetünkben a cséplőszekrényt hajtotta. A járgányba 2-6 lóig is lehetett befogni, de kevesebb is elég volt.

Drágasága miatt beszerzésére többen összeálltak. Két ilyen csoport dolgozott a faluban. A kereseten megosztottak. Ha munkájukat otthon befejezték, elmentek a szomszéd községekbe is dolgozni. A visszaemlékezések Horvátkutat emlegetik ilyen kiszálló helynek. A gépesítés további történetének ismertetése nem a néprajzra, hanem a mezőgazdaság történetére tartozik.

A szalmakazal.

A kicsévelt szalmát nem dobták el. Értékes gazdasági tényező volt. Meg is becsülték. Szétszóródás elkerülése végett kazalba /szalmakazalba/ rakták.

Kijelölték a helyét a szérű közelében s ott simán lerakták a földre. Ha elérte az arasznyi magasságot, mindjárt elkezdtek a szarvalást ilyen formán:

Megraktak kis szalmakupacot. Beleszurták a vasvillát ésegyet fordítottak rajta. Balkézzelel lenyomták a szalmát. A vasvillát kivették. Aztán lejjebb újra beleszurták és egy felet fordítottak rajta. Majd kitették a kazal sarkára tetszés szerint jobb vagy bal sarkára, úgy ahogy tovább skarták folytatni a munkát. A lényeg az volt, hogy a szarvak szép szögletesek legyenek. Utána szalmával lefogta a szarvat. Megerősítették. "Ráléptek", helyesebben megtiporták, hogy tömött legyen, s az esőt át ne eressze. Most folytatták tovább a kazal oldalát és közepét egyenes irányban, egy szinten a szarv magasságával.

A negyedik sornál a kazal bővült kissé kifelé, Majd elérte a 3 méter magasságot. Ettől kezdve a szarvakat félszarv távolságával mindig beljebb vették mindaddig amíg a teljes magasságot el nem érték. A kazal felső részének ekként olyan alakja volt, mint a háztetőnek.

Amikor a tető élet elérték, két végére póznát tettek, hogy a vihar ki ne kezdje, ha több póznájuk volt annál többet raktak rá. Az időjárás ellen annál nagyobb biztosítékot nyújtott. A felső szarvat kontynak hívták.

Ha a kazal magasabb volt, oldalához létrát támasztottak. A szalmát kis csomóba vették, s vasvillán átadták a létra magasabb fokán állónak. Az viszont továbbította fölfelé. A kazalozó egy esetleg két férfi átvette tőle. Később egyszerűsítették a dolgot. A kézi adogatás helyett "gólyát" állítottak helyébe. A gólya 5-6 m. magas faoszlop, amelynek felső végére tették a billenő rudat. Egyik végén 3 szalmaemelő kapoccsal, a másik végén húzó kötél, billenőrud közepén van a forgórész, amelyen a billenő rud forgatható. Működése ez: a billenő rudnak azt a végét, amelyen a kapcsok voltak leeresztették a földre, hogy a kapcsokat az ottlevő szalmacsomóba beleakasz-
szák. Ezekután a billenő rud másik végén levő kötéllel 1-2 ember lehuzta a rudat és a másik végén levő szalmát a kazalra emelte addig a magasságig, ahol a kazal rakása folyt. A gólya ezek szerint a gémeskúthoz hasonlított, amelyen a szalmát a súly képezi, a lehuzó kötelet a gémek ostora a vödörrel. A különbség annyi, hogy a rud nem forog, hanem két nagy nem forgatható fakar tartja.

A szalmakazal nemcsak a szalma tárolásának volt a módja. Benne őrizték a buzapolyvát is. A szalmakazal belsejében négy falabat állítottak fel. Tetejükre sűrű sorban fagallyakat raktak olyan sűrűen, hogy a szalma nem hullott rajtuk keresztül. A négy láb 3 oldalát nád-
dal, vagy vesszővel zárták közül. Külsőleg szoba alakja volt. Az egész alkotmányt a tetejére és oldalára rárakták a kazalt. A helyiség negyedik, a szabad oldala közel volt a kazal széléhez. Ezen keresztül jártak be a polyváért. A nyílást kukoricaszárral, vagy szalmával zárták el az állatok elől.

Ritkán sikerült úgy kiszámítani, hogy a kicsévelt szalma pontosan egész kazalt adjon. Ha több lett mint számították kisméretű "kölok" kazalt raktak melléje.

Ha kevesebb lett, a félbennmaradt részt a tető felől érintetlenül hagyták. Ott kezdték meg azonnal használatát.

A szerszám, amellyel a kazalból a szalmát kitepték "vonyogó"-nak hívták. A szalmatépő 30-35 cm. hosszú köpűvel és szárral ellátott hegyes vaskorong rövid nyéllel.

Az is előfordult, hogy az elhasznált 3-4 águ vasvillának köpűjét kováccsal megfordították, így kapa alakot vett fel. A köpűbe nyelet tettek. A keményen összepréselt szalmát ekként szaggatták fel.

A termény elraktározása.

Az összes aratási munkának záróteendője a gondoskodás a termés elraktározása. Ezt a célt szolgálta egykor a kamarakban megtalálható hombár /"hambár"/. Ladaszerű egyszerűen összeilleszthető deszkater-tály. Ebben őrizték az embernek és állatnak egyformán szükséges élel-mezési anyagot. Alul négy elég magas lába volt, hogy alá férjen az edény, amely felfogta a befolyó-kifolyó gabonát. Szellőztetési eszkö-zül is szolgált, hogy zárt helyen a levegő hozzá férjen. Védekezésül a férgek ellen, a macska jól megvonta magát a lábak alkotta zérségben, amikor az egerekre leselkedett. Teteje nyílt. Biztosítani kellett min-den oldalról a levegő járását. A mellő külső oldalán a fenékdieszka fölött alul nyílás látszott. Rajta keresztül eresztették ki a terményt, ha hozzá akartak nyulni. A nyílást hevederes rögzítésű felhuzható kis ajtó zárta le. Nagysága, gazdája vagyoni helyzetétől függött. Volt olyan, amelyben 10 m. mazsa gabona is elfért. Viszont egy-két m. mázsára való is volt. Többnyire jómódu emberek szerezhették be. Mint mondtuk anyaga deszka. Régen a deszka drága volt, szegény ember nemigen jutott hozzá, azért inkább vagyonos emberek tudták beszerezni, akiknek a köz-ség határán a Páfrányosban erdejük volt. Ácsok állították össze bér el-lenében. Elkészíttetése pénzbe került. Szegény ember kevéske gabonáját elhelyezte kamrájában zsákokban. Akinak valamivel többje volt, felvitte a padlásra. Ott rekeszekben ömlesztve tartotta a különböző gabonanemek szerint. Ezidőszereint nem sok családban van még belőlük. Az újabbkori lakás berendezés és az egész gazdasági élet nem teszi szükségesszerűvé megtartásukat.

A földműveléshez tartozó egyéb eszközök.

A kasza "Kosza". Hosszu nyálra szerelt acélpenge, amellyel a ga-bonát tövétől elvágják. Felső szélén majdnem ujjnyi vastagságu merevi-tő vas borda húzódik egész hosszában. Ez adja erejét, ez biztosítja tartósságát. Egyik vége befelé hajlik, a másikon a nyaka van. A pengé-je körülbelül 40 fok, szögben meghajlitott. A nyakon kb. 1.5 cm. széles és 1 cm. magas bütyök van. A kasza állása akkor jó, ha a nyaka a nye-létől két ujjnyi távolságra van.

A kasza felszerelése a következő: a nyél 150-160 cm. hosszú vasta-gabb bot. Legjobban szerették nyélnek a fűzfát, hársfát, ihart, általá-ban a könnyű faféléket. A nyélnek a takaró oldalán a felső végétől szá-mított kb. 10 cm. távolságra van bádoglemezekkel körülvett bevésés,

mélyedés. Ebbe a mélyedésbe helyezik el a kasza nyakán a bütyköt. Vas karikákkal és ékekkel még megerősítik. A bütyöknek az a rendeltetése, hogy munka közben megakadályozza a kaszának ide-oda mozgását. A nyélnek kb. a közepén fogantyúja van. Ez viszi a kaszát. A kaszanyél közelében négyszögletes, kifelé gömbölyű toldással bővítették. Neve "nagybankó". A nyél alsó részén van másik a kisebb fogantyú a "kis-bankó", a kasza irányítója. Az utóbbi időben ezen a vidéken nem használták. A kéz markolásával pótolták az irányítást. Aratáskor a nagybankót, a kisbankót balkézszel fogták. A kaszanyél végét feljebb emelték, vagy lenyomták. Ennek megfelelően lett a tarló magasabb vagy alacsonyabb.

Aratáskor a kasza nyelére szerelvényt tettek. Magyar nevén a takarót /grablye, grablyice/ Szentpálon a kasza gráblát népies nevét alakjáról vette. Gereblyeszerű vékony lécc, amelybe 3 hosszú faszeget vertek. A lécc végén derékszög alatt görbe köpű erősítette a kasza nyeléhez. Magában mindazáltal nem lett volna elégséges, azért hogy szilárdabban tarthassa a terhet, a végét kökényfa vesszővel a nagybankó fölött összekötötték a nyéllal. Rendeltetése az volt, hogy a levágott gabonát a széthullás ellen összetartsa.

A kasza kiválasztása alkalmával nagy körültekintéssel és megfontolással jártak el. Voltak, akik a súlyból, következtettek a minőségre. Azért a vételkor pontosan megfigyelték a mérlegen milyen nehéz a súly. Mások úgy gondolták, a hang amelyet a kasza ad, irányadó minőségére. Azért pengették szorgalmasan mielőtt átvették volna. A könnyű kasza megalapálása kevesebb munkát adott, azt hitték finomabb az anyaga. Előnyben részesítették. A kereskedelem és a gyártás bizonyos névvel látta el őket. Itt a faluban a török nevű kaszát szerették nagyon. Török fej volt a pengéjén. Kedvelt volt még a Vulkán a rajta levő szövegről. Mindkét fajtát jó minőségűnek tartották. Volt még Balaton nevű kaszájuk is. Nem sokra becsülték, puhának vélelmezték.

A mi népünk szerette a kaszáját, megbecsülte. Kölcsönbe sem adta szívesen, mert hamar elfelejtették eredetét a kölcsönkérők. Vigyázott is rá, annak híre ment, ahol ilyenemű jó szerszám volt. Azért nem is egy eset adódott a faluban, hogy lába támadt.

Élet tartama átlag 3-4 évre rugott. Azonban akkor se dobták el, ha kiöregedett is. A penge szélesebb része, ha eltörött, a kováccsal nyelet csináltattak rá, s a szőlőföld sarabolására, a gáztól való tisztítását végezték vele. A gazdaasszonyok a hordóskáposzta eltevésekor előszeretettel kés gyanánt használták, ezzel szeltek, szeletelték a káposztát. Csépléskor a kéve kötelét ezzel vágják el. Leggyakrabban a nyaka tört el. A nyakára új pengét szegecseltettek s tovább dolgoztak vele. Akármilyen jó is volna célpenge nem lehetett jól használni. A beállítottság helyességét így állapították meg: bal kezükbe vették a kaszát, s a nagybankónál a nyelet hónaljuk alá tették. Jobb kezüket kinyújtották a kasza nyakáig s onnan végig húzták a peremén. Ha ujjaiuk elérték a kasza hegyét, jó volt a beállítás s könnyen lehetett vele dolgozni, ha nem, keservesen ment vele a munka s újra kellett beállítani. Az is fontos volt, hogy a kasza hegye befelé álljon.

Hol tartották télen? Attól függött, részeire szedték-e vagy sem. Ha igen, akkor a kamara valamelyik eldugott zugában, hogy ha a pengéhez hozzá nyulna valaki, meg ne sebesítse. Ha nyelestől tették el, úgy a pajta kötőgerendájára függesztették a nyakánál fogva. Itt arra ügyeltek, hogy levegős helyre és biztonságosan helyezték el. Annak azonban örültek, ha gyenge rozsdafoltok látszottak rajta. Ezt a jelenséget a kasza jóminőségére magyarázták.

A gépesítés előrehaladásával a kasza a multhoz viszonyítva sokat vesztett jelentőségéből, de feleslegessé tenni nem tudta.

A tokmány /fenőtök/. A kasza jelentős eszköze. Hogy a kasza munkáját jól végezze, hogy élességét minél tovább tartsa, az arató a kasza gyakori fenésével, "köszörülése" éri el az arató. Eszköze a kaszakő, amelyet tokmánynak nevezett tokban tart. Régen marha szarvából készült. Megfőzték. Ha kihült úgy tudták alakítani, ahogyan akarták. Disziteni is lehetett. Kampó segítségével a nadrágszíjra akasztották, a bal lágyék fölött. Mások spárgát húztak bele és a derekukra tették. Később fából is csinálták. Ebben az esetben a felakasztó kampó ugyanabból a fából készült, mint a fenőtök. Általánosságban nem szerették. Ma bádogból állítják össze. Bolti áru. Használat előtt vízzel töltik meg, abba helyezik bele a követ. Ezzel a megnedvesített kővel surolják a kasza pengéjét, így biztosítják a kasza élességét. Télen a kaszanyél kisbankójára felfüggesztve tartották.

Más hasznát is vették a fenőkő tokjának. Azt a barna port, ami a kalászról a pengére rátapadt a kaszára ezzel a vízzel távolították el.

A sarló "Szrep". Félhold alakú penge. Ennek is van oromja mint a kaszának. Két ága közül az egyiknek olyan a vége mint a kaszáé. Tompa hegyben végződik. A másik teljesen ki van hegyezve. Rajta van a fa fogantyú. Évenként átlag egyszer megkalapálják a belső felét. Utána megreszelik. Sima élének kell lenni. A marokszedők ennek segítségével vonják össze a kaszát után azokat a maroknyi vastagságú csomókat, amelyekből a kéve kialakul. Nagyon élesnek nem szabad lenni, mert a marok felvevése alkalmával a marokszedő könnyen megsebezheti magát. Ha a kaszát egy-egy szál gabonát elhagy, a marokszedő sarlójával lecsapja. Ma üzletekben vásárolják.

Gereblye /Grablyice/. Kétnégy méter széles puhafa lécs. Kétágas fa nyele van, amelyet az erdőben keresnek ki, akiknek szükségük van rá. A lécsbe minden 10 cm. távolságra 20 cm. magas akácfa fogat helyeznek bele. A tarlón a murnya, a szénás réten a hulladék széna összeszedésére használják. Annak előtte kisebb alakú volt, ágai is apróbb. A század eleje óta mai alakjában használják. Rájöttek, hogy a takarékoságból alkalmazott kis gereblyék nem is célszerűek, mert a nagy gereblye fogainak köze hamar megtelik, akkor pedig simábban és tökéletesebben összeszedi az elhullt szálakat, mint a kis gereblye. A gazdaemberek maguk is el tudták készíteni. Rudját fűz, vagy fenyőfából faragták.

Fa villa. Régen bognárok, ácsok készítették. Voltak azonkívül olyan gazdaemberek is, akik értették a módját. A bükkfát előre kidolgozták, mert ez az egyetlen fa, amely alkalmas e célra, mert nem szátkás. Ma gyárban készítik, ugyancsak bükkfából. Az elkészítés módja ez volt: A fát előre kidolgozták. Fürdőkádszerű edénybe tették, forró vizet öntöttek rá és ponyvával letakarták. Amikor kihült, a villa fogainak alakjához hasonló elhelyezésben egymással szemben tuskének nevezett vaspálcák közé fektették és a villa alakjára hajlították.

Füstöléssel is csinálták a fa felmelegítését. Ez a módszer tökéletlen volt. Nedves helyen visszaegyeneseedett. Itt a faluban is megtörtént az eset.

A kész anyagból így lett villa: A nyélen az alsó végétől kb. 40 cm. távolságra mindkét oldalon félcsap mélyedést vágtak. Ebbe belesüllyesztették a fog mindkét ágát. Hogy szilárdabban álljanak tőlük nem messze lefelé magán a nyélen és két fogán egyenlő magasságban vékony nyílást véstek s azon keresztül vezettek majdnem két ujj szélességű erős fa lapot. Nagyobb szilárdság okából a fog és a nyél metszéspontján faszöggel átütötték. Hasonló célzattal a nyélen pléh lappal vették körül azt a bemélyedést, ahol a villa foga nyugszik.

Használták fűkaszaláskor a széna összegyűjtésére, s az árpa leka-

szálása után, ha a gabona gazos volt, vagy lucerna és lóhere takarmányt is vetettek közéje. Mindkét esetben azért tették, mert a faágu villán fordítás alkalmával könnyen lecsuszott a széna, vagy gabona. Nem keveredett bele semmi a föld porából. Takarmányozásnál az állatok zavartalanul megették. Volt gazda aki csépléskor ezt is használta bizonyos munkáknál.

A közeli vidéken Juráskovics nevű pusztakovácsi bognár, Bogdán Vendel /Bábó/ helybeli bognár tanító mestere értett e mesterséghez.

Csép /Szzepe/. Két darab 3.5 cm. vastag gömbölyű fadarab. A hosszabbiknak neve csépnyel. Hossza átlagos használat szerint 190 cm. A rövidebbnek neve cséphadaró. Hossza 95 cm. A régi világban a szemnyerésnek jelentékeny eszköze. A gabona szem a hadaró ütéseinek nyomán, azok erejének hatása alatt hagyta el a kalászt. Elkészíteni tudták a bognárok, ácsok, de maguk a gazdák is. A célnak megfelelően választották ki anyagát. Hadarónak kökényt, japánakácot, vagy somfát. Mind a három nehezebb fa lévén, nagyobb sullyal esett a kalászra. Nyélül könnyebb kellett. Hogy a cséplés munkája ne legyen nagyon fárasztó hársfát, fűzfát kerestek. Ha a határban nem találtak, a szomszédos erdőket is megjárták értük. Az erdők pusztulásával a kevésbé megfelelő Bükkfával is meg kellett elégedniük, ha sulyos volta nem is ajánlotta.

A csép kezelése munkaközben így történik: balkézbe fogják a nyél közepét, jobbkezbe a nyél végét, hogy a hadaró mozgásba kerüljön. A jobbkez állandóan a bal könyék alatt félív mozdulatot tesz.

A csép szerelése így fest: a nyél vége gömbölyű, a nép úgy mondta: olyan mint a baba feje, meg a nyaka. A feje kb. 2 cm. hosszú. Ez a nyél vastagsága. Alatta a nyél 1 cm. hosszúságban ki van kissé vájva, azért, hogy a bőrt a nyélen rögzíteni lehessen. A nyél végére bőr szalagot huznak. Vége a baba nyakánál van. Itt erős szíjjal átkötötték. A bőrszalag közepe magasabban áll mint a nyél vége. A cséphadaró vége is ugyanolyan mint a nyélé. A két bőrszalagot bőr fűzőszíjjal karika formára kötötték össze. Ez rendszeren bocskorszíj volt. A cséphadarón nem mozgott a szíj, csak a nyél végén levő végzett körmozgást.

A gabona betakarítása.

Az aratás befejezése után körülbelül egy hétre a kora hajnali órákban, amint a reggel derengeni kezdett élénk szekér és kocsizörgés hallatszott a varjaskéri utcában. Vidámarcu emberek hajtották befogott ökreiket, lovaikat a polányi, meg a többi dülő felé. Sietős volt a dolog, mert csak így tudtak megfelelni a kitűzött feladatnak: hogy a termés estig a gazda udvarán legyen. Embert, igavonó állatot egyaránt próbára tett. A reggeli, a fölöstököm idejére az első fordulónak az udvaron kellett lennie. Azután a déli órákban a másodiknak. Majd a nagy hőség beálltával következett az ember számára az ebéd, az állatra az etetés, a pihentetés ideje. A délután folyamán is kemény munka várt mindenkire, és ha valakinek nem volt elegendő gazdasági ereje, hát összeállott 2-3 család. Megrakta kocsiját s vitte hazafelé. A rakódó kísérte, a helyszínen segítette a lerakást. Ment vissza újabb rakományért. Hasonló volt a helyzet Szentpálon is. A különbség annyi, hogy az élet hajnali 4 órakor és nem kettőkor kezdődött. Ők megtehették. A dülők közelebb estek a lakásokhoz. Így is végeztek estig. Mi az oka ennek az élénkségnek? Ha megkérdezték azt felelték: "a kenyér". A nép fiai, akik a természet ölnél éltek, mindenképpen jobban tudták, mit jelent a mindennapi kenyér. A családnak egy évre szóló eltartása. Azért élénk a magyar földművelő paraszt, azért nem ismer fáradtságot, ha arat vagy csépel, mert félti munkájának eredményét a kedvezőtlen időjárától. Földel alá tudja-e vinni, amiért egész éven át fáradozott. A nap ünnep volt számára. Valóságos lakodalmi ebéd. Hisz segítők vendégei is voltak. A nők is igen szépen felöltöztek. Pengős kasmér szoknya lett a divat e napra.

Az igazi munka a kocsik, a szekerek megrakásával kezdődött. Legalább két ember kellett hozzá. Az egyik a kévét adogatta a szekérre, a másik ott elrendezte. Az adogatónak hosszú nyelű kétágú vasvillája volt. Régen kováccsal csináltatták, újabban üzletekben vásárolták. A rakódó ember rendszerint férfi. Csak a szükség parancsolta kényszerhelyzet törte át a hagyományokat.

A termény szállítására egykoron külön kocsit nem használtak. Ha a gabona szállítását akarták vele lebonyolítani, akkor a kévék kis részét az oldalak közé rakták. A többit a kocsi két oldalára helyezték. A kalászkok egymással szemben feküdtek. Kötőlánc volt a kocsikon. A nyomórudat az oldal végében rudazó kötelekkel kötötték le. Megfért rajta. A legtöbb gazdának egy fajtából három, legföljebb négy sor ha került a szekérre.

A termés elhelyezése nem okozott különösebb gondot. Amint itt mondják az "ős" gazdák legtöbbször volt pajtája. A pajta érdekeséget adott a falu képének. A többi épülettől elkülönítve állott az udvar végén. Elrekesztette és lezárta az udvartól a kertet. Kimondottan gazdasági épület, a gabona vagy széna tárolására. Kb. 8-10 méter hosszú. Tetőzete szelemenés szerkezetű. Fedő anyagát: nádat, vagy zsuppot, gömbölyű, ki nem faragott, karvastagságú szalufák tartották. Dróttal rögzítették a szalufákhoz. A pajta szélessége 6, magassága 5 méter. Oldalát ugyan szintén nád vagy zsupp határolta be. Jobbmóduak töméses rendszerrel készült sárfalat alkalmaztak. A tömés alkalmazásával használt vályuk tartó dorongjainak helye mindvégig megmaradt. Ezek a lyukak igen jó szellőztetésül szolgáltak. A pajta közepén elől és hátul széles kapu nyílt. Olyan széles, hogy a kocsik rakományukkal együtt átmehtek rajtuk. Zivatar esetén jó menedéket nyújtottak embernek, állatnak, termésnek.

Természetesen nem mindenkinek akadt ilyen pajtája. Voltak ugyanis teljesen négy vagy hat lábbon állók is. Teljesen szabadok, úgynevezett lábas pajták.

Takarodás idején mindenki pajtájába hordta és tartotta termését mindaddig amíg az utolsó részletet is el nem csépelte. Ha valakinek reményen felül nagyobb termése lett, a pajta előtt készített kazalt.

A pajtában minden különösebb rendszer nélkül helyezték el a gabonát szép sorjában szorosan egymás mellett, hogy a nedvesség és az egerek kevesebb kárt tehessenek.

A község lakói Szerették ezeket az öreg épületeket. A gyenge közbiztonsági viszonyok között a tolvajok számára megnehezítették a betöréseket. Mert a telekre derékszögben elhelyezett férőhelyek könnyen észrevehetővé tették a házban lakók számára, ha a pajta környékén gyanus elemek mozgolódtak. Szerették, mert szélről, viharból védte udvarukat, gabonájukat, szénájukat. Mégis engedték pusztulni őket. Részben a tűzvesznek, részben a háborús cselekményeknek estek áldozatul. Javarészt gazdasági okok miatt tűntek el. A cséplőgépek jelentékenyen megrövidítették a cséplési időt. Nem volt szükség rájuk. Varjaskéren Horváth Viktor Csenta udvarán dísztelenkedik az utolsó ütött-kopott pajta. 90 éves adatközlőnk Mikus János Mutica mesélte a következő esetet: Gyerek korában az egyik cséplő a pajtában panaszkodott a hosszú, kemény télre, mert fázott a lába a rossz bocskorában. Nem sokára elhagyta a türelmet. Hangosan felkiáltott: "Most legalább miért fázom" közben hiányos lábbelijét félre dobta. Aztán tovább verte a busát.

Attól az időtől fogva, amikor a fent leírt helyzet valóság volt, nemcsak a termés tárolásában változott meg a helyzet, de a hazaszállítás módjában is. A régi pajták helyébe a kazlak léptek, a régi egyszerű szekerek szerepét a vendégoldalas kocsik vették át.

A vendégoldalas kocsi vagy szekér abban különbözik az egyéb teherszállító kocsitól, hogy elől mindkét oldalán kb. 2 méter hosszú, két darab dorong fekszik keresztben, amelyekre másik két dorongot helyeznek a kocsi hosszában. Az utóbbi a vendég dorong. Ahol kereszt dorong és vendégoldal metszik egymást, mind a kettő át van furva. A lyuk helyébe faszöveget vernek, hogy az egész alkotmány helyéről el ne csuszhasson.

A kereszt dorong és a kocsioldal felső részénél, ahol a két dorong metszi egymást, egy négy vagy öt méter hosszú lánc, a rudazólánc át van csatolva. Az egész láncot áthúzzák a kezdőlánc nagy szemén. Másszóval az összeszögelésen kívül láncsal is összekötik. A láncot a kocsi fenekére ejtik. A másik végét, amely kampóval végződik ugyancsak áthúzzák az oldaldorongon és a keresztorongon. A kampót meg bekapcsolják az egyik láncszembe.

A kocsi oldaldorongjának mindkét végén egy-egy darab vaskarika látható. Ebbe belehúznak egy darab 120 cm. hosszú négyszögletre kifuragott dorongot. Mindkét végén egy-egy lyuk van. Egyikbe faszöveget tesznek, a másikba belehúznak 8 méter hosszú rudazókötelet. A kifuragott dorongot a helybeliek csigának nevezik. Az említettekén kívül van még rajta két 5-6 cm. szélességű nyílás a lapoczkák számára.

Ha a kocsit így elkészítették akkor lehet bele rakódni. Először a vendégoldalig megtöltötték és jól megtiporták. Utána a vendégoldalra ráfektetik a kévákat. A kévák kötele az oldalon nyugodott. A kálászok befelé dőltek. A kocsi közepére vagy hosszában, vagy keresztben kévákat fektettek. Jól lenyomkodták, hogy a vendégoldalra tett kévák szét ne csuszszanak. Így 8-9 sort tudtak egymásra helyezni. Jelentékenyen megrövidült a kalászosok hazahordásának ideje.

Most következett a rakomány lekötése. Elől a kocsi alján levő láncot elővették. Időközben a nyomórudat a gabona tetéjére tették. A láncot a nyomórud vastagabb végére tekerték és szorosan hátranyomták. A rudazólánc nem csuszhatott előre, mert a vége előtt köröskörül bevágás volt rajta.

A hátsó kötelet szintén keresztbe fordították és a nyomórúd vékonyabbik végére áttették és a csigán levő szöggre akasztották. A lapcskák forgatásával megkezdték a kocsi rakományát leszorítani. Az után indultak hazafelé. Egy fordulóval 8-9 kereszt gabonát is felraktak. Itt jegyezzük meg, hogy szénát, szalmát, töreket is ilyen kocsin hordták. A törekes kocsit ezenfelül még ponyvával is letakarták, hogy a szél szállítás közben szét ne hordja.

Az idő alatt amíg a szekér hazazért, otthon elkészítették a kazal helyét. Földjéről a fűvet, gázt eltakarították. Szalmát tettek rá. Előtte arra a helyre ahol a kocsi járt, hosszú széles szóttas vásznat terítettek, hogy a kocsiról lehulló gabonaszemek kárba ne vesszenek. Később a házi vásznat ponyvával cserélték fel.

Amint a kocsi helyét elfoglalta, megkezdődött a kazal megrakása. Egy ember kellett, aki kocsiról a kazalra rakta. Ez a kocsis volt. A második a kézre adó átvette és a kazalrakóhoz továbbította. A harmadik a kazalozó, aki a kazalt rakta. A kazalok mellé állásokat nem csináltak. Termésüket kisméretű, alacsony kazalokban is el tudták helyezni. A kocsiról egyenesen oda dobálták. Ezzel egy munkasort megtakarítottak. A kazalon még egy ember is el tudta látni munkáját. Egykét nagyobb gazdának volt több termése. Magasabb állásokat ilyenek sem csináltak. Két-három petrencehordó rudat vízszintes irányban beleverték a kékék közé. Azokra ráfektették a rendelkezésükre álló szekér vagy kocsi oldalakat. Erre állt a kézreadó ember. A kocsiról az emelvényre került a gabona. Onnan a kézreadó, vagy ha több kellett a kézreadók továbbították a kazalrakóknak, ha többre volt szükségük.

Nem mindenki értett a kazalrakáshoz, ezért aratás idején az ilyen ember keresett volt. Különösen arra kellett vigyázni, hogy a kazal sarkaira szépen kötött kékék kerüljenek, mert a többit ehhez illesztették. A kazal első három sora egyenesen emelkedett. Utána három méter magasságig mindinkább kifelé eresztette a kéve tövét. A három méter magasságnál kékéinek fele hosszúig befelé vette a vonalat. Majd a hajazáshoz, a kazal tetejének kialakításához fogott. A kékének kalászos részét mindig lejjebb eresztette. Ezt a műveletet addig folytatta, amíg a kazal legfelső széléig nem ért.

A legfelső sorban levő kékéket hosszában fektette a többire és az alatta levőhöz kötötte. A kalásznál a gabonaszálakat egy marékjal széjjel nyomta, hogy a szél ne tudja könnyen szétbontani. Ebből az elgondolásból fektették a legfelső sor első és utolsó kékéjét tövével kifelé. Ezek voltak a tojás alakú kazalok. Használatukat az tette érthetővé, hogy a cséplés korábban hosszabb ideig tartott. Védni akarták a termést az eső beszívargásától. A kazal tetejéről lefolyó víz nem hullott a lábához, hanem azon túl esett alá.

Az újabb időkben raktak már egészen téglalap alakú kazalokat is. A cséplőgépek tökéletesítésével előbb sor került a cséplésre. Nem kellett tartani a kalász idő előtti pusztulásától.

A parasztgazdák kazaljai nem voltak nagyok. Kevés buza, meg rozstermésüket a pajták megszűnése után külön apró kazalokba rakták. Ami csekély árpájuk termett, azt boglyaszerű kör alakú kazalokban rakták össze.

A kazalok elhelyezésénél nem elégedtek meg a kékék egyszerű elhelyezésével. A tetszetős külsőre is adtak, azért a kazalok rakása közben olyan alakú deszkalapokkal ütögették a lerakott kékéket, mint a kőművesek simító lapja. Így ügyeltek arra, hogy a kazal oldala sima legyen.

Miért nehéz az aratás ?

Az emberek állandóan arról beszélnek, ha a munkát értékelik, milyen nehéz az aratás. Meghallgattunk több férfit. Egyik így jellemezte: nehéz, mert "megmozgatja az ember minden forgóját". Aratás közben a kaszás kissé előrehajolva dolgozik. A testtartás a hosszú napon át magában is fárasztó. Cipelni kell neki a kaszát, feszesen tartani. A vonal tartása minden bizonynyal próbára teszi erejét. Kaszálás közben a rávágás izmait próbára teszi. Ha még hozzá vesszük, hogy nemcsak levágja a termést, nemcsak elvágja a szálát, hanem azt tovább is tolja. Állandóan tömeget mozgat, ha nem is túlzottan súlyosat. Nem feltűnő tehát, ha aratás ideje alatt a kaszások erősen lesoványodnak. A munkát naphosszat szaporán kell végezni, hogy a termés szárazon biztos helyen lehessen.

Egész napon át a tűző napsugárnak kitéve dolgozik, az erős izzadás gyengíti munkabírását.

Nehéz a víz kérdés. Ritkán jutnak jó ivóvizhez. Az áporodott víz bágyasztja testét. — Por lepi, égeti a testét.

Fokozza a fáradtságot, hogy a szurós tarlón lábbeliben kell járni-kelni.

A marokszedő dolga sem sokkal kényelmesebb. Állandóan meghajolva hurcolja a markot. Estére kelve éppen elég a munkából.

A kéveköttő helyzete sem könnyű. Neki széthulló markokat össze kell fogni, a kötélbe becsavarni, szorosan összekötni elég fáradtságot jelent napestig.

Tiszteletreméltó az aratómunka!